

【こんぶネット】
昆布マイスターアンケート第2回<栄養編>
報告書

■報告書作成日

2010年7月7日

株式会社 ハーストリープラス
〒733-0834 広島県広島市西区草津新町2-15-17
TEL:082-942-1191
URL: <http://www.hs-plus.jp/>

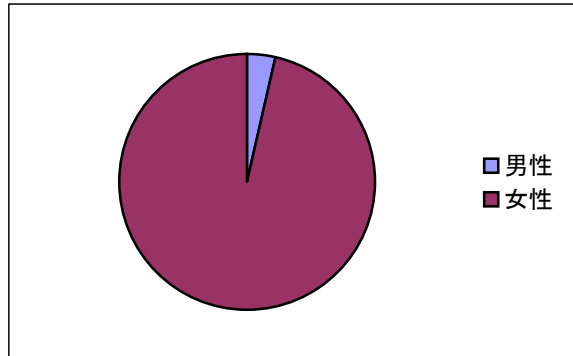
■属性

【有効回答】
【アンケート実施日程】

1,000人
2010年6月15日～2010年6月19日

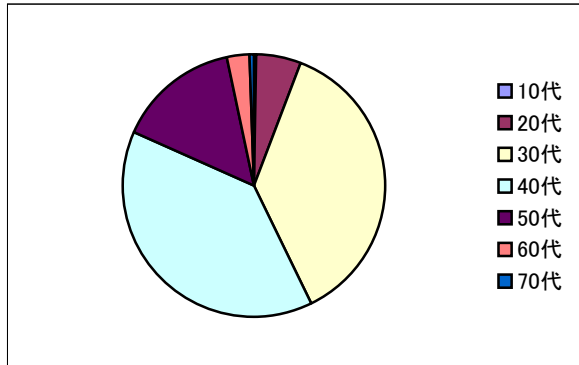
【性別】

性別	人数	割合
男性	37	3.7
女性	963	96.3
合計	1000	100



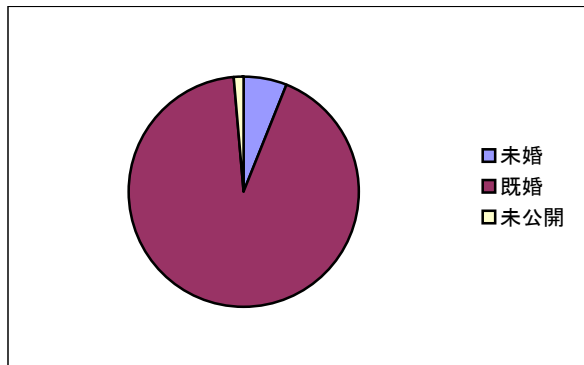
【年代】

年代	人数	割合
10代	2	0.2
20代	56	5.6
30代	370	37
40代	388	38.8
50代	151	15.1
60代	27	2.7
70代	6	0.6
合計	1000	100



