

味の地域差に関する調査2005

●《味嗜好編》 《料理編》

～ 味の好み・家庭料理に使う調味料の実態からみた、
食のエリア別マーケティングのための基本データ集～

全国10エリアの、味の地域差を多面的に検証！

北海道、東北、北関東・甲信、首都圏、東海、北陸・新潟、関西、中国、四国、九州の
10エリアについて、「味の好み」「家庭料理の味付け」の差を比較します。

客観的データの取りにくい「味の地域差」を大サンプル生活者調査から捉えます。

《味嗜好編》20～50代男女の、味の好み、好きなメニューなど味の嗜好を網羅！！

「味」の好感度、好きな味・風味・香り、料理ジャンル・メニュー、食べ方や味付けの好み・・・

《料理編》主婦に聞く、メニュー、家庭料理の味付け、調味料の使用実態は？

みそ汁、野菜の煮物、うどん、卵焼き、炊き込み御飯、チャーハン、野菜炒め、鍋料理...

《料理編》は1997年・2002年に実施した調査の継続調査です。

【《味嗜好編》調査概要】

- ・調査対象：下記10エリアに居住する20～50代の男性・女性
北海道
東北（青森県・岩手県・宮城県・秋田県・山形県・福島県）
北関東・甲信（茨城県・栃木県・群馬県・山梨県・長野県）
首都圏（埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県）
東海（岐阜県・静岡県・愛知県・三重県）
北陸・新潟（新潟県・富山県・石川県・福井県）
関西（滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県）
中国（鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県）
四国（徳島県・香川県・愛媛県・高知県）
九州（福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・大分県・宮崎県・
鹿児島県・沖縄県）
- ・調査方法：「J-FAXリサーチ」モニターへのFAX調査
- ・有効回収数：2,191人（発送数2,800人、有効回収率78.3%）
（各エリア男性約100人・女性約100人）
- ・調査期間：2005年7月14日（木）～20日（水）

【《料理編》調査概要】

- ・調査対象：下記10エリアに居住する30～50代主婦（既婚女性）
北海道
宮城・福島
北関東・甲信（茨城県・栃木県・群馬県・山梨県・長野県）
首都圏（埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県）
中京圏（愛知県）
北陸・新潟（新潟県・富山県・石川県・福井県）
阪神圏（大阪府・兵庫県）
岡山・広島
四国（徳島県・香川県・愛媛県・高知県）
福岡
- は1997年・2002年調査と同エリアです。
- ・調査方法：「J-FAXリサーチ」モニターへのFAX調査
- ・有効回収数：1,708人（発送数2,100人、有効回収率81.3%）
（各エリア約170人）
- ・調査期間：2005年7月6日（水）～12日（火）

【調査のアウトプット】

調査報告書：《味嗜好編》A4判・70ページ・2005年9月発行《料理編》A4判・69ページ・2005年9月発行
集計結果数表：《味嗜好編》A4判・460ページ・2005年8月発行《料理編》A4判・493ページ・2005年7月発行
集計データ一式：《味嗜好編》2005年8月《料理編》2005年7月

【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ご購入いただく方式で実施いたしました。

《味嗜好編》：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）

《料理編》：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）

セット価格：定価720,000円（税込756,000円）・MDBメンバー価格648,000円（税込680,400円）

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。

MDB 株式会社日本能率協会総合研究所
マーケティング・データ・バンク

http://www.jmar.co.jp/MDB/hot_anq/

「味の地域差に関する調査2005」調査項目 《味噌好編》

味 好きな味 以前よりも好むようになった味

嫌い・苦手な味 控え目にしている味

甘い味/しょっぱい味/酸っぱい味/苦い味/辛い味/激辛味/スパイスのきいた味/和風だしのきいた味/コクのある味/うま味のある味/濃い味/薄い味/こってり味/あっさり味/さっぱりした味/マイルドな味

味や風味 好きな味や風味 嫌い・苦手な味や風味

塩味/しょうゆ味/みそ味/マヨネーズ味/ケチャップ味/ソース味/塩コショウ味/かつおだしの味/昆布だしの味/いりこだしの味/中華風鶏ガラスープの味/コンソメ味/てりやき味/カレー味/デミグラスソース味/ホワイトソース味/バター味/オリーブオイル味/ガーリック味/オニオン味/トマト味/チーズ味/キムチ味/ごま味/アーモンド味/しょうが味/わさび味/ぼん酢味/甘酢味/甘辛しょうゆ味/酢みそ味/スモーク味

