

CONTEXTE ET OBJECTIFS

L'Association canadienne des exportateurs de poisson souhaite trouver des moyens d'accroître le marché de la roque de hareng assaisonnée (Ajitsuke Kazunoko) au Japon. Le Canada est actuellement la principale source d'approvisionnement en roque de hareng de l'Atlantique (servant à produire de la roque de hareng assaisonnée) du Japon, fournissant environ 80 % du volume consommé. Récemment, la demande de roque de hareng assaisonnée a enregistré une forte hausse et, bien que les raisons restent à déterminer, il semble que la roque de hareng assaisonnée présente certains avantages liés au fait qu'elle coûte moins cher et est plus facile à préparer que la roque de hareng salée, forme traditionnelle de ce produit, et qu'elle peut être transformée pour en faire divers autres produits.

Il existe peu de renseignements sur la sensibilisation des consommateurs au produit, sur la disponibilité du produit, sur l'essai par les consommateurs et les essais subséquents, ainsi que sur les attitudes des consommateurs à l'égard de la roque de hareng assaisonnée. D'après les résultats d'études antérieures, la plus forte consommation a été observée dans le nord du Japon où est concentrée la transformation de ce produit, mais les autres facteurs intervenant dans la commercialisation sont peu connus. En conséquence, l'Association canadienne des exportateurs de poisson a demandé au bureau de ASI Market Research (Japan) Inc. de faire un sondage auprès des consommateurs pour obtenir des renseignements qui aideront l'Association à élaborer une campagne publicitaire pour la roque de hareng assaisonnée d'origine canadienne.