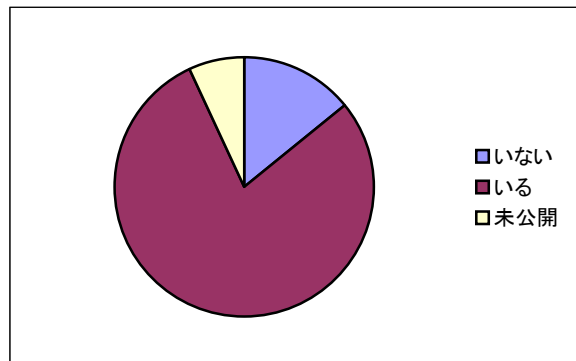
【未既婚】

未既婚	人数	割合
未婚	62	6.2
既婚	924	92.4
未公開	14	1.4
合計	1000	100



【子どもの有無】

有無	人数	割合
いない	143	14.3
いる	787	78.7
未公開	70	7
合計	1000	100



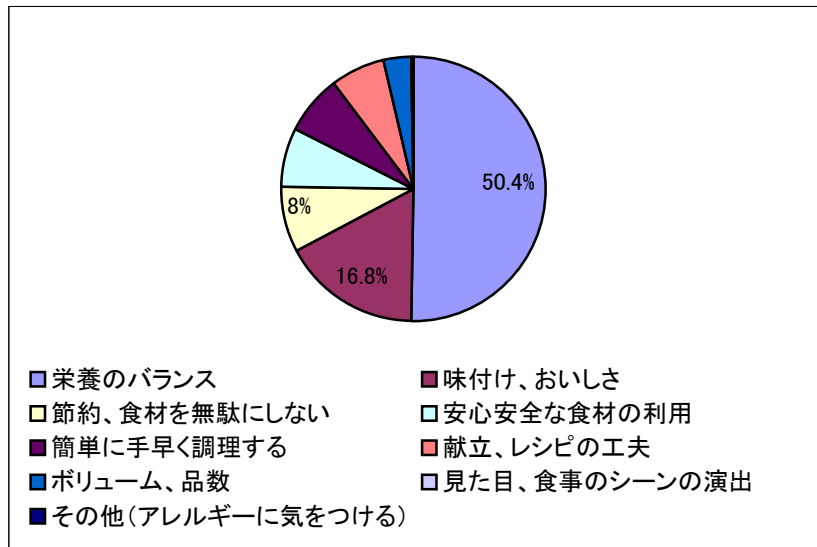
【都道府県】

地域	県名	人数	比率
北海道			
北海道	北海道	65	6.5
東北			
	青森県	3	0.3
	岩手県	6	0.6
	宮城県	10	1
	福島県	8	0.8
	秋田県	4	0.4
	山形県	3	0.3
関東			
	茨城県	12	1.2
	栃木県	12	1.2
	群馬県	2	0.2
	埼玉県	64	6.4
	千葉県	57	5.7
	東京都	152	15.2
	神奈川県	95	9.5
中部			
	新潟県	9	0.9
	福井県	7	0.7
	山梨県	2	0.2
	長野県	9	0.9
	岐阜県	12	1.2
	静岡県	16	1.6
	愛知県	57	5.7
	三重県	15	1.5
	富山県	7	0.7
	石川県	8	0.8
関西			
	滋賀県	4	0.4
	京都府	13	1.3
	大阪府	98	9.8
	兵庫県	55	5.5
	奈良県	13	1.3
	和歌山県	6	0.6
中国			
	鳥取県	6	0.6
	島根県	3	0.3
	岡山県	13	1.3
	広島県	59	5.9
	山口県	8	0.8
四国			
	徳島県	5	0.5
	香川県	9	0.9
	愛媛県	10	1
九州・沖縄			
	福岡県	36	3.6
	佐賀県	1	0.1
	長崎県	4	0.4
	熊本県	6	0.6
	鹿児島県	5	0.5
	大分県	1	0.1
	宮崎県	3	0.3
	沖縄県	7	0.7
合計		1000	100

■単純集計

Q1、食事について一番気にすることは何ですか？

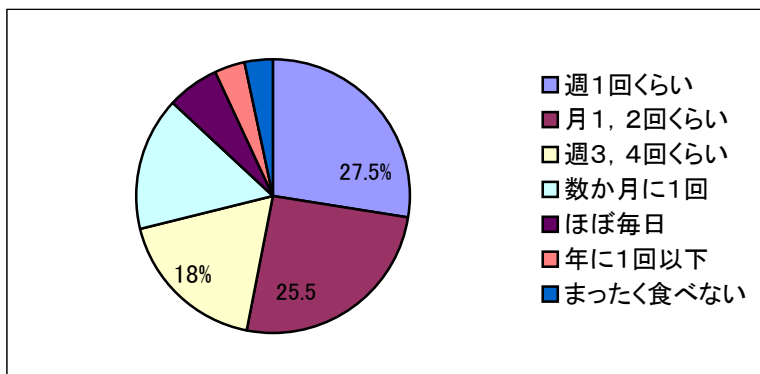
回答	人数	比率
栄養のバランス	504	50.4
味付け、おいしさ	168	16.8
節約、食材を無駄にしない	80	8
安心安全な食材の利用	74	7.4
簡単に手早く調理する	70	7
献立、レシピの工夫	68	6.8
ボリューム、品数	32	3.2
見た目、食事のシーンの演出	3	0.3
その他(アレルギーに気をつける)	1	0.1
合計	1000	100



Q2、どれくらいの頻度で昆布を食べますか？

※だし昆布、昆布加工品含む

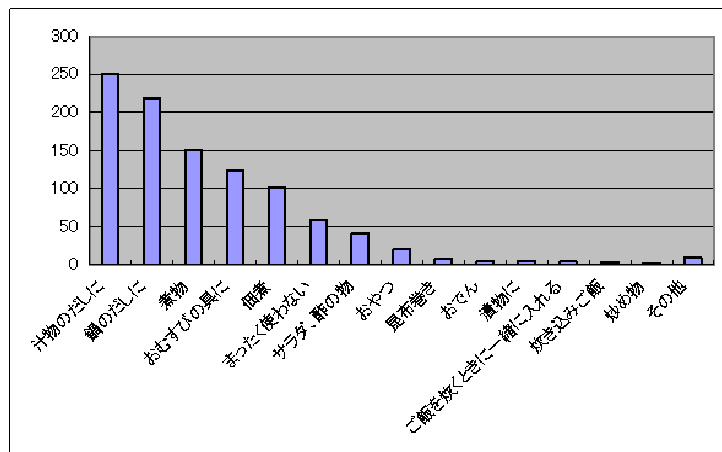
回答	人数	比率
週1回くらい	275	27.5
月1, 2回くらい	255	25.5
週3, 4回くらい	180	18
数か月に1回	159	15.9
ほぼ毎日	61	6.1
年に1回以下	36	3.6
まったく食べない	34	3.4
合計	1000	100



