ところ、

「好きなたまご料

たまご白書で調査をとった

目玉焼き」につ

いても、

にい魅力を分析すると、 はい、まだまだ認知度 が低い魅力を分析すると、 が低い魅力を分析すると、 が低い魅力を分析すると、 が低い魅力を分析すると、

たまご知識普及会議の

ま

知

卓消費の スタン ダードを見出す調査戦略

> 果から見る全体戦略 「たまご白書*」 調 査

キユーピータマゴ株式会社

中村

大地

しています。前この魅力を発信 及会議 |ラルの豊富さ、 ポイントのようです として再度注目されてい さだけでなく、タンパク質の豊富 ごのさらなるイメージアッ める効果については、 ビタミン、ミネ 免疫力を高 たま

した、「たまごの魅力を実施していた」での連載でいまでの連載でいまがいた。

を紐解いていきたいと思信している「たまご白書」で、キューピーが毎年発て、キューピーが毎年発が注目してきた点を通し やSNSで注目が集まるした、「たまごのニーズ」 めだま焼き丼」など、我々 連載でお伝えを | こうか。 | こうか。 | こうか。 | こうか。 | こうか。 | こうが。 | こうがっことが | こうがっている、ということが | こうがらないではないではない。 ている「たまごの当たり前」 我々は当然のように感じ プや摂食機会を高める情報 いる

き丼」ブームの兆し 調査からみる「めだま焼

「タン

パク質が豊富」が1位 たまごの魅力は、

普及させていく に対抗して、ごはんに目玉は、「たまごかけごはん」 なっています ンやメディアを通して広く 丼」を、店頭プロモーショ レンジをした「めだま焼き 焼きを乗せてさまざまなア まご知識普及会議 \活動を行

ddadda

ることは、「タンパク質が まごについて魅力に感じ たまご白書の中で、た

豊富である」が61・8%と、

といった魅力が上がってきは免疫力をアップさせる」「卵はビタミン、ミー タンパク質は良質 き今年も三冠王を獲得する | 1位となり、昨年に引き続理」「1年以内に作ったた理」「1年以内に作ったた理」「1年以内に作ったた理」「1年以内に作ったた

ダは、

-ドとして定着して食卓の新しいスタ

、スタン そい

可能性を秘めています。

(64・0%) という結果はん」がダントツの1 結果となりました。 に食べてい さらに「目玉焼きと たいるもの」につい|に「目玉焼きと一緒)という結果に。 ご

らも、「目玉焼き」と「ご丼」ですが、調査の結果か ていることがわかりまり般の食卓にすでに浸透をしはん」の組み合わせが、 SNS上ではブームの兆し の食卓にすでに浸透をしん」の組み合わせが、

楽しめる レッシングと合わせること せるだけでなく、 単に目玉焼きをご飯に さまざまなアレンジを 「めだま焼き丼」 野菜やド 0

たまご知識普及会議からのお知らせ





*(調査 式会社、 次回 会社 / (対象者) 全国の20歳 69歳の男女 合計2060名 1 ·分析) 月5日号掲載予定] キユーピータマゴ株式 キユーピー