

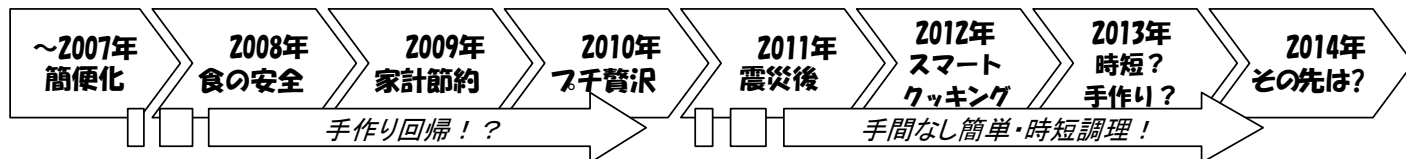
メニューからみた食卓調査2014

～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～
注目集まる働く主婦の“スマートクッキング”／個食シーンの実態は？

◎20～60代主婦の年代別分析に加え、有職主婦・専業主婦の時短調理の差を分析!!

◎東名阪の主婦1,000人の食卓作りの意識と実態。

◎2008⇒2009⇒2010⇒2011⇒2012⇒2013⇒2014、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** 65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!!

よく出現するメニューは何か？ そのシーン別・目的別・作り方別の差がわかります。

①定番メニュー ②手作りメニュー ③中食メニュー ④お助けメニュー ⑤イベントメニュー

◆**代表メニュー**の詳細分析：調理方法／こだわり／中食・半調理品・市販の素の活用など

①パスタ ②寿司 ③ハンバーグ ④肉じゃが ⑤餃子

朝食・夕食・個食・弁当作りのシーン別実態把握

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

◆**1人だけの夕食シーン**★の実態：夕食を1人だけで食べる家族、1人分の夕食の作り方と心がけ

◆**朝食シーン**の意識と実態：家族全員が家で朝食を食べる頻度、朝食準備の仕方、朝食メニュー

◆**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)の購入重視点：安全・価格・便利・鮮度…

◆**食品購入**の心がけ：まとめ買い、旬、PB、ポイント集め、特売品、ネットスーパー、消費増税後の変化は？

◆**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…

【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)

①首都圏(東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県) ②中部圏(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

・**サンプル数**：有効回収数1,082人(発送数1,500人・回収率72.1%) ・**調査期間**：2014年7月4日(金)～9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す。

・**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・55ページ・2014年9月発行 (2)集計結果表：A4判・493ページ・2014年8月

(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2014」調査項目一覧

★印:2014 年追加項目
08 09 10 11 12 13: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 65 品目について

- (1) 定番メニュー **08 09 10 11 12 13**: 月に 1 回以上食卓に登場する (2) 手作りメニュー **08 09 10 11 12 13**: 手作りが多いメニュー
(3) 中食メニュー **08 09 10 11 13**: 冷凍食品・レトルト食品・インスタント食品・市販の惣菜等便利な市販品を利用して食卓に出すメニュー
(4) お助けメニュー **08 10**: 忙しいとき・時間がないときによく登場するメニュー
(5) イベントメニュー **08 09 11 12 13**: 家族が前う・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

【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)/焼きそば★/ラーメン等中華めん類/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/シュウマイ等中華点心

【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)