**Q3、あなたのご家庭で昆布をどのように使っていますか？
一番頻度の多い物を教えてください。**

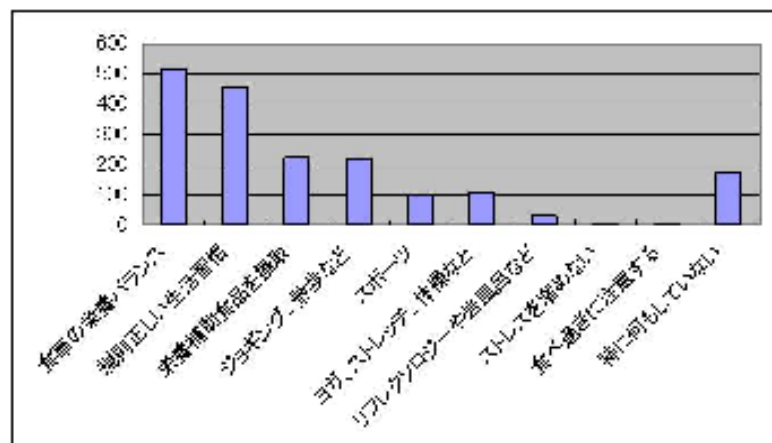
回答	人数	比率
汁物のだしに	250	25
鍋のだしに	219	21.9
煮物	151	15.1
おむすびの具に	123	12.3
佃煮	101	10.1
まったく使わない	59	5.9
サラダ、酢の物	41	4.1
おやつ	20	2
昆布巻き	8	0.8
おでん	5	0.5
漬物に	5	0.5
ご飯を炊くときに一緒に入れる	4	0.4
炊き込みご飯	3	0.3
炒め物	2	0.2
その他	9	0.9
合計	1000	100

その他・・・
化粧水の材料
調理用の和風だしを作る
手作り味噌の中に入れる
とろろ昆布をお味噌汁に入れて飲むなど。



Q4、あなたが、健康のためにしていることはなんですか？主なものを2つ選択ください。

回答	人数	比率
食事の栄養バランスに気をつける	517	28.1
規則正しい生活習慣(睡眠や食事など)	454	24.7
サプリメント、栄養補助食品を摂取する	223	12.1
ジョギング、散歩など	220	12
スポーツ	104	5.7
ヨガ、エクソサイズ、ピラティス、ストレッチ、体操	111	6
リフレクソロジーや岩風呂など	30	1.6
ストレスを溜めないようにしている	3	0.2
食べ過ぎに注意する	1	0.1
特に何もしていない	175	9.5
合計	1838	100



Q5、だしをとった後の昆布にも栄養はあります。
以下のページから作ってみたいと思ったレシピを教えてください。

回答	人数	比率
昆布チップス	87	23.7
しっとり昆布ふりかけ	48	13
昆布と大豆の煮物	40	10.8
みそ漬け昆布	26	7
そのまま食べる	26	7
昆布の酢じょうゆ漬け	24	6.5
煮物に使う	15	4.1
変身こんぶのあつあつグラタン	14	3.8
あめかけ昆布	10	2.7
そのままサラダに使う	10	2.7
鍋の旨味昆布	2	0.5
全部	2	0.5
特になし	39	10.6
出しのあとの昆布を使いたくない	1	0.3
捨てる	1	0.3
無効	6	1.6
その他(こんぶネット内レシピなどから)	18	4.9
合計	369	100

その他	人数
お好み焼き	2
お漬物	2
塩昆布ピザ	2
甘辛く煮て食べる	2
きんぴら	2
お醤油の中に入れておく	1
クーブイリチー	1
フォカッチャ	1
塩こんぶチャーハン	1
味噌汁	1
餃子	1
おでん	1
炒め物	1

Q6、栄養豊富な昆布をもっと食生活に取り入れるためには、どのようなPRがいいと思いますか？
あなたのアイデアを教えてください。【記述式】

※記述での回答を主な項目で分け、項目ごとの主な意見は別紙に記述。

回答	人数	
レシピについて	簡単なレシピの紹介	112
	色々なレシピの紹介	147
	子ども向きのレシピの紹介	14
スーパーなど店頭について	POP、レシピカードなどの設置	28
	試食など	27
	陳列について	6
商品についてのご意見・アイデア	パッケージにレシピを載せる	24
	商品アイデアなど	74
	商品コラボ	3
食育関係のご意見	学校・給食など	10
	料理教室	11
	使い方	12
栄養・健康・美容について	ダイエットをPRする	32
	他、栄養・健康・美容について	196
メディアについて	テレビ・雑誌・ネットなどで紹介する	119
	キャラクター、イメージソングを作る	20
キャッチコピー	キャッチコピー	33
他ご意見	イメージ、節約、キャンペーンなど	104
特になし		91
合計		1063

■レシピ(簡単)

戻す手間がかからない、お手軽に使えるレシピの紹介

手軽にいつもの料理にいれるようなレシピや何かの食材の代役みたいな感じなレシピがあれば嬉しいです

もっと簡単に使えるといいと思います。働く主婦が多いので、手の込んだものはなかなか作れません。こぶが栄養があることはみんなが知っていますから。

使いにくいイメージなので 簡単に使える工夫を紹介すればいいと思います

昆布の扱い方がイマイチわからなかったので(出しを取る以外)

