

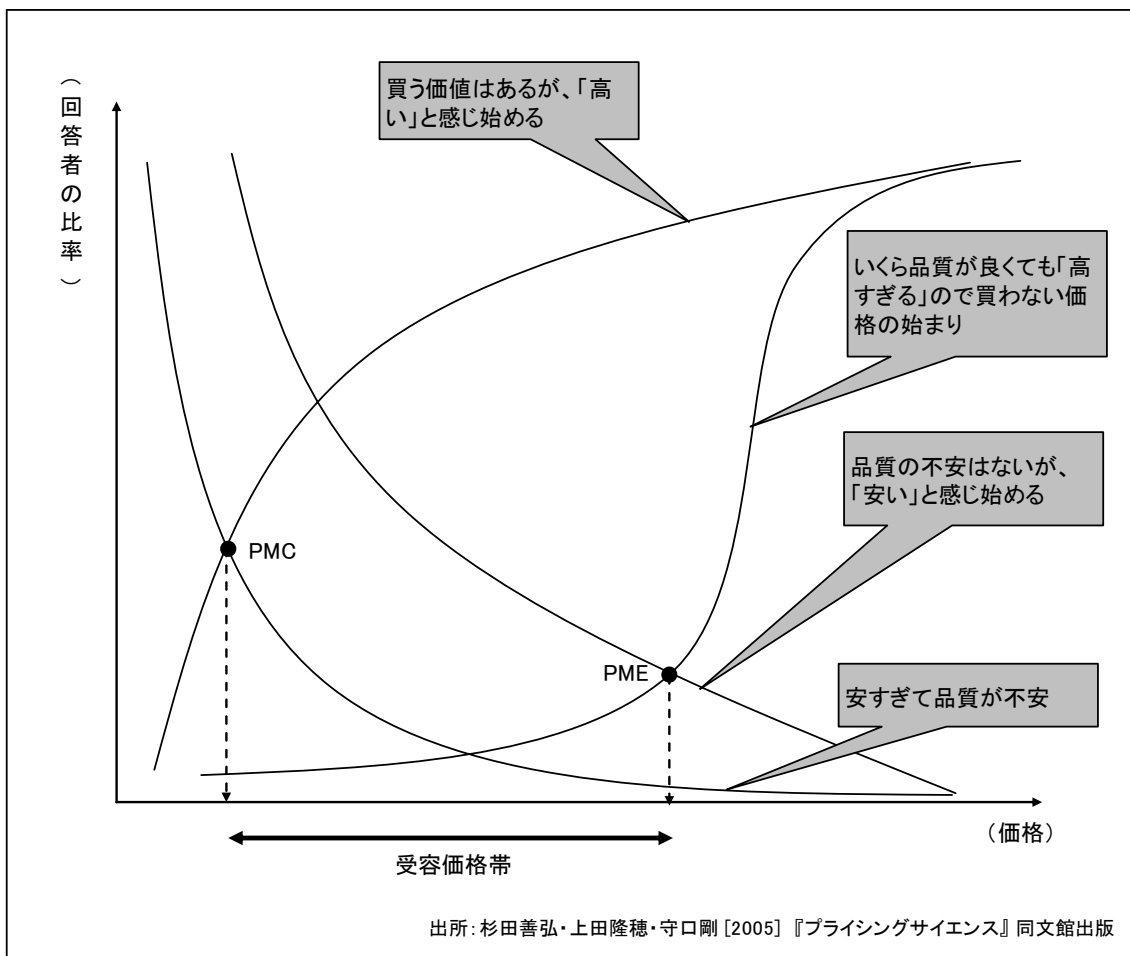
第Ⅶ章 食肉の価格感度測定

第Ⅶ章 食肉の価格感度測定

1. 価格感度測定について

価格感度測定とは、PSM (Price Sensitivity Meter [Measurement]) と呼ばれる、既存データのない場合の受容価格範囲・最適価格を知る手法として知られているが、例えば牛乳のように日々価格が変動するような商品の受容価格範囲を知る上でも用いられている。食肉についても日々、価格が変動することから、今回、国産牛ばら肉、輸入牛ばら肉、国産豚ばら肉、鶏もも肉の 4 種類について、受容価格範囲を調べることにした。