◆代表メニューの詳細分析

- (1) パスタ・スパゲッティ **08 09 10 11 12 13**: 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/市販のパスタソース(あえるだけのタイプ)を利用/市販のパスタソースは、めんをゆでるお湯と一緒に温める/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/電子レンジ専用インスタント食品・冷凍食品を利用/弁当・惣菜を利用/イタリアン専門店等のテイクアウト・出前を利用/作るときにいつも隠し味に使う材料がある
- (2) 寿司 **11**: 手巻き寿司をよく作る/ちらし寿司をよく作る/にぎり寿司をよく作る/のり巻きをよく作る/バッテラ・押し寿司をよく作る/酢飯は手作りする/市販の寿司酢で酢飯を作る/酢・砂糖・みりん等の基本調味料で酢飯を作る/魚介類のネタは寿司用や刺身用など切られたものを買う/魚介類のネタは自分で切り分ける/魚介類のネタを酢でめる等、自分で下ごしらえする/具にレトルト・瓶詰め等のちらし寿司の素を使う/玉子焼きや錦糸玉子は手作りする/市販の玉子焼きや錦糸玉子を使う/寿司に付いてきたしょう油を利用/弁当・惣菜売り場の寿司を利用/寿司専門店等の持ち帰り用・出前を利用/ホームパーティ等の時には寿司を手作りする★/ホームパーティ等の時には寿司の持ち帰り・出前を利用する★
- (3) ハンバーグ **08 09 12**: 肉をミンチにしてひき肉を手作りする/野菜を洗う・皮をむく・刻む/ひき肉に野菜等を混ぜて作る/豆腐・おから等肉以外の食材で増量・かさ増しする/フードプロセッサ等を利用して材料を刻む・混ぜる/調味料(塩・こしょう・スパイス等)で味をつける/市販のハンバーグの素(ひき肉に混ぜるだけ)を利用/市販のカット野菜(みじん切りの野菜)を利用★/冷凍食品を利用/フライパンで焼く/オーブンで焼く/煮る・煮込む/市販の生ハンバーグ(焼くだけ)を利用/焼いた肉汁からハンバーグソースを作る/ケチャップやソース等の調味料からソースを作る/市販のハンバーグソースを利用/惣菜を利用/洋食専門店等のテイクアウト・出前を利用/作るときにいつも隠し味に使う材料がある/多めに作り生のまま冷凍保存/多めに作り焼いてから冷凍保存
- (4) 肉じゃが **09 11 12**: 材料を洗う・皮をむく・刻む/材料を油で炒める/昆布・かつお節等の乾物からだしをとる/市販のだしの素を使う/しょう油・みりん・砂糖等の基本調味料で味をつける/つゆの素・めんつゆ等を利用/すき焼きのたれを利用/肉じゃがの素(市販の合わせ調味料)を利用/市販のカット野菜を利用★/フライパンで作る/鍋で作る/炊飯器を使って作る/レトルトや缶詰の肉じゃがを利用/冷凍食品を利用/惣菜を利用/和食専門店等のテイクアウト・出前を利用/作るときにいつも隠し味に使う材料がある
- (5) 餃子 **08 09 10 11 12**: 肉をミンチにしてひき肉を手作りする/皮を手作りする/市販の餃子の皮を利用/野菜を洗う・皮をむく・刻む/ひき肉に野菜・調味料等の材料を混ぜて具を作る/フードプロセッサ等を利用して材料を刻む・混ぜる/市販の餃子の素(ひき肉に混ぜるだけ)を利用/市販の餃子の具(生の具入りひき肉)を利用/市販のカット野菜(みじん切りの野菜)を利用/皮に具を入れ、餃子の形に包む/皮に包むのは何人かで共同で行う/チーズ・キムチなど変わりダネの具を入れる/フライパンで焼く/ホットプレートで焼く/市販の生餃子を利用/冷凍食品を利用/タレはしょう油・酢等を合わせる/ラー油を使う★/餃子に付いてきたタレを利用/市販のボン酢・餃子専用のタレ等を利用/惣菜を利用/餃子・中華専門店等のテイクアウト・出前を利用/作るときにいつも隠し味に使う材料がある/多めに作り生のまま冷凍保存/多めに作り焼いてから冷凍保存