簡単お手軽に調理ができて、栄養豊富なのをもっとアピールしたらいいとおもいます！

朝、昼、晩の3食それぞれに合うレシピを紹介する

昆布にプラスして使う食材も家庭に常備してあるような手軽な食材であること。

それもレンジですぐできるような3行程度のレシピが良い。

毎日の食卓に出しやすいメニューを紹介するなかで、栄養の事も周知する

どうやって使ったらいいかわからないイメージがあるので、毎日の食事に取り入れやすい簡単なレシピの紹介をする。

カンタンとか手軽とかのとっつきやすい言葉があるといいです。

手軽に使える、塩こんぶを使った料理のレシピをたくさん知りたいです。

常備菜として、いつも用意しておけばすぐ食べられるので、その方面からPRをしていったら良いと思います。

だしをとった後の簡単レシピを広めると一石二鳥だとみんなも思うかも

限られた料理にしか使えないイメージがあるので、簡単レシピや、栄養豊富な点をもっとアピールする。

もっと手軽に使えるアイデア

■レシピ(活用)

和食というイメージがあるので、洋食、中華にも使える料理方法などがあればいい

昆布の佃煮を使って手作りドレッシングにして 昆布も一緒にサラダのトッピングとして食べる

野菜と組み合わせたメニューで毎日の副菜になるようなレシピがあれば(常備おかずのようなもの)やってみようかと思います。提案してください。

近ごろの食生活ではミネラル不足になりがち。サプリメントでもミネラル系はよく売れていると聞きます。でも、やはり日々の食生活で採れるのならそれが一番だと思う。ただ、昆布=和食のイメージが強いので、もっと簡単に洋食にも取り入れられるようなレシピ紹介をしたらいいかだしや煮物はよくあるが、しょうゆや塩を使わない、健康的な昆布チップス煮感激しました。新しい方向性でPRしたらいいと思います。

定番でないアイデアレシピの紹介

栄養が豊富なのは分かっていますが、なかなか調理のパリエーションがふやせないのでもあまり活用できていません。もっとボリュームのある料理につかえたらと思います。肉料理や魚料理にうまくつかえたら、昆布も身近につかうようになると思います。

カロリーは低く、栄養が豊富！ということをPRする！

だしをとったりという事を若い人はあまりしないと思うので、野菜感覚？で手軽に食べられるような料理法などを出すといいと思います。

おやつ感覚で食べられるレシピを紹介する。

だし以外で、カラフルな見た目のレシピ紹介

もっと調理のパリエーションがあると事があると日常生活でもっと利用しやすいと思う

昆布をメインじゃなくても、普段の食事に簡単に取り入れるコツをPRするといいい。

ダイエットに効果的なレシピや、おやつにも利用できるレシピ等、レシピを豊富に紹介するのが良いと思う。

意外に、使いかたを知らないと思ったので。

おやつやおつまみなど、毎日すこしばつでも食べられるレシピの紹介

昆布嫌いな人が昆布とは気づかずに食べられるようなレシピを教えて欲しいです

かんたんで作れて、若い人の口にもあう洋風のレシピを考えて、PRする。

昆布はとにかく佃煮かふりかけのイメージが根強いので そのパリエーションくらいではインパクトに掛けるし新しいユーザーと取り込めるのは難しい。もう少し洋食に近かったり、イタリアンやデザートなどにも使えるような斬新なレシピや工夫などを特集してアピールしたら面白いと

昆布は調理方法が思いつかないうえに、調理が面倒なイメージがあります。その部分を払拭してくれるPRをしてもらえれば……

「昆布」というと、酢の物が鍋のダンか…と、あまりレシピを思いつかない食材なので、今回のような「だしを取った後の活用法」なども含め、おいしく食べる方法をどんどん提供して欲しい。

肌にいいというのは知っているのですが必ず食べますが、夫・子供はなぜか食べません。やっぱりふりかけにするしかないのかな…とっていますが、洋食に正直取り入れられれば最高なんですけど。なにかありませんか？

料理のアレンジの豊富さをPRする(どうやって使ったらいいか、が分からないから利用されないとおもうので)

誰でもが一度は作ったことのある料理に昆布を取り入れられるものを紹介する。

昆布を使った、お洒落なカフェランチメニューのようなレシピがあると魅力を感じると思います。アボカドと〇〇、昆布ドリア、昆布グラタン、昆布のラザニア、昆布ピザ、昆布パスタ、昆布カネロニなど、イタリアンやフレンチなど、そういったメニューで、健康で美味しい！みたいな感じでPRされると良いかもしれません。昆布の既成概念をくつがえすようなメニューがあると面白いと思いました。

だしをとることが多く、そのあとの活用方法をもっとアピールして、アイデアを与えて欲しい。

昆布料理だと、塩を使いがちなので、いかにおいしく健康的に摂取できるかがPRされればいいと思います。

全国各地の昆布のレシピの紹介

地味な和食のイメージが強いので、サラダや洋食レシピがあると幅が広がると思う

市販されているような保存系おかずを我が家流の味付けアレンジで手作り！

だしで使った昆布を捨てずに、食べてしまうと、とろろ昆布を料理のかくし味にするのはアイデアだと思います

昆布の色が黒いので、彩のよいレシピを紹介すると作りたくなると思います

どのようにして、食べたらいのか…いつもマンネリです。お料理レシピでパリエーションを教えて欲しい。

■レシピ(子ども向き)

