

# メニューからみた食卓調査2013

～手作り・こだわり意識・加工食品や中食の利用実態を、メニュー別に検証～  
“スマートクッキング”の先は何？ パパ不在シーンでより顕著？

◎東名阪の20～60代の主婦1,000人の食卓作りの意識と実態。

◎2008⇒2009⇒2010⇒2011⇒2012⇒2013、時系列で検証。

## メニュー別、手作り～中食の利用意識

◆日常メニュー64品目のポジショニング：主婦の意識と実態からメニューを解明!!

- ①定番メニュー ②手作りメニュー ③中食メニュー ④使いまわしメニュー  
⑤イベントメニュー ⑥母子だけの夕食メニュー★ ⑦子供が好きなメニュー★

◆代表メニュー6品目の作り方：調理方法／こだわり／中食・半調理品・市販の素の活用

- ①カレー ②パスタ ③ピザ ④鶏のから揚げ ⑤麻婆豆腐・麻婆ナス ⑥みそ汁

## 夕食＆夫不在のご飯シーン・弁当作りの実態

◆夕食シーンの意識と実態：レシピの情報源、家で夕食を食べる頻度、夕食メニューの決め方

◆パパ抜き・母子だけの夕食シーン★の実態：母子だけの夕食を食べる頻度、メニューの決め方、登場メニュー

◆弁当作りの意識と実態：弁当作りの有無／実態(弁当作りの増減／ご飯の用意／おかずの使いまわし／冷凍食品)

## 中食利用と買い物行動・食卓の変化

◆市販の素・調理用ソース・簡便調味料：①利用品目 ②利用実態と理由

◆中食・外食の利用：①利用 ②抵抗感

◆生鮮食品(野菜・肉・魚)・加工食品(冷凍食品・レトルト食品等)購入重視点：安全 ⇄ 価格 ⇄ …

◆食品購入の心がけ：まとめ買い、旬、PB、品質のいい店、ポイント集め、特売品、ネットスーパー…

◆時系列でみる日常の調理意識の変化：手作り、中食活用、食費切り詰め、時短、安全、エコ、健康…

## 同一世帯のお子様への〔子供調査〕を実施!!

◆子供目線のメニュー嗜好★：子供が好きなメニュー、母親の作る料理の好感度、母親の料理への不満・評価(自由回答)

◆子供目線の食卓実態★：食事や料理(好き嫌い／イベント／パパ抜きの夕食／食卓シーン／食事作りの手伝い…)

- 【調査概要】・調査対象：下記エリアに居住する20～60代主婦(既婚女性) 【子供調査】同居する小学生～未婚の社会人の子供  
①首都圏(東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県) ②中京圏(岐阜県・静岡県・愛知県・三重県) ③近畿圏(京都府・大阪府・兵庫県)  
・調査方法：「モニターリサーチ・システム」利用によるFAX調査  
・調査サンプル数：有効回収：1,077人(発送数1,500人・有効回収率71.8%)、【子供調査】回答有：505人  
・調査期間：2013年7月17日(水)～23日(火) 【子供調査】7月19日(金)～24日(水)

【調査購入のご案内】本調査は、弊社自主企画による調査に複数企業に購入いただく方式で実施いたしました。  
・調査購入費用：定価420,000円(税別)・MDBメンバー価格380,000円(税別)

### 【調査のアウトプット】

(1)調査報告書：A4判・60ページ・2013年9月発行 (2)集計結果表：A4判・499ページ・2013年8月発行

(3)集計データ(CD-ROM)：クロス集計、ローデータ、他一式

※本調査の成果物の著作権は(株)日本能率協会総合研究所が保有します。 ※弊社は、本調査にご参加・購入いただいた企業(法人・個人)以外には、成果物を提供いたしません。ただし、本調査を告知するための限定的な利用、及び発刊から一定期間経過後はこの限りではありません。 ※本調査の成果物のご利用はご参加・購入いただいた企業(法人・個人)の内部でのご利用のみに限らせていただきます。