2. 朝食・夕食・個食・弁当作りのシーン別実態

◆朝食シーンの実態

- (1) 家族全員が家で朝食を食べる頻度 **10 12**: 毎日～月に 1 回程度/それ以下
- (2) 朝食の準備 **10 12**: 【準備する人】 自分/夫がいつも準備/夫が準備することもある/子供がいつも準備/子供が準備することもある/その他の家族 【準備の仕方】 朝食用に調理したもの/お弁当用に調理したもの/常備している日持ちするおかず/夕食の残り物/1 人用パック(カップ入りヨーグルト・納豆等)/味噌汁やスープはインスタントを利用/ご飯は朝に炊く/パンはホームベーカリー等で朝に焼く/毎日だいたい同じメニューを用意する/家族によってメニューが異なる/朝食を食べない家族がいる/朝食を弁当(おにぎりやサンドイッチ等)で持っていく家族がいる/朝食を外で買ったり外食している家族がいる/朝食を飲み物だけで済ませる家族がいる
- (3) 普段の平日の朝食メニュー **10 12**: 【ごはん・パン】 ごはんが多い/パンが多い/ごはんの日とパンの日がある/ごはんの人とパンの人がいる 【その他主食系】 ラーメン★/パスタ★/うどん★/そば★/そうめん★/おにぎり/シリアル・コーンフレーク・グラノーラ/パンケーキ・ホットケーキ・ワッフル/バランス栄養食品(カロリーメイト・バランスアップ・ウィダーインゼリー等) 【おかず】 野菜料理・サラダ/卵料理/肉類(ハム・ソーセージ・ベーコン等)/魚類(干物・焼き魚等)/チーズ/納豆/のり/味噌汁/スープ 【飲み物】 コーヒー/紅茶/日本茶・お茶/牛乳/野菜・果汁ジュース/水・ミネラルウォーター 【その他】 果物/ヨーグルト/菓子・デザート

◆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 13**: 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 13**: 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 13**: 【買い物のとき】 メニューを決めてから買い物/買い物した後にメニューを決める/チラシ/売り場で食材/売り場のお勧めレシピ/携帯・スマホでレシピや材料の情報収集をしながら/お買い得品・見切り品から 【買い置き・残り物】 まとめ買いした食材/使い残した食材/買い置き・常備している食材/生協等で届いた食材/作り置きした料理/食べ残りの料

理【心がけ】自分の好み／夫の好み／子供の好み／子供の食育(好き嫌いをなくす等)／健康・栄養バランス／節約・安い食材／簡単・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／ゴミを出さない／食材を丸ごと食べ切れる／その日に食べ切れる／弁当に使える／冷凍保存出来る★／お酒に合う★／1皿(ワンプレート)で済む★

◆個食の夕食シーンの実態

- (1) 夕食を日常的に1人で食べる家族★：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) 1人分の夕食の作り方・心がけ★：【作り方・用意の仕方】自分が作る／食べる人が作る／食べる都度調理した料理を出す／作り置きした料理を出す／夕食の残り物を出す／1人用加工食品(カップめん・冷凍食品等)を出す／後で食べられるよう、夕食と同じメニューを残しておく／後で食べるときは、別のメニューを用意する／余っても取り置きできるメニューにする／温め直しても美味しくなるよう工夫する【心がけ】食べる人の好み／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／ボリュームを少なめにする／遅い時間に食べても消化がいい・胃もたれしない／品数・種類が多い／品数を減らす／見栄え・彩りがいい／1皿(ワンプレート)で済む

◆弁当作りの意識・実態

- (1) 弁当を持っていく家族 09 10 11 12 13：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 13：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／おかずに夕食の残りものを使う／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 13：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／麺にかけるソース・スープ(そうめん用・中華麺用等)★／ピザソース／ごまあえの素／白あえの素／酢みそ／浅漬の素／マリネ・酢漬け・ピクルスの素／肉じゃがの素／和風の惣菜・おかずの素(炒め物・煮物・フライパン料理等)／丼の素★／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／洋風の惣菜・おかずの素(炒め物・フライパン料理等)★／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)／和風スープの素(鍋で作る)／塩麹
- (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 13：【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／ビ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／レパートリーが増える★【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・外食の使用 1. 使用しているもの 02 06 08 09 10 11 12 13 2. あなたが抵抗を感じるもの 99 02 06 08 09 10 11 12 13
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／買った惣菜をトレーやパ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する／調理済み冷凍食品を使う／野菜や魚介類等の素材の冷凍食品を使う／レトルト・パウチ入りのおかず(煮物やハンバーグ等)を使う／レトルトのルーやソース(カレーやパスタソース等)を使う／市販の合わせ調味料を使う／カット野菜を使う／市販の食材セット(鍋物セット・天ぷらセット等)を使う／メニューの材料一式が揃っているセットを使う／下味が付いている肉を使う／下味が付いている魚介類を使う／出来合い品を詰めてお弁当を作る／日常の食事に外食をする／日常の食事にホームデリバリー・出前を利用する／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 13 2. 市販の加工食品 08 09 10 11 12 13
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) 食品購入時の心がけ・行動 08 09 10 11 12 13：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／割高な大手メーカーの商品より、スーパー独自の安い商品(PB)を買う／PBより、大手メーカーの商品を買う／高級品を買い控える／旬の食材を選ぶ／冷凍食材(冷凍の野菜・肉・魚介類等)を買う★／お米・ご飯食にあう食材／焼きたてパン・ペーカーのパンを買う／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／原発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する