昆布と聞くと、調理法が難しく、子供が好まないイメージがあります。

子供にも食べやすく、簡単なレシピを紹介すれば積極的に昆布を取り入れるようになるのではないのでしょうか

子供にも食べやすいスイーツなどにも入れてみる

子供にも人気のある煮物以外での調理のレシピ

どうも消化が良くないというイメージがあるので、こんぶは煮物系でしか食べません。

昆布の簡単に柔らかく胃腸の弱い人でも食べられる、離乳食が終わったばかりの赤ちゃんでも食べられるレシピがあればと思います

妊婦さんも子供たちにも人気のレシピ。栄養があるのはいいがちょっと地味なので派手目に。

子供が色が黒っぽいと言うだけであまり食べたがらないので、子供が喜んで食べられるようなレシピを公開

昆布を食べない子供に、こっそり目立たなく料理に入れるコツをPRするといいかも。

■店頭(POP、レシピカードの設置)

佃煮や塩昆布をアレンジした簡単レシピと一緒に昆布の栄養価などをスーパー等の店頭ラウンダーで周知させればいかがでしょうか。

塩昆布をサラダに使ってドレッシングを減らすとか豚汁とかに味付け+食感の具材として入れるとか。

上記にあるように、低カロリーなだけでなく、栄養豊富なことを伝える、POPなどを店の昆布売り場におく

簡単な調理方法をスーパーの昆布売り場にわかりやすく提示

店頭で昆布の良さを書いたものを置いておく。

店で「だしをとった後の活用法」を読めば、家で試してみようという気になると思う。

また、活用法をプリントアウトしたプリントを無料で配布してあるとなお良い。

昆布の売り場に昆布を使ったレシピカード(持ち帰り自由)を置く。

特に洋風のレシピ、おやつ、子供が喜びそうなものが効果的だと思う。

以前は出汁を取った後の昆布はもったいないと思いながらも捨てるが多かったのですが、最近ではその日の料理に使っています。

細切りにして納豆とキムチに和えたり、おひたしや和風サラダにすることがおおいのですが、いつも同じようなメニューになります。

料理研究家の方に協力していただいて、スーパーなどの店頭で配布するパンフやチラシがあればいいと思います。

簡単に調理ができてくるレシピを昆布売り場に設置して、栄養が豊富に含まれているということを消費者にアピールする事が必要だと思います。

もっと手軽に使えるようにスーパーなどでレシピなど目立つように置いてほしい

アイデアは特になのですが、店の昆布売り場にレシピなどをわかりやすく置いておいたり、小型テレビで明るく短くまとめたレシピを流す。

簡単レシピに栄養価を表示したカードをマーケットに置く

■店頭(試食など)

簡単に調理できる昆布加工品の試食販売。

昆布を使ったレシピをスーパーなどの店頭で置き実演する。

スーパーでの試食コーナー

■店頭(陳列について)

小さく切った昆布を野菜売り場に置いて煮物に入れるようアピールする。

どうしても地味なイメージでお店でもメインのところにおいてないのが原因ではとおもいます

店頭で目立つ場所に陳列してレシピなども目立つように貼る

スーパーの野菜売り場や昆布売り場にレシピを紹介して一緒に買ってもらうようにする

買い物に行ったときに、昆布を買おうと思っていかなければ売り場で昆布に目が留まる事はありません。

もっと目に付くようにディスプレイをしたり、実際に昆布を利用した料理を調理して試食ができるようになっていけば、もっと昆布を購入するようになると思います。購入した昆布に昆布料理のレシピがついていけば、なおよいと思います。

■食育(学校・給食など)

学校給食でPRする

学校や職場などで食育を学んだりする場で、もっと昆布や海藻をテーマに選んだりすればいいと思う

学校で配られるお手紙や給食だよりなどで、昆布レシピを紹介したり、栄養の高さを紹介する

和食を浸透させることでしょか。家庭科で出しの取りかたを教える。

給食に頻繁に取り入れる

■食育(料理教室)

昆布をつかった料理講習会を行う

簡単でおいしいレシピの情報を広める。試食できる親子でお料理教室の開催。

■食育(使い方)

