

# 新しい味の定着度調査 2004

～調味料・食材・メニューから食卓の変化を探る～

1996年 1998年 2001年 2004年、

家庭料理に浸透する目新しさとは？

調味料・スパイス・香味野菜・食材などから、

新しい味の家庭の食卓への浸透度を検証します。

世界の料理メニューについて、外食から家庭への浸透を検証し、

家庭への定着度を占います。

首都圏の主婦・独身女性1,800人を対象に大規模時系列調査を実施、

食品マーケットの新商品・ターゲットを見つける基礎データ集です。

生活者HOTアンケートシリーズでは1996年4月、1998年2月、2001年6月と3回にわたって「新しい味の定着度調査」を実施し、エスニック料理や本格イタリア料理などの新しい味が家庭料理に浸透しつつある実態を調査いたしました。

外食のシーンでは、本格イタリアン・フレンチの店が増え、韓国ブーム、東南アジア・エスニック・無国籍料理レストランの隆盛などを経て、世界各国の味が気軽に楽しめるようになりました。家庭の食卓にも、世界の様々な食材・調味料が市場に出回り、目新しいメニュー・味の新製品が発売されています。

そのような中、日本の一般家庭ではどのような味・どのようなメニューが定着しつつあるのか、「新しい味の定着度調査2004」を実施いたします。今後の食品マーケティングの基礎データとして必要不可欠な調査です。

## 【調査概要】

- ・調査対象：首都圏の20代～70代の主婦  
および首都圏20代～30代の独身女性(単身生活者含む)  
時系列比較は過去の調査対象にあわせて  
首都圏の20代～50代主婦の合計で行いました。
- ・調査方法：「J-FAXリサーチ」利用によるFAX調査
- ・有効回収数：1,344人  
(発送数1,800人・有効回収率76.7%)
- ・調査期間：2004年4月20日(火)～26日(月)

## 【調査のアウトプット】

- 調査報告書(A4判・61ページ・2004年6月発行)
- 集計結果表(A4判・503ページ・2004年5月発行)  
単純集計表、クロス集計表(基本属性・年齢・結婚年数別、  
職業・家族構成別、子供の有無・海外旅行経験別、食生活  
スタイル別・味の嗜好別、料理・チャネル・飲み物別、設  
問間クロス、他)一式
- 磁気データ一式(CD-ROM)
- 本調査の報告書はご購入いただいた企業以外は入手できません。また、データのご利用は社内に限らせていただきます。
- 【調査購入のご案内】本調査は、弊社自主企画による調査を複数  
企業ご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 400,000円(税込420,000円)  
MDBメンバー価格 360,000円(税込378,000円)

# 新しい味の定着度調査2004 調査項目一覧

## 調味料・スパイスの浸透度

90 品目の調味料・スパイスについて (1) 知っている (2) 買ったことがある  
(3) よく使っている (4) 今後使ってみたい

【洋風調味料】マヨネーズ/ケチャップ/トマトペースト/粒入マスタード/海水塩/岩塩・結晶塩/塩コショウ/岩塩入りソルトペッパー(クレージーソルト等)/オリーブオイル/ハーブ入りオリーブオイル/グレープシードオイル/バルサミコ/ワインビネガー/モルトビネガー/タバスコ/ハラペーニョグリーンソース/チリソース/ハバネロソース/サルサソース/アンチョビソース/ジェノパソース/デミグラスソース/ホワイトソース/コンソメ・ブイヨンの素/フォン・ド・ヴォー/フュメ・ド・ポワソン/サワークリーム/ホースラディッシュ(西洋わさび)

【洋風スパイス】粒コショウ(ペッパー)/ローリエ(月桂樹の葉)/ブーケガルニ/サフラン/ナツメグ/タイム/パプリカ/オレガノ/バジル(バジリコ)/クローブ(丁子)/コリアンダー/レモングラス/ローズマリー/クミン/カレーパウダー/チリパウダー/ガラムマサラ/ターメリック(うこん)/カルダモン/オールスパイス/カイエンヌペッパー/キャラウェイ/シナモン

【郷土調味料】白醤油/たまり醤油/しょつつ(魚醤)/黒酢/もろみ酢/果実酢(柿酢・りんご酢等)/鷹の爪/山椒/ゆずこしょう/かんづり/こーれーぐーすー(島唐辛子の泡盛漬)/どろソース

【中華・エスニック系調味料】中華だしの素/鶏ガラスープ(粉末)/鶏ガラスープ(ペースト)/八角/五香粉/豆板醤/芝麻醤/甜面醤/トウチジャン/XO醤/海鮮醤/オイスターソース/棒棒鶏ソース/香醋/コチュジャン/サムジャン/ヤンニン/キムチソース/ニョクナム/ナンブラー/ココナッツミルク/ラー油/落花生油/長ねぎ油/にんにく油/スイートチリソース/サンバル(インドネシアの唐辛子ペースト)