図表Ⅶ-1 価格感度測定による受容価格帯推定方法



価格感度測定に行うに当たり、上記 4 種類の食肉について、以下の 4 つの質問をした。

(質問 1) あまりにも安くて、品質に不安を感じ始める 100g 当たりの値段

(質問 2) 品質に不安はないが、安いと感じ始める 100g 当たりの値段

(質問 3) 品質的に買う価値はあるが、高いと感じ始める 100g 当たりの値段

(質問 4) いくら品質が良くても、高すぎて買えないと感じ始める 100g 当たりの値段

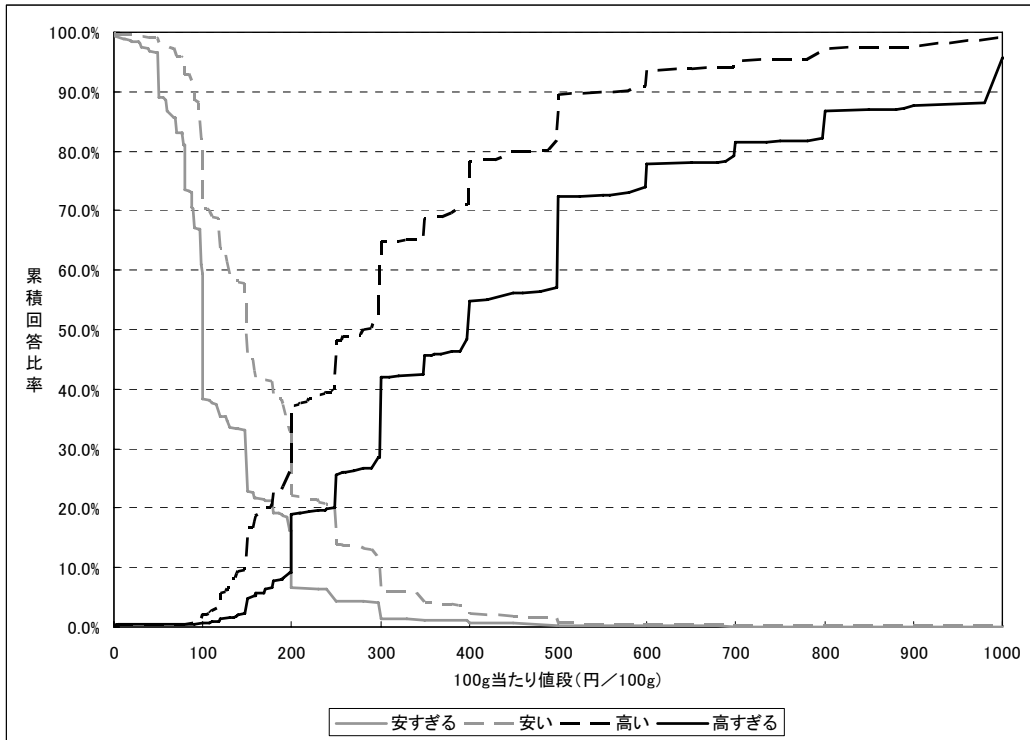
また、より直接的に以下の質問も追加した。

(質問 5) ちょうど良いと思う 100g 当たりの値段

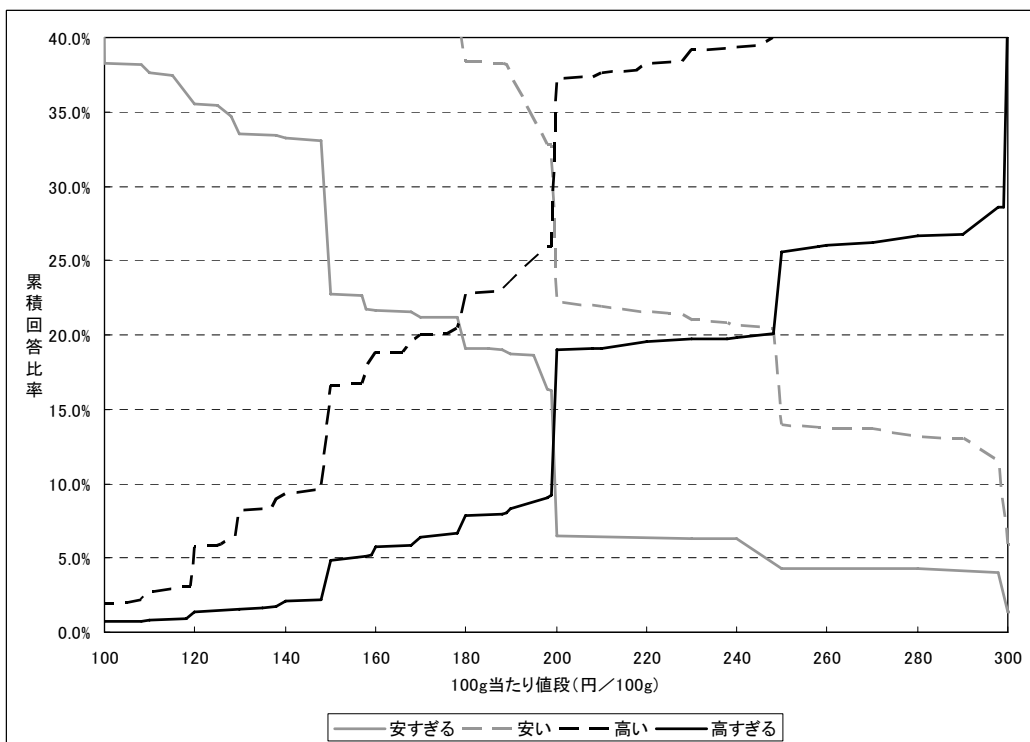
上記の質問について、どの価格で何%の回答者がそのように思うのか、累積の比率をグラフ化すると「図表VII-1」のようになる。この図で、PMC (Point of Marginal Cheapness) は、「安すぎて品質が不安」と感じる人と「高いと感じ始める」人とが同数になるポイントで、安さの限界点とされている。一方、PME (Point of Marginal Expensiveness) は、「高すぎて買わない」と感じる人と「安いと感じ始める」人とが同数になるポイントで、高さの限界点とされている。この PMC と PME との間の領域が、受容価格帯として算出される。また、質問 5 の最多回答数価格や平均価格も受容価格帯の参考とする。

