

レシピ×ID-POS×VOC

2026年7月22日

株式会社トータルマネジメントビジネス

スマートビンゴの概要

行動経済学の理論に基づいた設計により、伝えたい情報がしっかりと伝わるコミュニケーションツールです。
楽しんでもらいながら情報を伝えたくて、応募者の声（VOC:「Voice of customer」）が取得できます。

【スマートビンゴ画面遷移】



～評価頂いているポイント～

8マス完了率：90%
8マス開けたい仕掛けにより
必ず8マスが閲覧される。

VOC記入率：約70%
任意記入にもかかわらず
多くの声が収集可能。

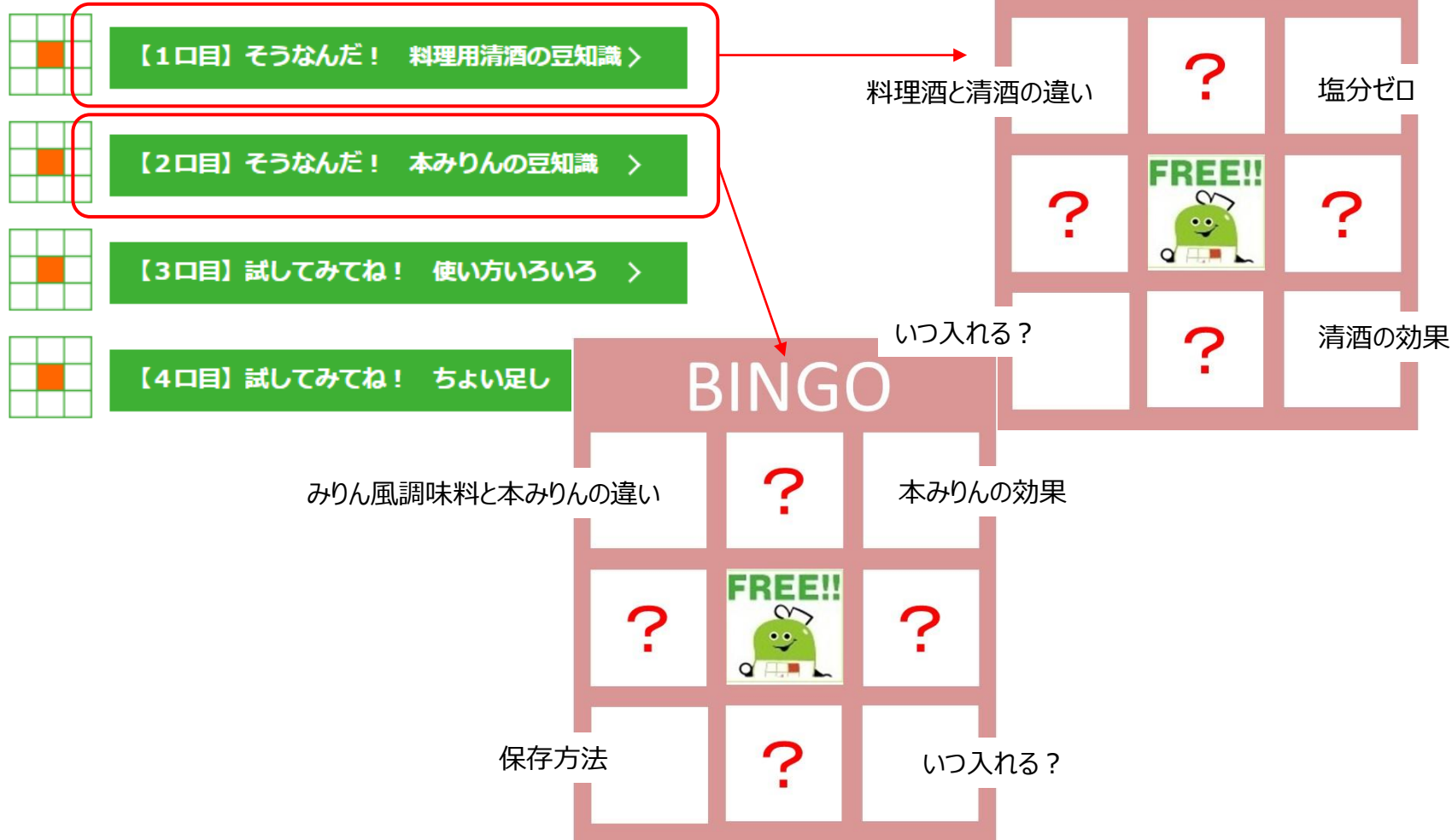
ブランド認知向上
店頭では伝えきれない価値情報
がしっかりと伝わる。

ファン化促進
ブランドに関する理解が深まり
ファン化が促進される。

事例:調味料

コンテンツとVOCの事例ご紹介 1回目実施時より

スマートビンゴテーマ



※このコンテンツに対して集まったお客様の代表的な声です。

みりんは、**照りをだすぐらいに使う**と思ってたが、こんなに効果があるならいろんな場面を使いたい。

7つの効果があるんですね。お味噌汁にいれるとおいしくなるなんて、初めて知りました。早速試してみたい。



お役立ち情報 2

みりんの効果

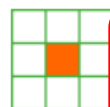
「本みりんは①上品でまろやかな甘みをつける。②てり・つやをつける。③コク・うまみをつける。④塩カド・酢カドをとってまろやかにする。⑤味のしみ込みをよくする。⑥生臭みを消す。⑦煮崩れを防ぐ。この7つの効果があります。たとえば、いつものみそ汁に加えるだけで、塩カドが取れてまろやかな味わいになりますお鍋で温め中に（汁碗4杯分につき）大さじ1が目安です。」

煮くずれも防げるとは、はじめて知りました！涼しくなってきたので、おいしく煮物を作る時に活用します！

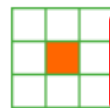
味醂は**砂糖と酒でも代用出来る**と思ってましたが、味醂でなければならぬ**実力があるんだ**なあと思いました。

コンテンツとVOCの事例ご紹介 2回目実施時より

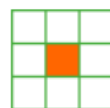
スマートビンゴテーマ



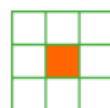
【1口目】 ちょっと足すだけおいしいレシピ



【2口目】 カンタンおいしい減塩レシピ



【3口目】 料理清酒と本みりんで下味冷凍！らくちんレシピ



【4口目】 スtock品を活用！お手軽メニュー

ホットケーキ

BINGO

?

ごはん

?



?

干物

?

冷凍ごはん

BINGO

コンソメスープ

?

春野菜のうの花

?



?

鶏そぼろ丼

?