## 食材の浸透度

49 品目の香味野菜・生ハーブ・酒類について料理での使用

【香味野菜】にんにく/ショウガ/ねぎ・あさつき/エシャロット/大葉(青じそ)/木の芽/ミョウガ/生わさび/唐辛子(生)

【練り製品】おろしわさび/おろしニンニク/おろしショウガ/練りからし/練り梅/ごまペースト/唐辛子ペースト

【柑橘類(料理用)】レモン/ライム/ゆず/すだち/かぼす/だいたい

【生ハーブ】バジル/セージ/エストラゴン/オレガノ/チャイブ(シブレット)/ローズマリー/セルフィーユ(チャービル)/タイム/マジョラム/ミント/ディル/パセリ/イタリアンパセリ/香菜(シャンツァイ、コリアンダー)

【酒(料理用)】本みりん/みりん風調味料/料理酒/日本酒(清酒)/焼酎/泡盛/中国酒(紹興酒・老酒)/赤ワイン/白ワイン/クッキングワイン/ブランデー/シェリー酒/ラム酒

61 品目の目新しい食材について購入経験

【チーズ】クリームチーズ/カッテージチーズ/モッツアレラ/マスカルポーネ/カマンベール(白かびタイプ)/ブリー(白かびタイプ)/その他白かびタイプのチーズ/ゴルゴンゾーラ(青かびタイプ)/その他青かびタイプのチーズ/ゴーダ/エメンタール/エダム/パルメジャン/山羊乳タイプ(ピラミッド・サントゥモール等)/ウォッシュタイプ(リヴァロ・ボンレベック等)

【食肉】羊肉(ラム・マトン)/七面鳥(ターキー)/鴨・アヒル(ダック)/フォアグラ/生ウインナー・生ソーセージ/生ハム

【穀類】ペンネ/ファルファッレ(蝶型のパスタ)/カネロニ/ラザニア/フェットチーネ/リングイネ/ラビオリ/生パスタ/クスクス/ベーグル/ナン/フォカッチャ/ピタパン/トルティーヤ/ポンテケージョ/グリッシーニ/マフィン/インディカ米(イタリア米・タイ米)/五穀米

【中華・エスニック食材等】/干しえび/干し貝柱/きくらげ/ビーフン/緑豆春雨/ライスペーパー(生春巻の皮)/腐乳/松の実/くこの実/タピオカ/ナタデココ/フクロタケ/チャツネ

【その他の食材】トマト缶(ホールトマト・カットトマト)/ドライトマト/ケイパー/ピクルス/アンチョビ/オリーブの実/ブルーベリーの実/ラズベリーの实

## 世界の料理・メニューの浸透度

世界40カ国の料理について (1) 食べたことがある (2) 好き・また食べたい

広東料理/上海料理/四川料理/北京料理/台湾料理/沖縄料理/韓国・朝鮮料理/タイ料理/ベトナム料理/インドネシア料理/カンボジア料理/マレーシア料理/フィリピン料理/ビルマ料理/インド料理/スリランカ料理/パキスタン・ネパール料理/トルコ料理/エジプト料理/中近東料理/アフリカ料理/ギリシア料理/イタリア料理/スペイン料理/南仏料理/フランス料理/イギリス料理/ドイツ料理/スイス料理/北欧料理/東欧料理/ロシア料理/ケイジャン・クレオール料理/メキシコ料理/ブラジル料理/チリ料理/中南米料理/オーストラリア料理/ハワイ料理/チャモロ料理

83 の世界の料理メニューについて (1) 食べたことがある (2) 家庭で食べたことがある  
(3) 家庭では食べないと思う

【中華系料理】青椒肉絲/回鍋肉/麻婆豆腐/麻婆茄子/麻婆春雨/棒棒鶏/甜醬鶏/酢豚/八宝菜/鶏肉とカシューナッツ炒め/干焼蝦仁(カンシャオシャーレン・海老チリソース)/かに玉/家常厚揚(チャージャンあつあげ)/焼きビーフン/おこげご飯/坦坦麵/ジャージャー麵/火鍋/沙鍋

【韓国・朝鮮系料理】ビビンバ/クッパ(韓国風雑炊)/プルコギ/韓国冷麵/ナムル/チゲ鍋(キムチ鍋)/韓国風お好み焼き(チヂミ)/カルビスープ/チャブチェ(牛肉と野菜の春雨炒め)/タッカルビ(鶏のピリ辛煮)/サムギョブサル