2. 国産牛ばら肉の価格感度測定

図表Ⅶ-2 国産牛ばら肉の価格感度測定（全体像）



図表Ⅶ-3 国産牛ばら肉の価格感度測定（受容価格帯近辺）



国産牛ばら肉の価格感度測定について、全体像を「図表Ⅶ-2」に、受容価格帯近辺のグラフを「図表Ⅶ-3」に示す。

このグラフから受容価格帯を算出すると、

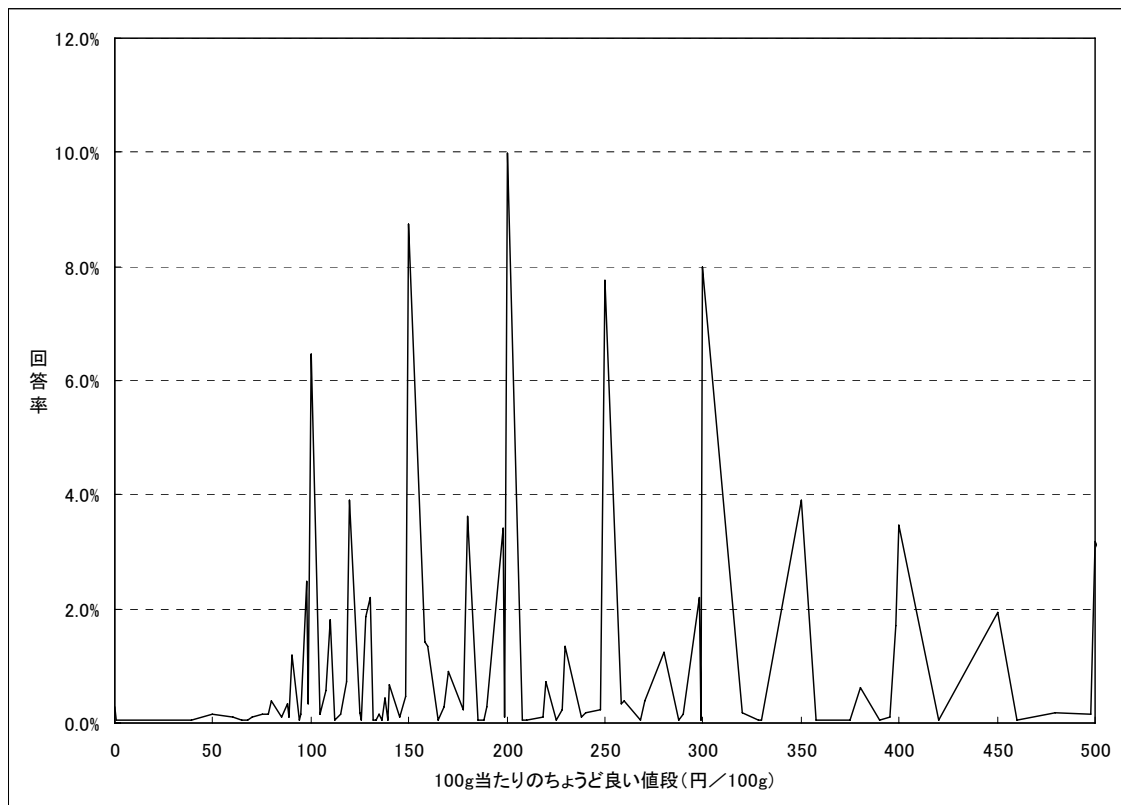
①安さの限界点（PMC）が 178.3 円／100g、

②高さの限界点（PME）が 248.1 円／100g

となり、消費者は、国産牛ばら肉 100g 当たり 178.3 円～248.1 円（価格幅 69.7 円）を適正な価格の範囲として認識しているということがわかった。

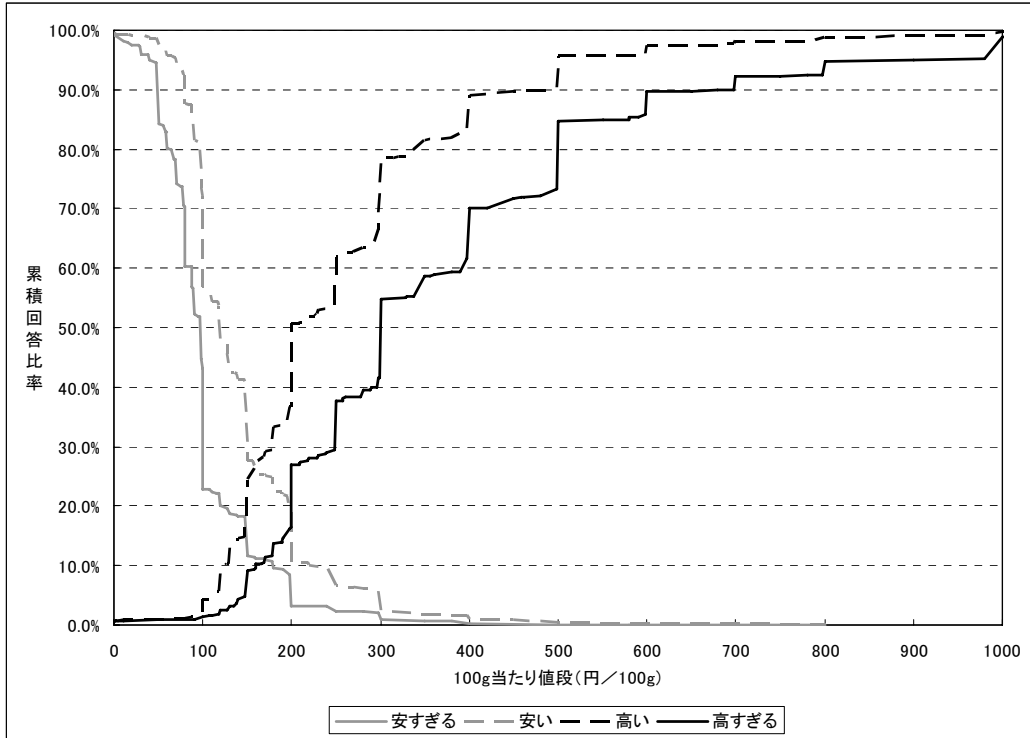
また、ちょうど良い 100g 当たりの値段としては、平均で 243.1 円、最も回答が多かった値段が 200 円の 210 件（10.0%）であり、いずれも受容価格帯の範囲内となっている。