# 「メニューからみた食卓調査2013」調査項目一覧

★印:2013年追加項目  
08 09 10 11 12:各年との時系列比較項目

## 1. 日常メニューのポジショニング

### ◆日常メニュー64品目について

- (1) 定番メニュー **08 09 10 11 12**: 月に1回以上食卓に登場するメニュー (2) 手作りメニュー **08 09 10 11 12**: 手作りにすることが多いメニュー  
(3) 中食メニュー **08 09 10 11**: 冷凍食品・レトルト食品・インスタント食品・市販の総菜等便利な市販品を利用して食卓に出すメニュー  
(4) 使いまわしメニュー **09**: 一度に多めに作り置き、お弁当用・次の日用・冷凍保存用・常備菜用など、使いまわすことの多いメニュー  
(5) イベントメニュー **08 09 11 12**: 家族が揃う・誕生日等ちょっとしたイベントのときによく食卓に登場するメニュー  
(6) 母子だけの夕食メニュー★: 母子だけの、家での夕食のときが多いメニュー

- (7) 【**子供調査**】 子供が好きなメニュー★: お母さんの料理であなたが好きなメニュー

【主食系メニュー】 チャーハン・ピラフ・焼き飯/炊き込みご飯・釜飯/おかゆ・雑炊/おにぎり/寿司/カレー(カレーライス)/ハヤシライス★/オムライス★/丼もの(牛丼・親子丼等)/おかずつきのパン(サンドイッチ・ピザトースト・ハンバーガー等)/和風めん類(そば・うどん等)/中華めん類(焼きそば・ラーメン等)/パスタ・スパゲッティ/ピザ/お好み焼き/たこ焼き

【肉料理】 ハンバーグ/しょうが焼き/焼き鳥・照り焼き/トンカツ等肉のフライ/鶏のから揚げ(ナゲット・フライドチキンを含む)/肉じゃが/豚の角煮/ロールキャベツ/肉の煮物/焼き肉/ステーキ/餃子/シウマイ等中華点心

【魚料理】 焼き魚(干物・塩焼き等)/煮魚・魚介類の煮物/刺身/魚介類のフライ/魚介類の蒸し焼き・ホイル焼き等

【野菜料理】 かぼちゃの煮物/きんぴら/ひじき・切り干し大根・煮豆等乾物の煮物/野菜の煮物/ポテトサラダ/野菜サラダ/ゆで野菜(ブロッコリー・枝豆等)/温野菜・蒸し野菜/野菜のおひたし・和え物/野菜炒め/野菜フライ(ポテトフライ・素揚げ等)

【その他】 麻婆豆腐・麻婆ナス等/中華風炒め物/炒め物/コロケ/天ぷら/豆腐料理/卵焼き・目玉焼き★/酢の物・マリネ/おでん/すき焼き/しゃぶしゃぶ/鍋料理/シチュー・ポトフ等の煮込み料理

【オープン料理】 グラタン/ラザニア・キッシュ・ドリア/ローストチキン・ローストビーフ/オープン料理

【汁物】 味噌汁/スープ(洋風・中華風等)

### ◆代表メニューの調理実態

- (1) カレー **08 09**: 野菜・肉・魚介類等の食材を使う/材料を洗う・皮をむく・切る/材料に下味をつける/炒める/煮る・煮込む/野菜・肉等からとったスープを使う/本格スパイス(ターメリック・ガラムマサラ等)を使う/カレー粉(粉末のスパイス)を使う/市販のカレールー(固形・フロック等)を使う/市販のレトルトカレー・缶詰等を利用する/市販のレトルトカレー・缶詰等は電子レンジで温める★/市販のレトルト等を利用するが、具や調味料を加える/弁当・惣菜を利用する/カレー専門店等のテイクアウト・出前を利用する/作る時にいつも隠し味に使う材料がある

- (2) パスタ・スパゲッティ **08 09 10 11 12**: めんを手作りする/お湯をわかしてゆでる/電子レンジを利用してゆでる/マカロニ・ショートパスタを使う/具は野菜・肉・魚介類等の食材を使う/具の材料を洗う・皮をむく・切る/具の材料に下味をつける/具を炒める/具を煮る・煮込む/ワインを使う/本格スパイス・ハーブ(バジル・ローリエ等)を使う/市販のパスタソース(レトルトや缶詰)を利用する/市販のパスタソース(あえるだけのタイプ)を利用する/市販のパスタソースは、めんをゆでるお湯で一緒に温める/市販のパスタソースは、電子レンジで温める★/市販のパスタソースを利用するが、具や調味料を加える/市販のパスタソースは利用しない/カップパスタ・インスタント食品を利用する/電子レンジ専用インスタント食品・冷凍食品を利用する/弁当・惣菜を利用する/イタリアン専門店等のテイクアウト・出前を利用/作る時にいつも隠し味に使う材料がある