味や香り 好きな味・香り 嫌い・苦手な味・香り

オレンジ味/グレープフルーツ味/レモン味/いちご(ストロベリー)味/パイナップル味/りんご(アップル)味/梅味/ゆず味/メロン味/ピーチ(桃)味/ブルーベリー味/クランベリー味/パナナ味/ぶどう(グレープ)味/マンゴー味/パッションフルーツ味/ミント味/緑茶・抹茶味/紅茶味/コーヒー味/コーラ味/ミルク(牛乳)味/ヨーグルト味/豆乳味/バナナ味/生クリーム味/カスタードクリーム味/チョコレート味/キャラメル味/ココナッツミルク味/あずき(あんこ)味/黒糖味/はちみつ味/メープルシロップ味

好きな料理のジャンル

和風の家庭料理/洋風の家庭料理/中華風の家庭料理/店で食べる手軽な和食/店で食べる手軽な洋食/店で食べる手軽な中華料理/本格的な日本料理(料亭など)/フランス料理/イタリア料理/本格的な中華料理/韓国・朝鮮料理/エスニック料理/ファミリーレストランの料理/ファーストフード店の料理/地元・出身地方の郷土料理/北海道料理/京料理/沖縄料理/それ以外の各地の郷土料理

メニュー 好きなメニュー 週に1回以上食べるメニュー

【主食】白飯/にぎり寿司/ちらし寿司/チャーハン・炒めご飯/炊き込みご飯/丼もの/カレーライス/ぞうすい・リゾット/そば/うどん/そうめん/ラーメン/焼きそば/焼きビーフン/冷やし中華/パスタ・スパゲッティ/ピザ/パン/サンドウィッチ/菓子パン・デニッシュ類

【汁物】みそ汁/すまし汁・お吸い物/スープ

【肉料理】ハンバーグ/ステーキ/しょうが焼き/とんかつ/から揚げ・竜田揚げ/コロッケ/ギョーザ/焼き鳥/肉じゃが/シチュー

【魚料理】刺身/煮魚/焼き魚

【野菜料理】野菜の煮物/きんぴらごぼう/野菜炒め/野菜サラダ/ポテトサラダ/あえ物/おひたし/漬物(浅漬け・ぬか漬け)/キムチ漬

【一品料理】天ぷら・かき揚げ/卵焼き/茶碗蒸し/酢の物/納豆/冷やっこ/中華風点心

【テーブルッキング】鍋料理/すき焼き/しゃぶしゃぶ/湯豆腐/おでん/焼き肉・鉄板焼き/お好み焼き/たこ焼き/チーズフォンデュ

味付け

和風めん類等で好きな食べ方・味付け

冷たいそば(めんつゆ)/冷たいそば(ごまだれ)/冷たいうどん(めんつゆ)/冷たいうどん(ごまだれ)/冷たいうどん(しょうゆかけ)/冷たいそうめん・ひやむぎ等(めんつゆ)/冷たいそうめん・ひやむぎ等(ごまだれ)/冷やし中華(甘酢しょうゆだれ)/冷やし中華(ごまだれ)/冷やし中華(その他の味)/温かいそば(関東風濃い色のかけ汁)/温かいそば(関西風薄い色のかけ汁)/温かいうどん(関東風濃い色のかけ汁)/温かいうどん(関西風薄い色のかけ汁)/みそ煮込みうどん/釜揚げうどん/煮込みほうとう/にゅうめん

ラーメンで好きな味・タイプ

塩味のスープ/しょうゆ味のスープ/みそ味のスープ/とんこつスープ/鶏ガラ系のだし/とんこつ系のだし/魚系のだし/野菜系のだし/脂多めのこってり味/脂少なめのあっさり味/中華料理店のラーメン/ラーメン店のラーメン/カップめん/袋めん/チルド(冷蔵)生タイプラーメン/冷凍ラーメン

鍋料理で好きな食べ方・味付け

しょうゆ味の鍋/みそ味の鍋/酒かす味の鍋/キムチ味の鍋/鍋つゆに味を付けずぼん酢しょうゆで食べる/鍋つゆに味を付けずごまだれで食べる/おでんは関東風のつゆ/おでんは関西風のつゆ/すき焼きはわりしたを使う/すき焼きはしょうゆと砂糖で味付け/しゃぶしゃぶはぼん酢しょうゆで食べる/しゃぶしゃぶはごまだれで食べる

フライによくかける調味料

ウスターソース/中濃ソース/濃厚ソース・とんかつソース/ケチャップソース/タルタルソース/マヨネーズ/ぼん酢しょうゆ/レモン/塩/コショウ/しょうゆ/からし・マスタード/ごまだれ