【西洋系料理】スパゲティペロンチーノ/スパゲティカルボナーラ/スパゲティボンゴレ/バジリコスパゲティ/イカスミのスパゲティ/スパゲティポロネーゼ/スパゲティポモドーロ/スパゲティアラビアータ/ラザニア/パエリア/ブイヤベース/リゾット/ドリア/カルパッチョ/ガスパッチョ/ラタトゥイユ/マリネ/ビシソワーズ/シーザーサラダ/チリンドロンソース/キッシュ/パテ/チーズフォンデュ/ボルシチ

【東南アジア・エスニック系料理】タイカレー/トムヤムクン/タイスキ/パッタイ(タイ風焼そば)/ヤムウンセン(タイ風春雨サラダ)

# 新しい味の定着度調査2004 調査項目一覧

/生春巻き/フォー(ベトナム風うどん)/ナシゴレン(インドネシア風焼飯)/ミーゴレン(インドネシア風焼そば)/サモサ/ガドガド(ピーナッツソースのサラダ)/サティ/インドカレー/キーマカレー/タンドリーチキン/シシカバブ/クスクス/ムサカ/タラムサラダ  
【ラテンアメリカ系・その他の料理】タコス/チリコンカーン/トルティーヤ/ナチョス/プリトー/エンチラーダ/ジャンバラヤ/ロコモコ/シュラスコ/ゴーヤチャンプル

## 家庭では食べないと思うメニューの理由

- ・作り方やレシピがわからないから
- ・材料や調味料が揃わないから
- ・インスタント食品・簡便調味料がないから
- ・専用の設備・道具や食器がないから
- ・家庭で作るのは割高だから
- ・作るのが面倒だと思うから
- ・おいしく作れないと思うから
- ・家族に好まれないと思うから
- ・家庭料理にはなじまないと思うから
- ・家族より友人・知人と楽しむメニューだと思うから
- ・家庭よりレストランの雰囲気食べるメニューだと思うから
- ・プロのシェフの味を楽しむメニューだと思うから
- ・海外旅行先で楽しむメニューだと思うから

## 食生活と新しい味

### 好きな味付け

塩コショウ味/醤油味/みそ味/マヨネーズ味/ケチャップ味/ソース味/和風だしの味/テリヤキ味(あまから醤油味)/中華風鶏ガラスープ味/コンソメ味/デミグラスソース味/ホワイトソース味/バター味/ガーリック味/カレー味/トマト味/チーズ味/ごま・ごま油/ばん酢/甘酢(南蛮漬け等)/酢みそ/唐辛子

**家庭で食べる料理**：どちらかという和風が多い/どちらかという洋風が多い/あまり決まっていない

**食べ歩きが好きか**：とても好き/好きな方/あまり関心がない方/全く関心がない

**スパイスの効いたエスニック料理の好き・苦手**：好き/苦手

**辛い味の料理の好き・苦手**：好きだし激辛も得意/好きだが激辛は苦手/嫌い

**家庭で料理をする頻度**：1日3回程度/1日2回程度 ~ 週に1回程度/それ以下/全くしない

### 料理や外食についてあてはまること

- ・料理することは好きだ
- ・料理は手間がかかってもなるべく素材から手作りする
- ・料理は加工食品や市販のソースなどをうまく利用して手早く作る
- ・市販の惣菜やテイクアウトをよく利用する
- ・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
- ・日常的にお弁当を作っている
- ・本格的中華料理を手作りしたことがある
- ・本格的イタリアン料理を手作りしたことがある
- ・本格的エスニック料理を手作りしたことがある
- ・目新しいメニューは作ってみることが多い
- ・外食などでおいしかったメニューは作ってみることが多い
- ・健康にいいと話題になった食品は料理に使ってみることが多い
- ・目新しい食品やメニューはまず食べてみる方
- ・目新しい食品やメニューを友人・知人にすすめる方
- ・マスコミで話題の店に関心がある
- ・有名シェフの店に関心がある
- ・スイーツ(デザート)で評判の店に関心がある
- ・料亭や高級旅館などの本格和食に関心がある
- ・創作和食に関心がある
- ・フードテーマパーク(博物館)に関心がある
- ・ラーメンなどB級グルメの店に関心がある
- ・スローフードに関心がある

### 最近新しく購入してみた調味料・スパイス・食材(自由回答)

#### その購入のきっかけ

- ・料理に関するテレビ番組をみて
- ・健康に関するテレビ番組をみて
- ・料理の本・雑誌をみて
- ・健康に関する本・雑誌をみて
- ・友人・知人のすすめ
- ・家族のすすめ
- ・テレビのCM
- ・店頭でみかけて
- ・海外旅行でおいしさを知って
- ・レストランでおいしさを知って
- ・料理教室で知って
- ・有名なシェフや料理人の名前入りの商品だから