ダシをきちんととることをすすめる。

毎日取るのは大変です。みそ汁のだしに必ず昆布を使う習慣をつけたら健康に良いですよ。

また、おにぎりの具に昆布を使うと美味しいです。

家では、子供の虫歯予防に毎日おやつにおにぎりをあげています。

自然な味で食育の基本であることをアピールするとよいと思います。無駄もなく我が家の常備食材です。

だしをとったあとも再利用ですることがまったくないということをもっとアピールしたらいいと思います。

鍋をしたあとの昆布がすてられちゃうのがかわいそう。

おやつに推奨する

だしの取り方を知らない人が多いのでは・・・簡単だということをもっと広めればいいのではないかとおもいます。

だし後の活用法をもっとPRした方がよい。ほとんどの家庭でだしをとった後は捨ててしまっていると思うので。

■商品アイデア(パッケージ)
パッケージを明るくする
パッケージの表に昆布の栄養素を大きく書いて裏には出汁以外の使い方のレシピを載せる
昆布はダシのイメージが強く、なんとなく面倒なイメージがあるので敬遠していましたがこんなに栄養素があるとは知りませんでした。カルシウムと鉄分をこの牛乳と比較した数値をパッケージの表側に載せ(鉄分牛乳の39倍!)とか。。裏側に簡単レシピを紹介すればよいかと子ども向きのメニューが、昆布の袋にたくさん書いてあったら。
スーパーなどの昆布売り場はあまり活気がないように思うので、よく目につく場所に置いたり、パッケージが地味な気がするので目立つようにすると興味を持ちやすくなります。
いつも思うのですが、レシピが書いているのは嬉しいのですが、ほとんど裏に書いているので表に堂々と書いてはいけませんか？
昆布のうまみが、一番よく出る、出しの取り方をパッケージにのせる。
よく、説明書きがあるものは、いまいち。
昆布の種類による活用方法を昆布の袋につけてあると便利と思う
若い人がとつきやすいレシピをパッケージで紹介する
おいさと手軽に栄養がとれることをPRしたほうが良いと思う。
出し昆布の袋に活用法や栄養をかいてみるとかしたほうがよりいいかも。
フリードライの昆布とかをつくってみてやるとか？
昆布を入れる袋に、昆布を使ったレシピをいろいろ印刷してみたらどうですか？食品が入ってる袋にレシピが印刷されているものは多いですが、それを参考にして結構作っています。
■商品アイデア(商品)
昆布をお菓子として食べられるようにする
昆布じたい…使いにくいイメージがあるので、1度戻したり…。
昆布のスナック的なものがもう少し多くあればいいのでは？
料理をせずに取れるもの。上記にあったような昆布チップスや、塩昆布など。
子供が気軽にとれるというのをコンセプトにすれば、もちろん大人も気軽に食べれるんだと思うのでよいと思います。
もっと食べやすいお菓子みたいな 食べ方を紹介する。
スナック菓子感覚で食べれる
酢昆布のように お菓子感覚で食べられるものを ソーセージのように可愛いキャラクターの小箱などでCMしてみても？
め新しい事はわかりませんがウォーキング、ジョギングをしながらガムのようにかむ？などできる
または、昆布だしの冷たい飲み物を途中で補給
ワンタッチで使える形状の商品を出す
そういえば昆布の入ったふりかけって市販されていないような、、塩昆布とかはありますが、もっと手軽に気に留めないうちに食べている方がよいと思います。だしとかはなかなか取れないので。
粉末状にして、塩コショウのように、料理するときに手軽に振り入れる。何にいれたらいいか、レシピで紹介。また、ふりかけ風にして、食卓にいつでもおいて、ごはんに振って食べたい
味付け海苔や、ふりかけのように食卓に置いて置いて置けるような保存が効く昆布の料理を提案していったらいいと思う。今思いついたのは、とろろ昆布を小さく丸めてかわいいガラス瓶に入れておいて食卓に置いておく。汁物やサラダに入れる。
料理のレシピも良いが、苦手な人には億劫なので、ふりかけやホットドリンク、粉末を料理に加えるなど、手軽で身近なものとして(ごまの様に)アピールした方がよいのでは？
PRではないのですが、やはりだしをとった後のこんぶをまた違う調理するのは面倒くさい。で、私は『粉末こんぶ』をだしに利用しています。こんぶを丸ごと食べてしまえというわけですが。とろろこんぶなんかはだしには使えないのでしょうか？ちょうどいい大きさに切った昆布とか、やはりポイントは、使い易さにあると思います
海藻類は、生のままだと賞味期限が短く、乾燥していると使いにくいので、気軽に料理に入れられるようなPR
錠剤にしてサプリのように飲む
実際に昆布を使って作ることでできる食材キットみたいなもの。子どもと一緒にだし汁取りから体験できるもの。
昆布レシピをお弁当用・おつまみ用・お食事用で開拓していく。
昆布をセットにしたレトルト半調理品をたくさん作って発売する
テレビCMでこうすればお手軽に使えるをいう。最初から4人分汁物とか一人ぶんとかにカットして使いやすいようにみせる。
現代のライフスタイルにより即した形での採り入れ方をアピールするPR
さまざまなカットや加工の昆布を販売し、具体的に「サラダ用昆布」や「だしをとったら、ひと工夫できる昆布」など、わかりやすい名前をつける。「～専用昆布」など。
少量または小分けタイプのがあれば、使いきれなくて困ることはないと思う。脇役でも十分なので、レシピの種類が多いと使ってみようと思う。
ご飯の友、として売り出す(佃煮、ふりかけ、塩コンブ)
■商品アイデア(コラボ)
手軽に食べられるお惣菜メニューに昆布を使い、若い人にもなじみやすいようコンビニ等で販売する。例:海藻サラダ・具沢山なスープ
コンビニとコラボした、昆布メニュー(おにぎり・お弁当など)を開発するプロジェクトなど。
うどんやパスタのコラボレーションで使ってもらって和食でも洋食でも使えるのが分かるので広まりそう

■栄養・健康・美容(ダイエット)

ダイエット食として(カロリーが低く、栄養素が高い)のPRがいいと思います。

ただ、ダイエット食だと、「おいしくない」イメージが先行するので、おいしいこんぶレシピの紹介があると美味しく食べられて、カロリー制御できるなら女性は嬉しいと思います。