- (3) ピザ **08 11**: 野菜・ハム・ベーコン等の食材を具に使う/スライスチーズや細切りチーズを使う/ピザ生地を手作りする/市販のピザ生地を利用する/市販の冷蔵・冷凍ピザを生地に利用し、さらに具をのせる/チルド(冷蔵)をそのまま利用する/冷凍食品をそのまま利用する/ピザソースはトマトやスパイスから手作りする/ピザソースはケチャップや缶詰を利用して作る/市販のピザソースを利用する/惣菜を利用する/宅配を利用する/ピザ・イタリアン専門店等のテイクアウトを利用する/作る時にいつも隠し味に使う材料がある

- (4) 鶏のから揚げ(ナゲット・フライドチキンを含む) **08 10 12**: 肉に塩・こしょう・しょう油など基本調味料で下味をつける/下味に酒やみりんを使う/肉に衣をつける/たっぷりの油で揚げる/少ない油で揚げる/スチームレンジ等で油で揚げない調理をする/電子レンジで油で揚げない加熱調理をする/市販のから揚げの素を利用する/油で揚げない調理ができる市販のから揚げの素を利用する/味つき・衣つきの精肉(生)を利用する/冷凍食品を利用する/マヨネーズやタルタルソースをかける★/ネギや大根おろし等の具をトッピングする★/コンビニで買って持ち帰る/ファーストフード店で買って持ち帰る/スーパーで買って持ち帰る/から揚げ専門店で購入して持ち帰る/お弁当店・惣菜店・肉屋等のテイクアウト・出前を利用する/作る時にいつも隠し味に使う材料がある

- (5) 麻婆豆腐・麻婆ナス **08**: 豆腐・ナス・ひき肉等の食材を使う/香味野菜と豆板醤等の本格調味料で味をつける/油通し(下揚げ)をする/片栗粉でとろみをつける/市販の麻婆豆腐の素・麻婆ナスの素を利用する/市販の素を利用するが、ひき肉・野菜等具を加える/市販の素を利用するが、調味料やスパイスを加える/冷凍食品を利用する/弁当・惣菜を利用する/中華専門店等のテイクアウト・出前を利用する/作る時にいつも隠し味に使う材料がある

- (6) みそ汁 **11**: だしは乾物(かつお節・昆布等)からとる/天然だしのパックを利用する/だしの素を利用する/液状タイプのだし入りみそを使う/だし入りみそを使う/市販のみそを使う/自家製のみそを使う/一食ずつ作る/朝に数食分作る/夜に数食分作る/具は野菜・豆腐・わかめ等を刻んで使う/市販のみそ汁の具(乾燥したもの等)を利用/市販のインスタントみそ汁を利用/市販のカップみそ汁を利用

## 2. 夕食&夫不在のご飯シーン・弁当作りの実態

### ◆夕食シーンの意識と実態

- (1) メニューの作り方・レシピの情報源 **09 10 11 12**: 母親・姑(義母)/姉妹・兄弟/友人・知人/店頭で作り方を聞いて/レストラン・外食時に作り方を聞いて/料理教室/カリスマ主婦・芸能人/プロの料理人/テレビ番組/新聞記事/雑誌記事/料理本・レシピ集/インターネットのレシピサイト等/インターネットのブログ・SNS等/店頭や商品パッケージにあるレシピ/調理家電や鍋付属のメニューブック

- (2) 家族全員が家で夕食を食べる頻度 **09 10 11 12**: 毎日～月に1回程度/それ以下

- (3) 夕食メニューの決め方 **09 10 11 12**: 【買い物するとき】メニューを決めてから買い物に行く/買い物した後にメニューを決める/チラシを見て/売り場で食材を見て/売り場のお勧めレシピを見て/携帯電話・スマートフォンでレシピや材料の情報収集をしながら/お買い物・見切り品から【買い物置き・残り物】まとめ買った食材/使い残した食材/買い物置き・常備している食材/生協や個別宅配で届いた食材/作り置きした料理/食べ残りの料理【心がけ】自分の好み/子供の好み/子供の食育(好き嫌いをなくす等)/健康メニュー・栄養バランス/節約メニュー・安い食材/簡単メニュー・手軽に作れる/ボリューム・腹持ちがいい/品数・種類が多い/見栄え・彩りがいい/高齢者が食べやすい/作り置きできるメニュー/ゴミを出さないメニュー/食材を丸ごと食べ切れるメニュー/その日に食べ切れるメニュー/翌日のお弁当に使えるメニュー