### 目新しい調味料・食材の購入先

スーパー/高級食材中心のスーパー/輸入食材中心のスーパー/生協/個人商店(食料品店)/コンビニエンスストア/ディスカウントストア/百貨店・デパート/自然食品店/通信販売/インターネット販売・ネットオークション

### 工夫している・アレンジしているお気に入りの味付け(自由回答)

### 家庭の夕食時に飲む飲物

ビール/発泡酒/日本酒(燗をして)/日本酒(冷やで)/白ワイン/赤ワイン/ロゼワイン/ウィスキー/ブランデー/バーボン/カクテル/焼酎/缶チューハイ/梅酒/その他のお酒/日本茶/麦茶/ウーロン茶/トマトジュース/野菜ジュース/オレンジジュースなど/コーラなどの炭酸飲料/乳飲料・乳酸菌飲料/牛乳/ミネラルウォーター/ミネラルウォーター以外の水/コーヒー/紅茶/その他の飲物  
夕食時に飲物はほとんどとらない

### <フェイスシート>

年齢/未既婚・結婚年数/職業(フルタイム勤務/パート・アルバイト/専業主婦/自営業/その他)/家族人数/家族形態/同居している子供(乳幼児がいる/保育園・幼稚園児がいる/小学生の子供がいる/中学生の子供がいる/高校生の子供がいる/それ以上の年齢の子供がいる/いない)/海外旅行の経験回数

## 第12弾 新しい味の定着度調査2001

1996 1998 2001 本格イタリアン、本格中華、  
**エスニックは21世紀の食卓に浸透したか**  
 目新しい調味料・スパイス73品目の認知・購入経験・使用率・他  
 目新しい食材の購入率：パスタ、中華食材等、洋風食材、チーズ  
 世界の料理78メニューの食用経験、食卓登場率  
 ・調査対象：首都圏在住の20代～60代の主婦  
 ・有効サンプル数：1,220人(発送数1,500人、有効回収率81.3%)  
 ・調査実施時期：2001年5月31日(木)～6月5日(火)  
 ・調査購入費用：定 価 360,000円(税込378,000円)  
 MDBメンバー価格320,000円(税込336,000円)

## 第5弾 '98 新しい味の定着度調査

イタリア料理、中華料理、エスニック料理などの  
**新しい味・新しく定着しつつある調味料・食材の最新実態**  
 目新しい調味料・スパイスの家庭への浸透度  
 料理によく使う香味野菜・柑橘類・生ハーブ  
 注目食材の購入状況：パスタ・パン、中華食材、洋風食材、チーズ  
 世界の料理・メニューの家庭への浸透度  
 ・調査対象：首都圏在住の20～50代の主婦  
 ・有効サンプル数：1,050人(発送数1,451人、有効回収率72.4%)  
 ・調査実施時期：1998年2月25日(水)～3月3日(火)  
 ・調査購入費用：定 価 500,000円(税込525,000円)  
 MDBメンバー価格400,000円(税込420,000円)

## 第1弾 新しい味の定着度調査

次世代食品マーケティングのヒント  
**グルメブーム・海外旅行・料理番組隆盛のその後は？**  
 ・調査対象：関東1都6県及び関西2府4県在住の20代～50代の  
 主婦及び20代～30代の未婚単身生活者  
 ・有効サンプル数：1,270人(発送数1,779人、有効回収率71.4%)  
 ・調査実施時期：1996年3月28日(木)～4月2日(火)  
 ・調査購入費用：定 価 350,000円(税込367,500円)  
 MDBメンバー価格300,000円(税込315,000円)

## <生活者HOTメンバー>登録(無料)のおすすめ

MDB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3～  
 5ページ程度のサマリー)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 0120-787620

【連絡先・申込書ご送付先】

東京都千代田区丸の内1-4-2 東銀ビル9階 〒100-0005

(株)日本能率協会総合研究所 MDB

「生活者HOTアンケート」事務局 (担当:土井)

TEL 03-6212-9135 FAX 03-6212-9132

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

産業調査室 (担当:井下)

TEL 06-6233-2306 FAX 06-6233-2349

e-mail <info\_mlmc@jmar.co.jp>

<http://www.jmar.co.jp/MDB/hot\_anq/>

## MDB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。

「新しい味の定着度調査2004」を購入する。

「新しい味の定着度調査2004」に興味がある。(説明が聞きたい、アウトプット・調査票がみたい)

過去のシリーズに興味がある。(説明が聞きたい、調査票がみたい、報告書が見たい)

第12弾 「新しい味の定着度調査2001」

その他の生活者HOTアンケートシリーズ

第5弾 「'98新しい味の定着度調査」

第1弾 「新しい味の定着度調査」

<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。)\*◎

(MX1001)

200 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	〒	-	e-mail				
住所							
連絡事項	ご請求金額			お支払い予定日			
	円			年 月 日			
			(消費税込)				