ダイエットで失われがちなミネラルを、低カロリーの海藻で。

私は昆布が好きで、カロリー高めめの食生活やプチダイエットしたい時は昆布の酢のものをよく食べます。栄養豊富でカロリーは低いのでダイエットに最適だというPRがいいと思います。

「昆布でダイエットができる」がいいと思います。実際私がそうでした。

ダイエットを目的として、昆布だけでは栄養が偏るので、それを補うものと一緒に調理して、完璧なダイエット食を研究！

ダイエット・・・ダイエットになるうえにミネラルや鉄分が多いことがもつとわかれば利用する回数も増えると思う

カロリーが低く、栄養が豊富というところが女性のダイエッターにうけると思う。

栄養をアピールするよりも、美容やダイエットにどのようがいいかPRした方がいいと思う。私なら、飛びつきます。

■栄養・健康・美容

更年期の女性にすごくいいと思われるのでその世代にアピールしたらいいと思う。

美容に良い物として、女性30歳以上の方達をターゲットにPRしたら、一度は関心を持つのでは？

カロリーが低く栄養があるということを前面に出してPR。ドイツ在住の友人からミネラルをとることが難しくサプリメントでとっていると聞きました。海藻を食べる文化がないそうです。なので海藻をとることはいいこと。必要なことをPRしていくといいと思います。

だしをとった後の昆布にどれくらい栄養が残ってるのか

数字などでわかると興味を持つ人が増えるかと思えます。

(なんとなくだしをとった後は栄養がないような気がする)

だしもとれて、おかずにも使えると2倍お得なので、

節約に興味がある「サンキュ！」「すてきな奥さん」「おはよう奥さん」の読者にむけて

雑誌広告・企画などあればクチコミでひろがりそうに思います。

いまどきは栄養価についての関心は皆さん高いので、ミネラル・カルシウム・鉄分をもっと大きくうたってPRすると良いと思います。「天然のサプリ！」とか。

低カロリーなのに栄養素がたっぷり！和洋中に使える万能食材。

5色の食材をとるのが栄養バランスに大事で。黒がこんぶなどの海藻だからないとダメ。

含まれる栄養素をもっとアピールする。

人間は牛乳を取りすぎても単なるカルシウムの栄養過多になるらしいので、牛乳を飲むよりもミネラルや鉄分がたっぷりとれる昆布を食事に取り入れた方がいい・・・というようなPR

やはり、昆布本来含まれている、栄養分を知るのが一番です。他、レシピ 色々な料理に対応できるという事

やはり、健康志向ということで、昆布と牛乳、カルシウム、鉄分などのイラストと棒グラフで並べるのはいかがでしょう？その下に簡単にできる昆布レシピがあると見やすい気がします。

海藻を摂る前と海藻を何ヶ月か摂り続けた後の血圧・骨密度・肌の調子・髪調子などの健康や美容などの比較のデータをPRするとわかりやすく良いと思う。

コレステロールが高めな人が、海藻(昆布・わかめ・とろろなど)を食べて数値が減少したと聞き、私も試した所、実際に善玉がUP悪玉がdownしました。

生活習慣病に絶大な効果あり！などはいかがでしょう？

実は食べすぎが気になっている。親にそんなに昆布を食べたら甲状腺機能障害になる、と脅されて病院で検査を受けたくらい。だから、これくらい食べても大丈夫だ、ということをアピールするほうが良いように思う。

昆布は美容に効果的。「髪や肌を体の内側から美しくする」ことをアピール。

美容と健康によく、調理も簡単ということをもっとPRしたらよいと思います。

不足すると貧血になりやすい鉄分や、ミネラルたっぷり美容にも良い昆布は栄養の宝庫！

子どもや女性お勧めの栄養素が豊富です

鉄分が不足しがちな女性にはピッタリの栄養素。妊娠中に貧血で鉄剤を処方されましたが、副作用で胸焼けを起こし気持ち悪くなりながら飲んでいました。昆布なら自然の恵みから貧血を改善してくれる。

ミネラル、カルシウム、鉄分のサプリメントをわざわざ買って飲まなくても、毎日の食生活に、これらが豊富な昆布を摂ることで補える。

栄養価のことが注目点だと思うので、図やグラフ、イラストを多用して一目でポップに認識できるPRをする。

簡単鉄分 妊婦さんには、簡単に鉄分補給。摂取しにくいミネラルも昆布で簡単。牛乳嫌いにもカルシウムたっぷり

子供の成長に必要な栄養がたっぷりをアピールするとママ達は興味を持つと思います。

女性は特に貧血気味の人もいると思うので、鉄分が豊富だということをPRして、さらに美容にもいいことをPRするといいいとおもう。

鉄分が不足しがちな女性にはピッタリの栄養素。妊娠中に貧血で鉄剤を処方されましたが、副作用で胸焼けを起こし気持ち悪くなりながら飲んでいました。昆布なら自然の恵みから貧血を改善してくれる。