### ◆母子だけ夕食シーンの実態

- (1) 母子だけで家で夕食を食べる頻度★: 毎日～月に1回程度/それ以下

- (2) 母子だけの家での夕食メニューの決め方★: 【買い物するとき】メニューを決めてから買い物に行く/買い物した後にメニューを決める/チラシを見て/売り場で食材を見て/売り場のお勧めレシピを見て/携帯電話・スマートフォンでレシピや材料の情報収集をしながら/お買い物・見切り品から【買い物置き・残り物】まとめ買った食材/使い残した食材/買い物置き・常備している食材/生協や個別宅配で届いた食材/作り置きした料理/食べ残りの料理【心がけ】自分の好み/子供の好み/子供の食育(好き嫌いをなくす等)/健康メニュー・栄養バランス/節約メニュー・安い食材/簡単メニュー・手軽に作れる/ボリューム・腹持ちがいい/品数・種類が多い/見栄え・彩りがいい/

作り置きできるメニュー/ゴミを出さないメニュー/食材を丸ごと食べ切れるメニュー/その日に食べ切れるメニュー/翌日のお弁当に使えるメニュー【母子だけなので】子供に食べたいものを聞く/夫が苦手・嫌がるメニューにする/ボリュームを少なめにする/品数を減らす/夫が後で食べられるよう、同じメニューを残しておくことが多い/夫が後で食べるときは、別のメニューを用意することが多い

(3) 母子だけの夕食メニュー★：選択肢は 1. 日常メニューと同じ

#### ◆弁当作りの意識・実態

- (1) 弁当を日常的に持っている人 **09 10 11 12**：自分/夫/保育園・幼稚園児/小学生/中学生/高校生/大学生/社会人の子供/それ以外の家族
- (2) 弁当作りの意識・行動 **09 10 11 12**：ここ 1 年で作る機会が増えた/ここ 1 年で作る機会が減った/自分が作る/夫がいつも作る/夫が作ったり詰めたりすることもある/子供がいつも作る/子供が作ったり詰めたりすることもある/その他の家族が作る/ご飯は当日朝に炊きあがるよう前日にタイマーセットする/ご飯は当日炊いたものを使う/ご飯はここ数日に炊いた(ジャーや冷蔵庫保存の)ものを使う/ご飯は冷凍保存したものを使う/おかずはお弁当用に新しく作る/おかずに夕飯の残りものを使う/おかずに自家製の冷凍保存したものを使う/市販の冷凍食品を利用する/市販の惣菜を利用する/市販の缶詰やレトルト食品を利用する/ご飯にはふりかけやのりをかける

### 3. 中食利用と買い物行動・食卓の変化

#### ◆加工食品・中食・外食の利用

- (1) 市販の素・調理用ソース・簡便調味料の利用 **09 10 12**：チャーハンの素/炊き込みご飯・釜飯の素/ちらし寿司の素/カレールー/パスタソース/ピザソース/ごまあえの素/白あえの素/酢みそ/浅漬けの素/マリネ・酢漬け・ピクルスの素/肉じゃがの素/和風惣菜・おかずの素/麻婆豆腐・麻婆ナスの素/餃子の素/中華炒めの素(青椒肉絲・回鍋肉・ハ宝菜・エビチリソース等)/ゴーヤーチャンプルーの素/ハンバーグの素/グラタンの素・グラタンソース/シチューの素・ハヤシライスの素/トマト味のソース・素(鶏肉のトマト煮等)/クリームソース煮の素/おでんの素/〇〇鍋の素(ちゃんこ鍋・豆乳鍋・カレー鍋等)/洋風スープの素(鍋で作る)/中華スープの素(鍋で作る)/塩麴
- (2) 市販の素・調理用ソース・簡便調味料の利用実態と理由 **12**：【買い方】 そのメニューがいいから選ぶ/特定の材料(肉・野菜等)に合わせて選ぶ/材料(肉・野菜等)と一緒に買う/すぐに使う分を買う/よく使うので常備している/何かのときのために買い置きしている【使うタイプ】 特定のメニュー専用のもの/様々なメニューに応用がきくもの/レトルト等使い切りのもの/ピン入り等必要な量だけ使えるもの/常温で保存できるもの【使う理由】 少しの手間でおいしくできる/手作り感がある/好みの材料を加えて作れる/具材入りなのでたくさんの材料を揃えなくて済む/味が決まる・失敗がない/好みの味に調整できる/作り立てを食べられる/見栄えがいい・豪華に見える/いつもよりワンランクアップできる【使うとき】 メインの一品として/サイドメニュー、もう一品追加したいとき/メニューに迷ったとき/自分で作れない・うまくできないメニュー【作り方】 フライパンだけで作れる/電子レンジだけで作れる/お湯を加えるだけで作れる/お湯で温める(湯せん)だけで作れる★/鍋やフライパンを使わずに作れる/容器のまま食卓に出せる・食器を汚さずに済む/お湯で温めるもの(湯せん)でも電子レンジで温める★