図表Ⅶ-4 国産牛ばら肉のちょうど良い値段回答比率

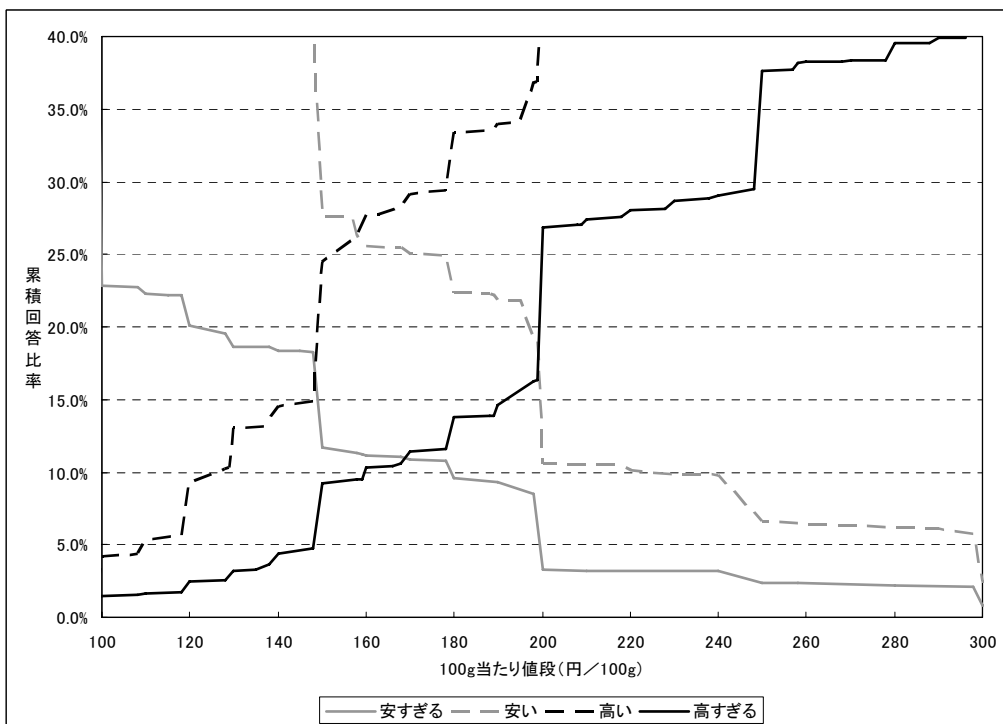


3. 輸入牛ばら肉の価格感度測定

図表Ⅶ-5 輸入牛ばら肉の価格感度測定（全体像）



図表Ⅶ-6 輸入牛ばら肉の価格感度測定（受容価格帯近辺）



輸入牛ばら肉の価格感度測定について、全体像を「図表Ⅶ-5」に、受容価格帯近辺のグラフを「図表Ⅶ-6」に示す。

このグラフから受容価格帯を算出すると、

①安さの限界点（PMC）が 148.4 円／100g、

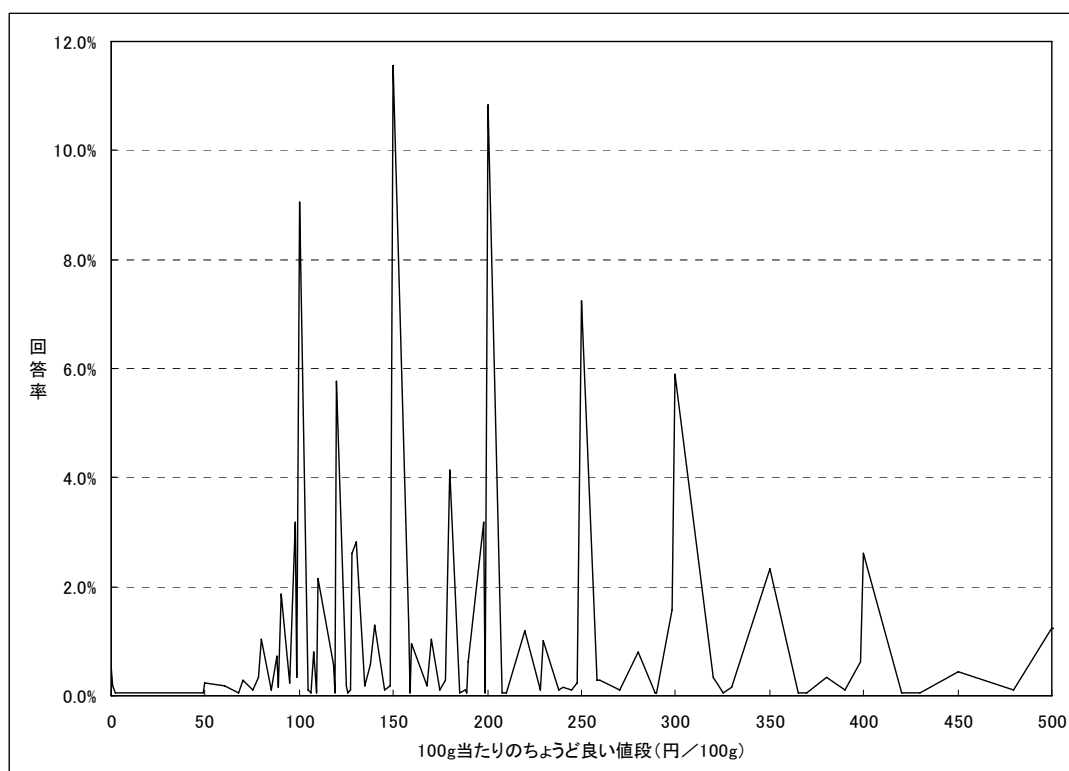
②高さの限界点（PME）が 199.1 円／100g

となり、消費者は、国産牛ばら肉 100g 当たり 148.4 円～199.1 円（価格幅 50.7 円）を適正な価格の範囲として認識しているということがわかった。