さばの味噌煮

※このコンテンツに対して集まったお客様の代表的な声です。

魚を煮たり炊き込みご飯など
在り来たりの使い方しか
知らなかったけどホット
ケーキに入れるのは勉強に
なりました！

ホットケーキに使うなんて
思ってもみなかった情報！
試してみたくなりました。ま
た色々な情報教えて下さ
い！



お役立ち情報 1

ホットケーキ

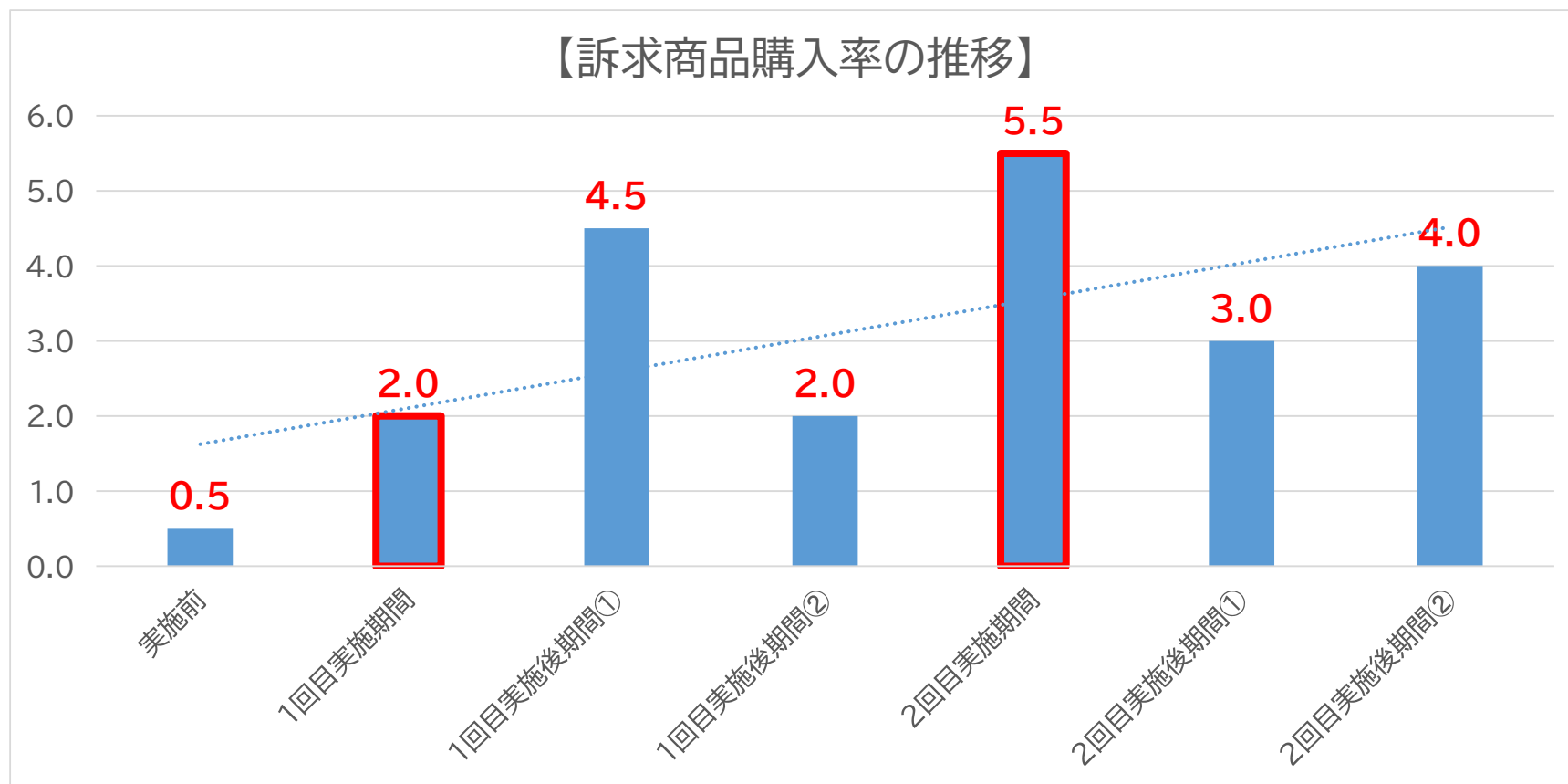
ホットケーキにちょい足しでモチモチ感
アップ！本みりんを入れるとアルコール
のチカラで水分を保ち、パサつきをおさ
えてくれます。おいしさと甘さがグレー
ドアップしますよ。ホットケーキ4枚分
につき、本みりんを大さじ1杯加えてくだ
さい。
※本みりんを加えた分、牛乳などの水分
はひかえめにしてください。

ホットケーキにみりんを入
れるとしっとり仕上がるの
はじめて知りました。次回
から入れてみます。

意外な使い方にビックリ！
ホットケーキに試してみます。

煮物くらいしか使ってませ
んでした。ホットケーキ、
やってみます

- ・1回目の実施期間にスマートビンゴを行ったお客様を対象に、実施前から2回目実施後までを対象に対象商品の購入率を見ました。
- ・価格訴求ではなく価値を刷り込むことで、実施期間後期間にも効果が確認出来ます。
