

수수가공품(미숫가루, 누룽지) 소비자 평가 결과에 따른 마케팅 전략

◎ 배경 및 필요성

- 소비자 대상 시장성 평가를 통해 소비자 의견을 반영한 제품개발, 시장정보 수집 및 대응으로 수수 가공품의 안정적 시장진입 유도

◎ 정보 내용

- 수수 미숫가루 마케팅 전략
 - 고유색깔, 고소한 맛, 시식후 속 편함 등 차별화한 적극적 홍보전략 필요
 - 제품의 개폐시 쉬운 커팅, 포장단위 등 소비자 요구 반영한 편리성 개선
 - 높은 가격의 소비자 가격부담은 생산비 인하 등 적정 판매가격을 낮출 수 있는 방안 마련 필요
- 수수 누룽지 마케팅 전략
 - 지역특화작목 수수를 활용한 보랏빛 색깔로 식감을 돋게하는 색깔, 포장 디자인 차별화로 소비확대 유도
 - 간편식 소비수요 증가에 맞는 누룽지 과자 등 다양한 제품 확대 필요



【미숫가루】



【누룽지】



【소비자 온라인 평가】

◎ 파급효과

- 수수가공품(미숫가루, 누룽지) 마케팅 방향 제시로 시장경쟁력 제고
- 수수가공품 소비자평가 결과 환류로 소비지향적 가공품 개발

세부 연구결과

- 소비자패널 평가 결과(온라인, 50명, 2023. 7. 26.)
 - 수수 미숫가루, 누룽지에 대한 소비자패널 식미평가는 맛, 색깔 등 종합적인 평가결과 4.2로 높았고, 구매 시 중요하게 고려하는 요인은 맛(품질), 원산지 순임

< 수수미숫가루 소비자 식미평가 >

	구분	맛	색깔	향기	식감	종합평가
5점척도	수수미숫가루	4.2	4.2	4.2	4.2	4.2
	수수누룽지	4.1	4.1	3.9	4.2	4.2

※ 5점척도: 매우미흡 1, 다소미흡 2, 보통 3, 조금우수 4, 매우우수 5

< 수수가공품 구매시 중요하게 여기는 요인 >

구분(수수)	인원(명)	비율(%)	구분(누룽지)	인원(명)	비율(%)
① 가격	3	8	① 가격	8	22
② 크기 용량	1	3	② 크기 용량	1	3
③ 브랜드(제조사)	1	3	③ 브랜드(제조사)	0	0
④ 품질(맛)	12	31	④ 품질(맛)	15	41
⑤ 재료 원산지	12	31	⑤ 재료 원산지	11	30
⑥ 영양 성분	8	21	⑥ 영양 성분	1	3
⑦ 기타	2	5	⑦ 기타	1	3

연구협력과

담당자: 김용복, 김기성, 신동호, 김지성, 함진관, 안용진
(033)248-6041, power8946@korea.kr