国産牛ばら肉と比較すると、輸入牛ばら肉は安い価格帯に移行しており、価格幅が狭まっている。価格幅の狭さは、品質の違いによる価格の変化をあまり認めていないということを示しているため、輸入牛ばら肉は、質よりも安さが重視されているものと推測される。

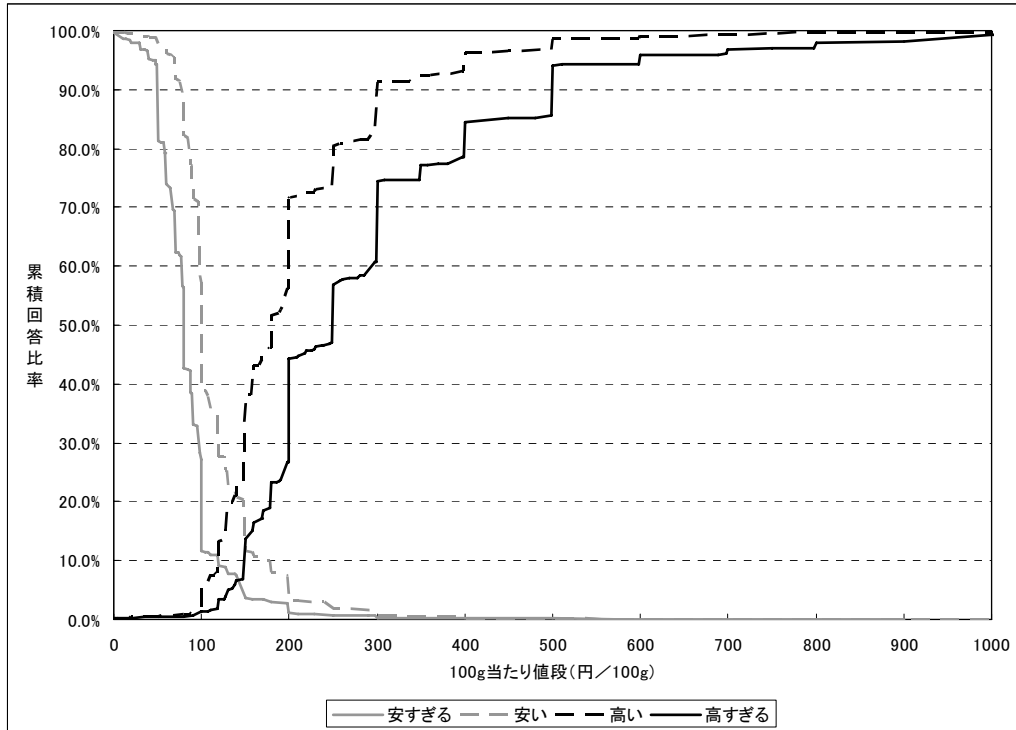
また、ちょうど良い 100g 当たりの値段としては、平均で 194.5 円、最も回答が多かった値段が 150 円の 243 件（11.6%）であり、いずれも受容価格帯の範囲内となっている。