また、実施回数を重ねることで認知促進効果が定着することが窺えます。



事例：フリーズドライみそ汁

○実施期間：9月上旬～ 4週間

○応募件数： 約5,000件（VOC 約4,500件）

スマートビンゴテーマ



知って得する！  >



知って得する！「フリーズドライのおみそ汁」 >



おみそ汁も一緒に



長引く暑さを乗り切ろう！簡単

BINGO

なすと豚肉のみそ炒め	?	長ねぎと豚肉の和風みそパスタ
?		?
機能訴求情報 (利便性)	?	機能訴求情報 (製法 2)

BINGO

豚肉のみそ照り焼き	?	みそ焼きおにぎり
?		?
機能訴求情報 (利便性)	?	機能訴求情報 (製法 1)

知って得する！「……」



お役立ち情報 1

豚肉のみそ照り焼き

フライパンにサラダ油を入れて熱し、豚肉150gを強火で2分焼きます。豚肉に火が通ったら、いしづきを取ってほぐしたしめじを入れて中火で1分炒めます。さらにしょうゆ小さじ1、みりん大さじ2、「フリーズドライあさげ」1小袋の順に入れ、水気がなくなるまで中火で2分炒めます。全体に照りがでたらできあがりです。



フードプラン (鹿児島県産) 薩摩元気豚

クイズ：
ロース肉の特徴は？
(農水省HPより)