(3) 中食・外食の利用 1. 利用しているもの **02 06 08 09 10 11 12** 2. あなたが抵抗を感じるもの **99 02 06 08 09 10 11 12**

スーパーの惣菜/コンビニの惣菜/百貨店の惣菜/買った惣菜だけで夕食のおかず/買った惣菜をトレイやバックのまま食卓に出す/買った惣菜をアレンジして別の一品に/調理済み冷凍食品/野菜や魚介類等の素材の冷凍食品/レトルトのおかず(煮物やハンバーグ等)/レトルトのルーやソース(カレーやパスタソース等)/市販の合わせ調味料/カット野菜/市販の食材セット(鍋物セット・天ぷらセット等)/メニューの材料一式が揃っているセット/下味が付いている肉/下味が付いている魚介類/出来合い品を詰めてお弁当/日常の食事に外食/日常の食事にホームデリバリー・出前を利用/炊いてあるご飯を買って来る/コンビニ弁当・持ち帰り弁当で昼食/コンビニ弁当・持ち帰り弁当で夕食/ファーストフードで昼食/ファーストフードで夕食/インスタント食品(カップめん等)で昼食/インスタント食品(カップめん等)で夕食

#### ◆購買行動の意識

(1) 食品の購入重視点 1. 生鮮食品 **08 09 10 11 12** 2. 市販の加工食品 **08 09 10 11 12**

近くの産地/国産である/中国産でない/鮮度・新しさ/旬/見た目/安全性(有機栽培・無添加等)/価格/割高でも必要な量だけ/多くても割安な量/過剰包装でない容器/便利な容器

(2) 食品購入時の心掛け・行動 **08 09 10 11 12**：高くても品質のいい店に行く/環境に配慮した店に行く/ポイントを集めている店に行く/安い店に行く/宅配(生協・有機野菜の宅配等)を利用する/特売品や見切り品を買う/スーパー独自の安い商品(PB)を買う/大手メーカーの定番・いつもの商品を買う/高級品を買い控える/旬の食材を選ぶ/お米・ご飯食にあう食材/焼きたてパン・ベーカリーのパンを買う/有機栽培・無添加等安全な商品を買う/まとめ買いする/必要な量だけ買う/買い物にエコバック(買い物袋)を持参/過剰包装を避ける/原産事故近くの産地のものを避ける/コンビニで買う/ミニスーパーで買う/100円ショップで買う/ドラッグストアで買う/ネットスーパーを活用

### 4. 日常の調理意識・行動

(1) 料理に対する考えや行動の該当事項 **08 09 10 11 12**：家族が喜んでくれるので料理が楽しい/イベントや来客時には手の込んだ料理を作りたい/料理は得意な方/料理はレシピを自分なりにアレンジして作ることが多い/創作料理を作ってみることが多い/本格的な中華やイタリアンを手作りしたことがある/メニューのバランスに気を配っている/できるだけ健康に良い食材を使う/摂り過ぎに注意(カロリー控え目・減塩など)している/盛りつけや彩りに気を配っている/メニューの品数を多くしたい/メニューのボリュームを多くしたい/普段は調理時間が短いメニューが多い/普段は手間がかからないメニューが多い/普段は後片付けが簡単なメニューが多い/電子レンジや圧力なべ等で時間短縮している/調理家電の特定メニュー調理機能(オープン等)についているおまかせコースをよく使っている/使う鍋を極力少なくする(何でもフライパン等)/洗い物を減らすため使う食器を極力少なくする/冷蔵庫はいつでもいっぱい/地方名産の食材や調味料をお取り寄せしている/わけあり食材をお取り寄せしている/おいしいものなら多少高くてもかまわない/節約することが苦にはならない/スローフードに関心がある/食育に関心がある/日常にお弁当を作っている/自家製のパン作りをしている/自家製のお菓子作りをしている/家庭菜園を行っている/夫が料理することも多い/子供が料理することも多い/夕食は家族バラバラに食事をする人が多い/夕食のメニューは食べ切ることが多い/夕食のメニューは次の食事・弁当等、使いまわすことが多い/蒸す料理・スチーム料理が多い/携帯・スマホでレシピを見ながら