図表Ⅶ-7 輸入牛ばら肉のちょうど良い値段回答比率

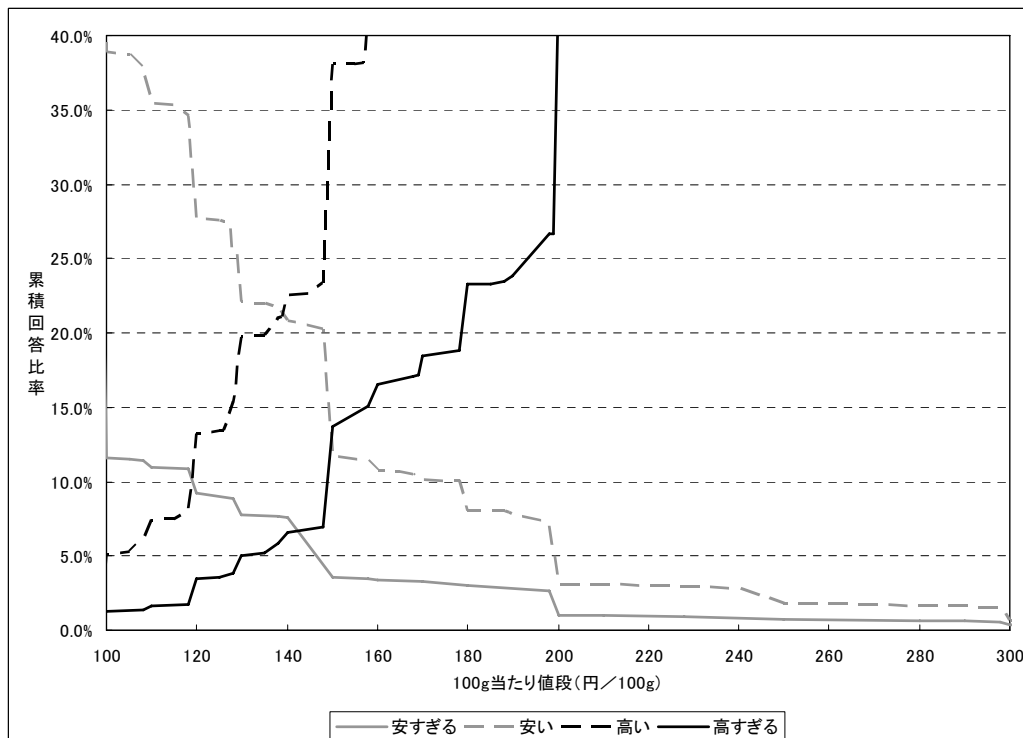


4. 国産豚ばら肉の価格感度測定

図表Ⅶ-8 国産豚ばら肉の価格感度測定（全体像）



図表Ⅶ-9 国産豚ばら肉の価格感度測定（受容価格帯近辺）



国産豚ばら肉の価格感度測定について、全体像を「図表VII-8」に、受容価格帯近辺のグラフを「図表VII-9」に示す。

このグラフから受容価格帯を算出すると、

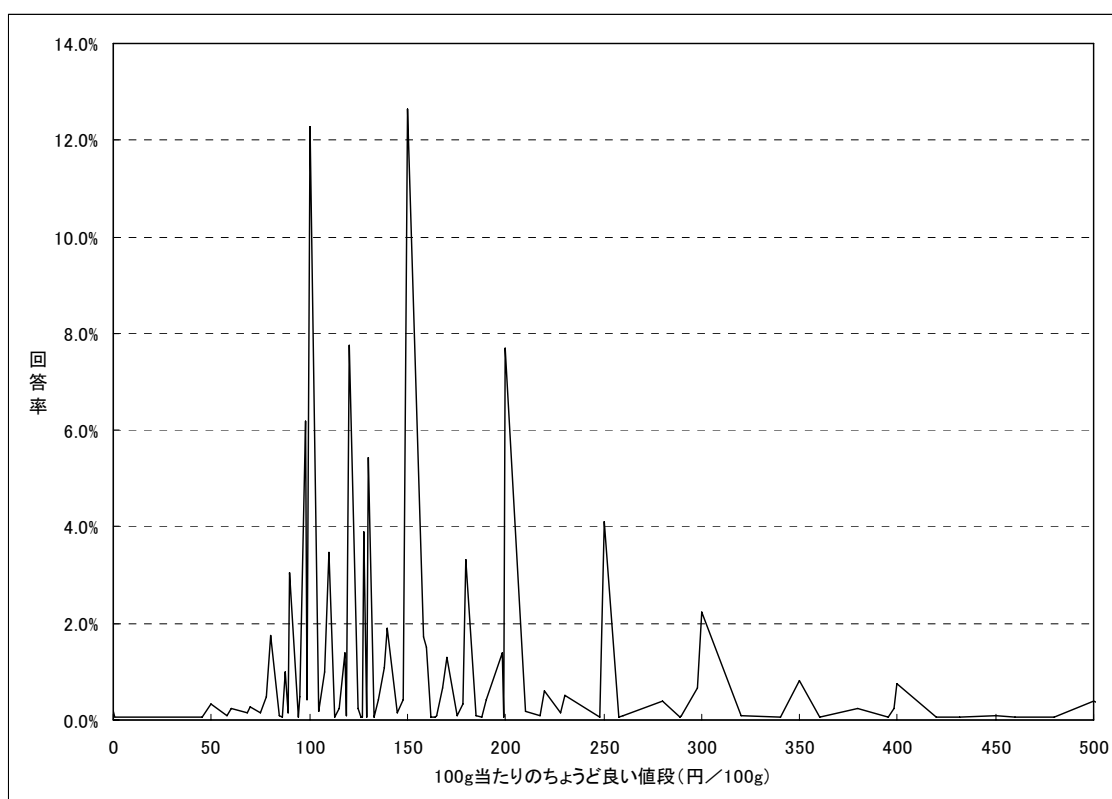
①安さの限界点 (PMC) が 118.8 円/100g、

②高さの限界点 (PME) が 149.7 円/100g

となり、消費者は、国産豚ばら肉 100g 当たり 118.8 円～149.7 円（価格幅 30.9 円）を適正な価格の範囲として認識しているということがわかった。

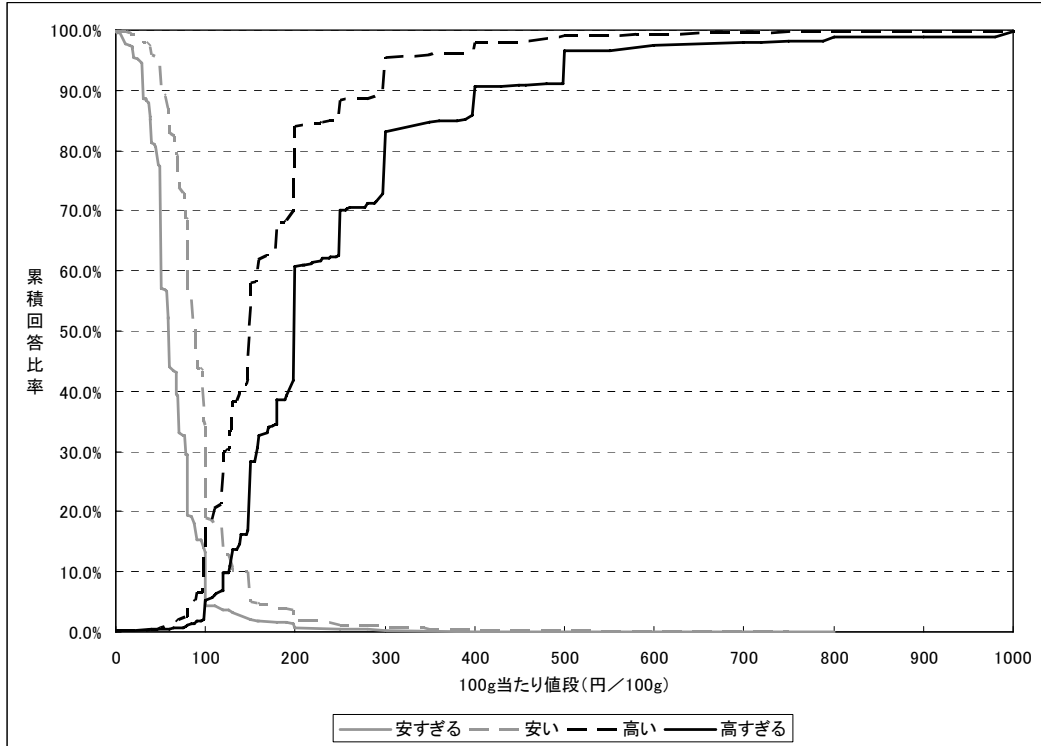
また、ちょうど良い 100g 当たりの値段としては、平均で 154.9 円、最も回答が多かった値段が 150 円の 266 件（12.7%）であり、いずれも受容価格帯の範囲外となった。なお、2 番目に回答が多かった値段が 100 円の 258 件（12.3%）と、一番多かった値段との差が少なかった。消費者にとっての値ごろ価格が、100 円近辺と 150 円近辺の二極化構造になっていることが考えられる。