1. 赤身と脂肪が交互に層になっている
2. きめが細かい肉質で、過度にのった脂肪にはうま味がある
3. この部分をハムにしたのがボンレスハム

ヒント：
ノーヒントで答えてね。



お役立ち情報 2

みそ焼きおにぎり

焼いた味噌の香りが香ばしい焼きおにぎり！ボウルにごはん180g、「あさげ」1袋を加えてよく混ぜ込み、おにぎりを2つにぎります。具材にツナを入れてもOK！オーブントースターでおにぎりを両面に軽く焦げ目がつくまで焼いてできあがりです。フライパンでもおいしく焼き上げることができます。その際は、サラダ油小さじ1をひいてください。



クイズ：
ツナとは何に分類される魚のこと？

1. スズキ目カマス科カマス属
2. スズキ目サバ科マグロ属
3. スズキ目アジ科マアジ属

ヒント：
ノーヒントで答えてね。



お役立ち情報 3

朝一杯の思いやり

粉末みそと具がワンパックに入っているの、開ける手間も1回だけなため、忙しい朝にもピッタリです。また、具材のわかめやねぎをお湯に入れたとき、戻りが良いように製法をしています。



「あさげ」
発売当初のパッケージ

クイズ：
あさげが発売されたのは、いつ？

1. 1974年
2. 2024年
3. 1000年

ヒント：
当時設定した価格は、1袋40円。



お役立ち情報 4

粉末のいいところ

賞味期間が長く、かさばらないため、防災食品・キャンプ飯・おうちストックがしやすい！フリーズドライ製法で水分を減らし、おいしさを閉じ込めているので、常温保存でも美味しさが長持ちします。生みそ商品よりも賞味期間が長いので、備蓄食のローリングストックにも使うことができます。



クイズ：
「あさげ」の製法は？

1. フリーズドライ
2. フリーズウェット
3. フリーズドライ

ヒント：
商品画像を見て！

知って得する！「フリーズドライのおみそ汁」



お役立ち情報 1

なすと鶏肉のみそ炒め

フライパンにごま油大さじ1を入れ熱し、鶏もも肉150gを強火で2分炒めます。鶏もも肉に火が通ったら、縦に2等分し、1cm幅に切ったなす（1本分）を入れ中火で1分炒めます。さらにみりん大さじ2、「フリーズドライあさげ」の順に入れ、水気がなくなるまで中火で2分炒めます。お皿に盛り付けたらできあがりです。だし入りみそとごま油の風味がよく合いますよ！



(国内産)
健康熟成鶏

クイズ：
にわたりの品種である「ウコッケイ」。
漢字で書くと？

1. 烏骨鶏
2. 鶉骨鶏
3. 卵骨鶏

ヒント：
からすのように骨まで黒い鶏です。



お役立ち情報 2

長ねぎと豚肉の和風みそパスタ

フライパンに小さじ1の油をひき、2cm幅に切った豚バラ肉50g、斜め切りにした長ねぎ2分1本の順に炒めます。ゆであがったパスタとゆで汁大さじ2（30g）を加えます。火を止めたのち、あさげ1袋を加え混ぜ合わせてできあがりです。長ねぎ、豚肉、みその相性が抜群ですよ。



クイズ：
スパゲティは円柱状のロングパスタ。では、めんの幅が5～10mm前後の平めん状のロングパスタを何という？

1. パーミセリー
2. フィットチーネ
3. スペルチーニ

ヒント：
クリームソースと相性がよいですよ。



お役立ち情報 3

らくらくみそ汁

4種類のメニューを詰め合わせたフリーズドライタイプの粉末のおみそ汁です。2種類のみの旨味と鰹の香りを味わえます。「フリーズドライらくらくみそ汁減塩」は今年の新商品で、「フリーズドライ らくらくみそ汁」と比べ、ナトリウムを25%カットした減塩タイプです。鰹のだし感をきかせた美味しいみそ汁に仕上がっています。



クイズ：
らくらくみそ汁に入っていないメニューは？

1. ねぎ
2. とうふ
3. さつまいも

ヒント：
4種類のメニュー（ねぎ、わかめ、とうふ、油あげ）を詰め合わせています。



お役立ち情報 4

特長！みそ本来の風味をそのままに

加熱の少ないフリーズドライ製法で味噌を粉末化しているので、お湯を注いだときに味噌本来の風味を楽しむことができます。ブロックタイプとは異なり、味噌だけでフリーズドライしているので、具材に味噌がしみ込みすぎることありません。



クイズ：
「生みそタイプあさげ」と「フリーズドライあさげ」の、最初に発売されたのは？

1. 「生みそタイプあさげ」の方が先
2. 「フリーズドライあさげ」の方が先
3. 同時に発売

ヒント：
当時、熱風乾燥が主流でしたが、風味が損なわれない真空凍結乾燥製法を採用。