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 13：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／日常的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ことが多い／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作る
- (2) 料理や食事づくりの考えや行動 08 09 10 11 12 13：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 | |

【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)

■メニューからみた食卓調査2013

～“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？～
⇒パスタソースや出来合い品の活用は一段落、
それでも手間なし短時間調理のニーズは増加中
◆パスタはレトルトソース派より手作り派が優勢に。
・有効回収数：1,077人(発送数1,500人・有効回収率71.8%) ※同一世帯のお子様へ
・調査期間：2013年7月17日(水)～23日(火) の[子供調査]実施、
・価格：定価42万円(税別)・MDBメンバー価格38万円(税別) 回答有505人
[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

■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
・調査期間：2012年7月5日(木)～11日(水) オプション調査あり
・価格：定価42万円(税別)・MDBメンバー価格38万円(税別)

■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』に聞いて『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)

■メニューからみた食卓調査2010

～節約疲れからプチゼいたく？ 料理が余ったときの再利用方法は？～
⇒『寿司』『肉』『ケーキ』でプチゼいたくな食卓を
・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)

■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)

■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)

■家庭の食卓トレンド調査2013

～食卓の変化の兆しを、メニュー・食品・調味料からとらえる～
⇒今、一番旬な『バーニャカウダ』。その次は？
《野菜編》注目をあびる“野菜”の意識と実態を網羅！
定番野菜56品目の使い方とイメージ、新顔野菜の浸透
冷凍野菜・カット野菜の利用、野菜の購買行動・意識
◆『もやし』『豆苗』『サラダ用カット野菜』等
“工場の野菜”が伸張、シニア主婦でも増加。
《魚・肉編》“魚”離れ／“肉”食化の現実とは？
魚介類の78品目種類別・食べ方別の使い方とイメージ
肉類の使い方、水産加工品・食肉加工食品の利用、
魚・肉の購買行動・過不足感と意識・・・
◆“魚好き”が増えた20代主婦、
“肉好き”が増えた50代主婦。
《新しい味編》世界各国メニュー・調味料・食材の食卓への定着度
洋風・中華系・韓国系・東南アジア系・ラテンアメリカ系・
ご当地メニューの家庭の食卓への定着度、
調味料・スパイス・海外本格食材の浸透度
◆『スンドゥブ・チゲ』『チャプチェ』『サムギョプサル』・・・
躍進目立つコリア系メニューと『バーニャカウダ』。
《まとめ編》食卓からみたこだわり：好奇心・味嗜好・食材選択
・調査対象：首都圏1都3県に居住する、①主婦(20代～50代の既婚女性)
②シニア主婦(60代～70代の既婚女性) ③シングル女性(20代～30代の未婚女性)
・調査方法：「モニターリサーチ・システム」利用による郵送調査
・有効回収数：1,294人(発送数1,800人・回収率71.8%)
・調査期間：2013年5月16日(木)～27日(月)
・《野菜編》《魚・肉編》《新しい味編》各定価：44万円(税別)・MDBメンバー価格40万円(税別)

【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

消費者研究部 (担当：土井)

TEL 03-6202-1287 FAX 03-6202-1294

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

JMAR生活者調査レポート●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2014」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)

他の調査について☐ 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)

- | | |
|---|---|
| ☐ 「メニューからみた食卓調査2013」 | ☐ 「家庭の食卓トレンド調査2013《野菜編》」 |
| ☐ 「メニューからみた食卓調査2012」 | ☐ 「家庭の食卓トレンド調査2013《魚・肉編》」 |
| ☐ 2012年オプション調査(単身世帯男女) | ☐ 「家庭の食卓トレンド調査2013《新しい味編》」 |

☐ その他()

※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。
本主旨をご承賜りご記入くださいますようお願いいたします。

(GF1113)

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			
	ご担当者名			
TEL	FAX			
郵便番号	〒	—		
住所				
連絡事項	ご請求金額	お支払い予定日		
	円 (消費税別)	年 月 日		