■メディア(テレビ・雑誌・インターネットなど)
TVCMや、主婦向け雑誌の中での「昆布のすごさ！」を特集してみるのはいいかと思います。
ごはんや味噌汁、サラダなど毎日食べるものに取り入れるレシピをテレビCMで流す
主婦向け雑誌の料理特集ページで昆布の栄養とレシピの紹介
やはり テレビでの 情報番組での紹介がベストだと思う
昆布のふりかけなどの子供向けCM
テレビの健康番組で取り上げてもらう
ダイエットや美肌には効果があるかどうかTVで実験する
若い人は、こんぶ料理の作り方がわからない人も多いと思うので、無料のフリーペーパーや、情報番組の料理コーナーでのアピールもいいと思います。
朝の情報番組などは主婦が見ているはず！この中で特集などすればもっと沢山の人の目に触れるのでは・・・簡単なレシピも一緒だいいと思います。また主婦がよく読む雑誌に1ページに載せる。
料理のレシピつきドラマ仕立てのCM
TVCMで有名タレントを起用し、簡単にできる昆布料理をPRする。
本当に簡単に作れるレシピをおしゃれにさらっと紹介するCMを流せばいいと思う。ナレーションで、ミネラル何倍～などの数字も流す。
だしを取った後の活用法のように、節約できる昆布レシピをもっと雑誌や新聞などでしょいかいしてみてはいかがでしょうか。新聞や冊子のレシピはよく見ます。
なんとなく、昆布を使い始めるのが面倒と感るので、簡単に使える方法や栄養やレシピをテレビCMなどで放送する。明るく、おしゃれな感じで。意外と目につくのではないかと思います。
とにかくネットで情報を流す
今人気の嵐が宣伝する
■メディア(キャラクター、イメージソングなど)
昆布は地味なイメージがあるので、可愛いマスコットキャラクターなどで宣伝するといいいのでは？歌も作ってスーパーなどで流してもらいたいと思います。
昆布製品の統一「ゆるキャラ」をつくり、イベントなどに出して、子どもにアピールする。子どもが欲しがる製品をつくり、購入を促す。
こんぶのイメージキャラの募集。昆布の栄養価をもっと大々的にアピール。
思わず口ずさみたくなるような昆布の歌を作って子供層にアピールすると親も買うと思います。
■キャッチコピー
海の自然のサプリメント
手軽に栄養、カロリーOFF！
昆布を食べて、ケンコブ(健康の健+昆布コブ)美人！！
大人から子供まで無駄なく使えて栄養満点
日本の食文化の元祖 長生きの秘訣はこれだった！！
毎日昆布生活
昆布であなたも健康美人！
10年後のあなたに今取るもの☆
ダイエット中OLや子育てで忙しいお母さんの見方 昆布！
ミネラル豊富な海草で身体も髪も元気になるよ！！
■その他
そのまま使えて下処理要らず、手間がかからない！をアピールすると気になります。
面倒でない事をアピールする。漬けておいただけとか、最後まで食べられることをアピールする。昆布で出来る市販のおやつを作る。昆布クッキーとかドーナツとかスナック菓子とか体に良さそうなイメージで。
どうも地味でダサイイメージがあるので、おしゃれな雰囲気です。
昆布のおいしいものは高価なイメージがあるので気軽さをPR！
昆布はだし！という感じで、食材として料理に使うイメージが薄いので、「食材」として大きく扱ってアピールしてみる
科学的なサプリメントを摂るよりも、普段の食材から十分摂れると
昆布の調理はめんどうというイメージを持っている人も多いと思います。
簡単！手軽！という側面のPRがいいと思います。
一企業レベルではなく政府厚生労働省レベルでの健康管理の啓蒙啓発をすることは難しいことでしょうか。政府が国民一人一人の健康を真摯に考えるなら当然のことと思うのですが。
子供やお年寄りには特に必須な食材
年寄りっぽいイメージ、使うのが面倒なイメージがあるので、それを払拭できるようなヘルシーイメージやお手軽イメージがほしい
昆布だしを一度にたくさんとり、ペットボトルに入れ冷蔵庫で保管しておき、毎日の汁もの、煮物に使用する。
昆布はそのままでも食べられるので、わたしは出汁をとって使うのではなく、乾いている昆布をはさみで細かく切ったものを煮物や炒め物にポンポン入れて使っています。粉も使ってみました。うま味溶けきらなかったりして使いにくい。細切りのものは長すぎて使いにくい、良い大きさのものを出しの下を使うみたいに、振りかける漢字で使えと、らくちん
昆布は正直言って、値段が高いです。煮物を創るときは必ず入れていますが、給料日前などに在庫が切れたときなどは「なくてもいいかな」と省いてしまうこともあります。やはりもう少し買いやすい値段にさせていただくのが一番だと思います。
例えば自家製塩昆布のように節約を強調。
そしてどうやったら、だしをとった昆布が切りやすいかのポイントも添える
昆布キャンペーンを大々的に取り入れる。試食会や、レシピ集などわかりやすく身近に感じられるようなものとか。
具体的な方法がわからないことが多いので、料理のレシピなどと一緒にPRすると身近に感じて作りやすし食べる回数も増えると思う。市販の塩昆布や昆布の佃煮は食べれば美味しいと思うので、どんどんPRしたら良いと思う。料理レシピの募集やコンテストなどきっかけ作りが大事だと思います。