

répondants n'étaient guère renseignés sur les autres avantages du produit, à part de savoir qu'il était facile à préparer et qu'il avait une texture agréable, et ils ne le percevaient pas comme un produit bon pour la santé et nutritif.

De plus, il semble qu'un certain nombre de consommateurs ne pensent pas à manger fréquemment de la roque de hareng assaisonnée parce qu'ils la considèrent encore comme un produit réservé à des occasions spéciales comme les fêtes du Nouvel An. Pour persuader les consommateurs d'acheter le produit plus régulièrement, nous proposons les moyens que voici.

- Mettre l'accent sur le fait qu'il s'agit d'un produit adaptable qui peut être consommé tous les jours pour varier le menu des repas ordinaires.
- Dans la mesure du possible, insister sur le fait que le produit est nutritif et bon pour la santé, et minimiser les préoccupations concernant le degré de transformation et la teneur en sel.
- Envisager la possibilité de présenter la roque de hareng assaisonnée comme une nouvelle version en vogue d'un produit japonais traditionnel, en vue d'attirer les jeunes consommateurs urbains (bien que ce moyen doive d'abord faire l'objet d'une nouvelle étude de marché).