図表VII-10 国産豚ばら肉のちょうど良い値段回答比率

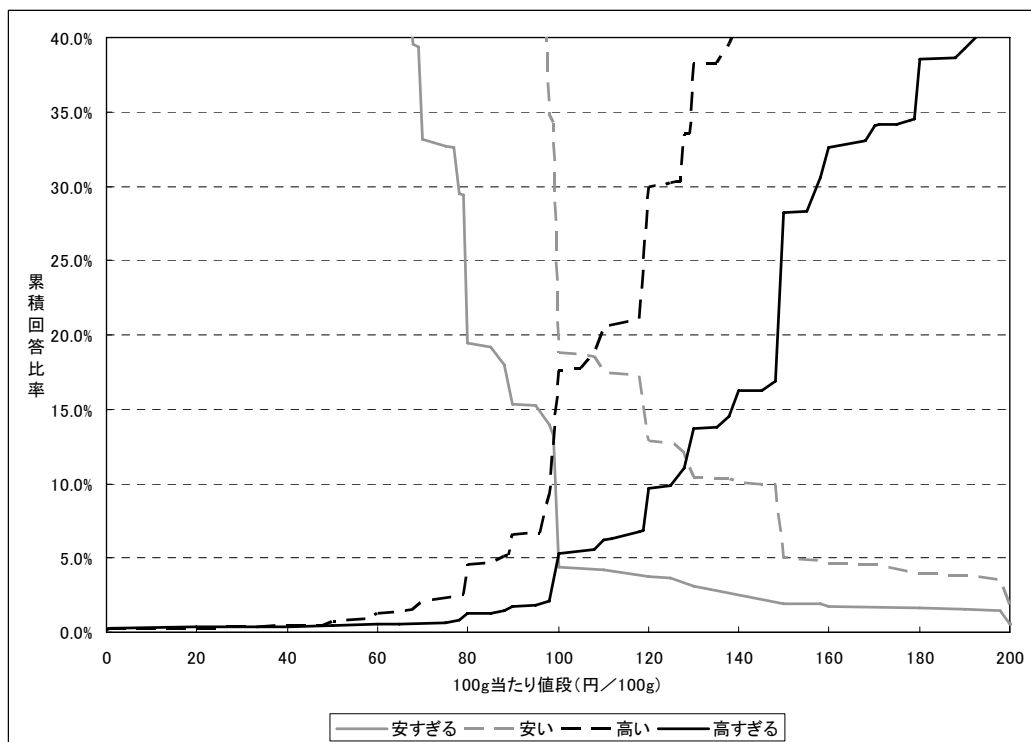


5. 鶏もも肉の価格感度測定

図表Ⅶ-11 鶏もも肉の価格感度測定（全体像）



図表Ⅶ-12 鶏もも肉の価格感度測定（受容価格帯近辺）



鶏もも肉の価格感度測定について、全体像を「図表VII-11」に、受容価格帯近辺のグラフを「図表VII-12」に示す。

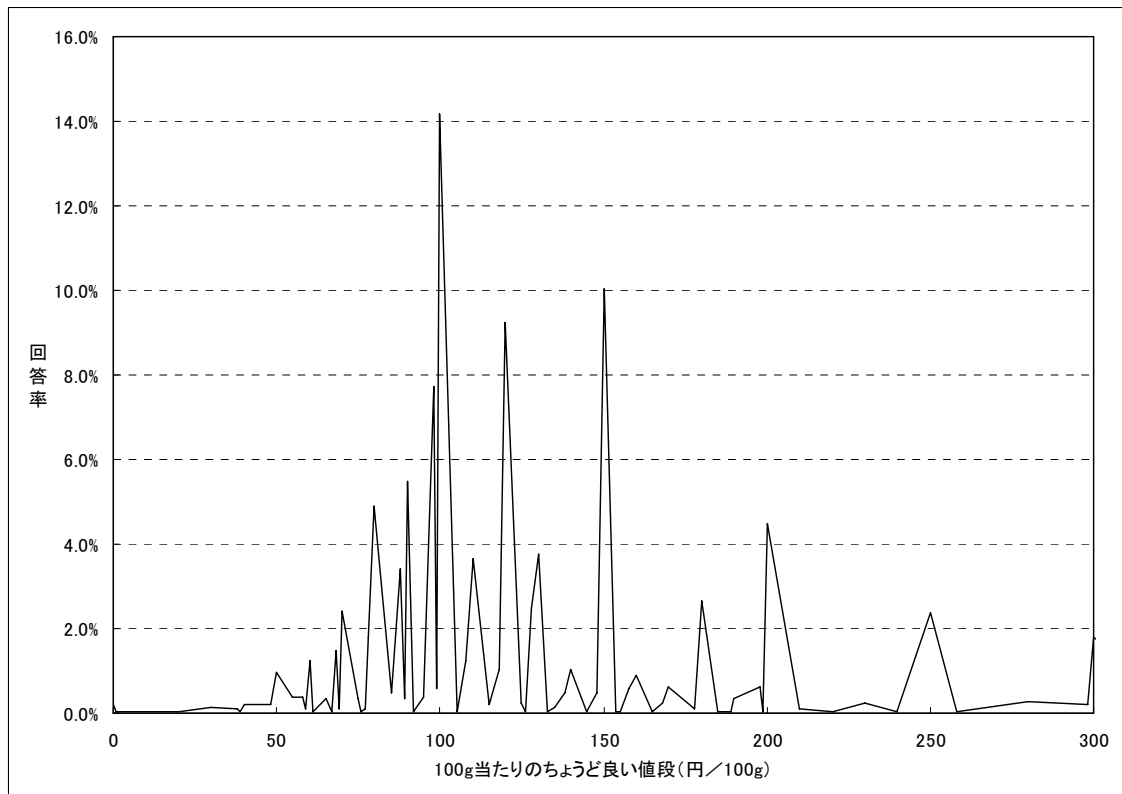
このグラフから受容価格帯を算出すると、

- ①安さの限界点（PMC）が 99.0 円／100g、
- ②高さの限界点（PME）が 128.5 円／100g

となり、消費者は、鶏もも肉 100g 当たり 99.0 円～128.5 円（価格幅 29.5 円）を適正な価格の範囲として認識しているということがわかった。

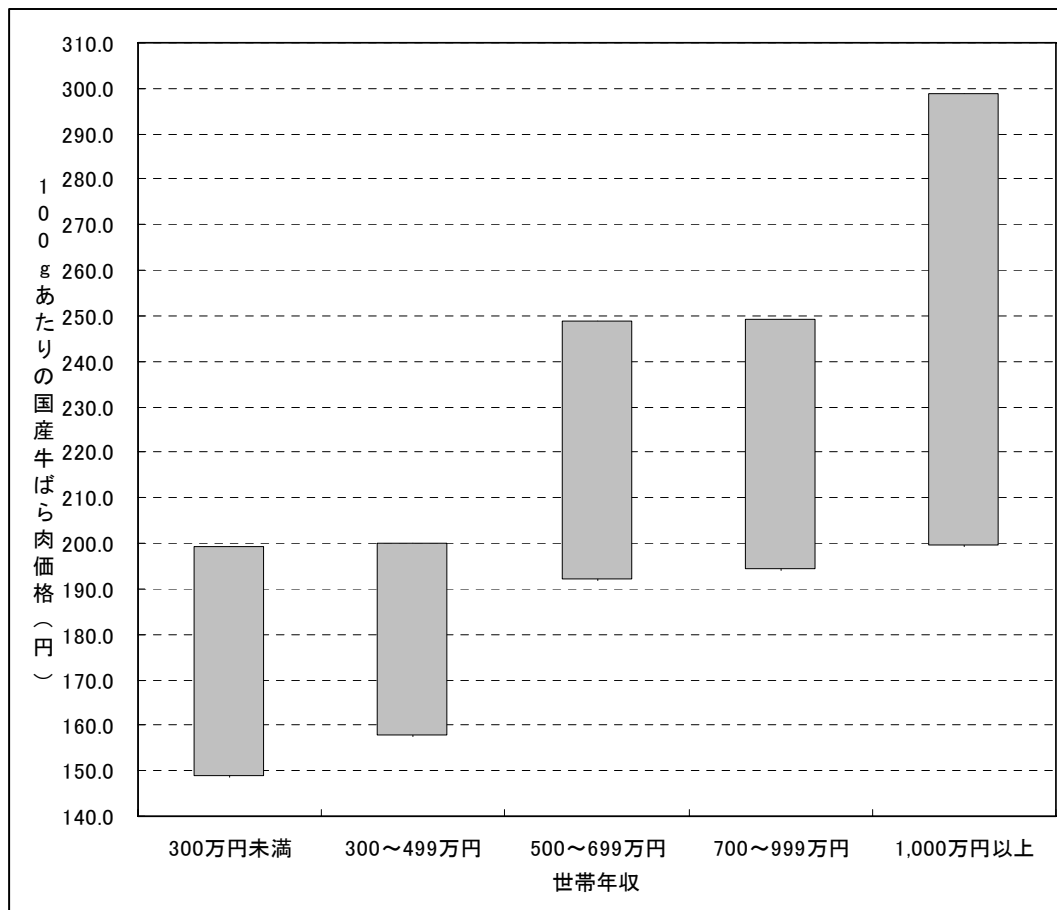
また、ちょうど良い 100g 当たりの値段としては、平均で 126.7 円、最も回答が多かった値段が 100 円の 298 件（14.2%）であり、いずれも受容価格帯の範囲内となっている。

図表VII-13 鶏もも肉のちょうど良い値段回答比率



6. 世帯年収別の価格感度測定

図表Ⅶ-14 国産牛ばら肉の世帯年収別受容価格帯



世帯年収別に価格感度測定を行うと、どのような特徴が見られるのか、国産牛ばら肉を例に実施してみた。世帯年収ごとの安さの限界点（PMC）と高さの限界点（PME）との価格幅（受容価格帯）を示したものが「図表Ⅶ-14」である。

この図を見ると、世帯年収 500 万円未満と 500 万円以上との間で受容価格帯が異なっていることがわかる。世帯年収 500 万円未満層にとっては、200 円／100g は上限であるが、世帯年収 500 万円以上層にとっては、200 円／100g は下限となっている。

また、世帯年収 500～999 万円層にとっては、上限がほぼ 250 円／100g となっているが、世帯年収 1,000 万円以上になると、上限が 300 円／100g まで広がり、受容価格の幅が広がっている点も特徴的である。