(2) 料理や食事づくりの考えや行動 **08 09 10 11 12**：はい~いいえ

- |                    |                     |                      |
|--------------------|---------------------|----------------------|
| 1. 料理することは好きだ      | 4. できるだけ食費を切り詰める    | 7. できるだけゴミを出さない      |
| 2. 料理は素材から手作りする    | 5. できるだけ調理時間を短縮する   | 8. 健康を意識して食事に気を配っている |
| 3. 出来合い品を上手に活用している | 6. できるだけ安心・安全な食材を使う |                      |

### 5. 子供目線のメニューからみた食卓 ※小学生~未婚の社会人の子供がいる世帯に【子供調査】を実施

(1) 【子供調査】子供の好きなメニュー★：選択肢は 1. 日常メニューと同じ

(2) 【子供調査】母親の作る料理の好意度★：とても好き~とても嫌い

(3) 【子供調査】母親の作る料理についての不満・要望・評価★：自由回答

(4) 【子供調査】食事や料理についての嗜好・実態★：食べることが好き/食べることに興味がない/好き嫌いが多いと思う/好き嫌いが少ないと思う/お母さんの作ったお弁当が好き/給食が好き/外食が好き/誕生日やクリスマスなどイベントのときの料理が好き/お父さんがいるときの夜ご飯の料理が好き/お父さんがいないときの夜ご飯の料理が好き/普段はおしゃべりをしながら食事をする人が多い/普段はテレビを見ながら食事をする人が多い/普段はゲームをしながら食事をする人が多い/普段は一人で食事をする人が多い/家で食事作りを手伝うことが多い/家で食事作りを手伝うことはほとんどない/得意な料理がある

【フェースシート】年齢/結婚歴/居住地/職業/家族人数/家族構成/家族の該当事項/世帯年収

住まいのタイプ/キッチンの間取り・スタイル・最新設備/本人該当事項(お酒・パソコン・スマホ・携帯電話・自家用車・生協)

【子供調査】学齢・身分/性別



**第44弾 メニューからみた食卓調査2012**  
 ~時系列でみる、震災後に加速した手間なし簡単調理の実態は?~  
 ⇒市販の素やソースが大活躍、  
 フライパンひとつでスマートクッキング  
 ◆パスタはレトルトソース、餃子は冷凍食品が惣菜で。  
 ・有効回収数:1,085人(発送数1,500人・有効回収率72.3%) ※単身世帯男女対象のオプション調査あり  
 ・調査期間:2012年7月5日(木)~11日(水)  
 ・価格:定価42万円(税別)・MDBメンバー価格38万円(税別)  
 【各年共通】 ・調査対象:首都圏・中京圏・近畿圏の20~60代の主婦(既婚女性)  
 ・調査方法:「モニターリサーチ・システム」利用によるFAX調査

**第41弾 メニューからみた食卓調査2011**  
 ~震災後、増加したメニューは何? 食意識・買い物意識はどう変化?~  
 ⇒震災後も続く、簡単調理と肉食化、  
 『母』に関して『ネット』で調べてチャレンジも  
 ◆増加した定番メニューは、『丼もの』と肉料理。  
 ・有効回収数:1,050人(発送数1,500人・有効回収率70.0%)  
 ・調査期間:2011年7月7日(木)~14日(木)  
 ・価格:定価42万円(税別)・MDBメンバー価格38万円(税別)  
 ・有効回収数:1,050人(発送数1,500人・有効回収率70.0%)

**第38弾 メニューからみた食卓調査2010**  
 ~節約疲れからプチゼイたく? 料理が余ったときの再利用方法は?~  
 ⇒『寿司』『肉』『ケーキ』でプチゼイたくな食卓を  
 ・有効回収数:1,064人(発送数1,500人・有効回収率70.9%)  
 ・調査期間:2010年7月15日(木)~22日(木)  
 ・価格:定価42万円(税別)・MDBメンバー価格38万円(税別)

**第33弾 メニューからみた食卓調査2009**  
 ~「家族が揃う」から内食回帰・「もったいない」からエコブーム~  
 ⇒あの手この手で節約しながら食卓づくり  
 ・有効回収数:1,084人(発送数1,500人・有効回収率72.3%)  
 ・調査期間:2009年7月17日(金)~24日(金)  
 ・価格:定価40万円(税別)・MDBメンバー価格36万円(税別)

**第30弾 メニューからみた調理スタイルに関する調査**  
 ~食品の信頼感崩壊・値上がり時代の生活防衛・エコブーム~  
 ⇒「餃子」「カレー」で中食より“家ごはん”、  
 若い主婦はエコ・安全より生活防衛  
 ・有効回収数:1,054人(発送数1,500人・有効回収率70.3%)  
 ・調査期間:2008年7月10日(木)~16日(水)  
 ・価格:定価40万円(税別)・MDBメンバー価格36万円(税別)

**<生活者HOTメンバー>登録(無料)のおすすめ**

JMARでは、自主企画による「生活者HOTアンケート」をシリーズ化し、継続的に実施しております。家庭の中の変化に着目し、これから動き出す市場・大きな潮流となるテーマについて、タイムリーな調査を実施しております。注目市場の基礎データが欲しいが、本格的に自社調査を実施するには時機尚早…このようなテーマを総合的にとらえ、大規模調査を実施し、リーズナブルな費用で傾向値や企画開発のヒントとなる基礎データをご提供しております。

生活者HOTメンバー(無料)にご登録いただければ、新規テーマの調査予告・ご案内と、調査終了のご報告(A4判数頁程度のサマリー)を随時FAXにてご送付させていただきます。

また、生活者HOTメンバーの皆様から調査テーマの募集や調査設計時のご意見募集も随時行なっております。

**FAXフリーダイヤル 0120-78-7620**

【連絡先・申込書ご送付先】

- 東京都千代田区大手町2-2-1 新大手町ビル2階 〒100-0004  
**(株)日本能率協会総合研究所**  
 「生活者HOTアンケート」事務局 (担当:土井)  
**TEL 03-6202-1287 FAX 03-6202-1294**
- 大阪市中央区今橋3-1-7 日本生命今橋ビル7階 〒541-0042  
**(株)日本能率協会総合研究所** MDB大阪  
**TEL 06-6233-2306 FAX 06-6233-2349**

e-mail <info\_mlmc@jmar.co.jp>  
 <http://www.jmar.biz/hot/>

**「生活者HOTアンケート」シリーズ●申込書**

※下記にレ印を付け、必要事項をご記入の上、ご送付ください。FAXにてご送信いただいても結構です。  
**「メニューからみた食卓調査2013」を**

- 購入する  興味がある(説明が聞きたい、調査票が見たい、報告書が見たい)
- 過去調査に興味がある (説明が聞きたい、調査票が見たい、報告書が見たい)
- 第44弾 「メニューからみた食卓調査2012」  第38弾 「メニューからみた食卓調査2010」
- 第44弾 オプション調査(単身世帯男女)  第33弾 「メニューからみた食卓調査2009」
- 第41弾 「メニューからみた食卓調査2011」  第30弾 「メニューからみた調理スタイルに関する調査2008」
- <生活者HOTメンバー>に登録する。(登録無料、本シリーズの案内を随時ご送付いたします。)

※下記所定欄にご記入いただくお客様の個人情報は、商品の発送及び小社からの新商品・調査・企画・情報提供サービスのご案内に利用させていただきます。  
 本主旨をご了承賜りご記入くださいますようお願いいたします。  
 (GK1119) 20 年 月 日

フリガナ				MDBメンバーコード			
会社名				印			
部課・役職名	フリガナ						
TEL	ご担当者名						
郵便番号	FAX						
住所	e-mail						
連絡事項	ご請求金額	お支払い予定日					
	円 (消費税別)	年 月 日					