天ぷらによく使う調味料

天つゆ/つゆの素・めんつゆ/しょうゆ/だししょうゆ/ぼん酢しょうゆ/塩/七味唐辛子/一味唐辛子/山椒/コショウ/レモン/その他のかんきつ類(ゆず・すだち・かぼすなど)/おろししょうが/大根おろし/もみじおろし

サラダによくかける調味料

マヨネーズ/健康マヨネーズ(低カロリータイプ・低コレステロールタイプなど)/洋風ドレッシング/和風ドレッシング/中華風ドレッシング/ぼん酢しょうゆ/塩/コショウ/しょうゆ/ウスターソース/中濃ソース/濃厚ソース・とんかつソース/タルタルソース/レモン/お酢/オリーブオイル

みそ汁やスープで好きな味付け

赤だしのみそ汁/白みそのみそ汁/その他のみそ汁/豚汁/すまし汁・お吸い物/けんちん汁/和風わかめスープ/和風たまごスープ/中華わかめスープ/中華たまごスープ/中華コーンスープ/中華ふかひれスープ/中華春雨スープ/中華もずくスープ/コーンポタージュスープ/かぼちゃポタージュスープ/きのこポタージュスープ/クラムチャウダー/ミネストローネ/ビーフコンソメスープ/チキンコンソメスープ/オニオンコンソメスープ/トマトスープ

普段の食事や買い物について

食事作りの担当者

ほとんど自分で作る/自分で作ることが多いが、家族も作る/家族が作る人が多いが、自分でも作る/ほとんど家族が作る

朝食を自宅で食べる頻度

夕食を自宅で食べる頻度

外食をする頻度

弁当・惣菜など(中食)で済ます食事の頻度

スーパーで食品を買う頻度

コンビニで食品を買う頻度

食事の考え方や食習慣で該当すること

- ・おいしいものを食べたい
- ・目新しいものを食べたい
- ・話題のもの・評判のものを食べたい
- ・日頃から食べ慣れたものを食べたい
- ・おふくろの味が食べたい
- ・いろいろな種類を少量ずつ食べたい
- ・単品でボリュームのあるものを食べたい
- ・食べることが好き
- ・食べものにはあまりこだわらない
- ・食事が面倒になることがある
- ・食事は三食欠かさない
- ・食べ物の好き嫌いが多い
- ・伝統的な味を守ることは大切
- ・食事は家族団らんの場で大切
- ・食費はなるべく切り詰めたい
- ・おやつを食べる習慣がある
- ・お茶の時間の習慣がある
- ・食後のデザートへの習慣がある
- ・晩酌の習慣がある

生活や健康状態で該当すること

お酒/たばこ/食事が不規則/定期的に運動している/運動不足/太りすぎの傾向/病院にかかっている持病あり/アトピー/その他アレルギー体質/胃腸が弱い/糖尿病の傾向/心臓病の傾向/高血圧の傾向/高脂血症の傾向/肝機能障害の傾向

回答者プロフィール

性別/年齢/未既婚/職業・身分/同居の家族構成/居住都道府県/住居歴/土地の味になじんでいるか/本人の出身都道府県/配偶者の出身都道府県

「味の地域差に関する調査2005」調査項目 《料理編》

ふだんよく作るメニュー

- 【御飯・麺類】炊き込みご飯 / ちらし寿司 / チャーハン・炒めご飯 / 丼もの / そうめん / 焼きそば・焼きうどん / ラーメン / パスタ・スパゲッティ
- 【汁物】みそ汁 / すまし汁 / 豚汁 / けんちん汁 / 洋風スープ / 中華風スープ
- 【煮物】煮魚 / 肉じゃが / 野菜の煮物 / カレー / シチュー
- 【炒め物・フライパン料理】野菜炒め / しょうが焼き / ハンバーグ / ステーク / 卵焼き / 餃子 / 中華の炒めもの
- 【揚げ物】天ぷら・かき揚げ / から揚げ・竜田揚げ / とんかつ / コロッケ / フライ
- 【焼き物】焼き魚 / 焼き鳥 / グラタンなどオープン料理
- 【テーブルクッキング】すき焼き / しゃぶしゃぶ / 湯豆腐 / おでん / 寄せ鍋などの鍋 / 水炊きなどの鍋 / 焼き肉・鉄板焼き / お好み焼き / たこ焼き
- 【その他】茶碗蒸し / 酢の物 / ごま和え、白和えなど和え物 / おひたし / ポテトサラダ / 野菜サラダ / 刺身 / 冷やっこ / 中華点心 / 自家製の漬物 / 納豆

代表的な家庭料理の味

みそ汁 ・みそ汁を作る頻度 ・みそ汁の味：薄味 / 濃い味

- ・みその色：赤（仙台みそ、越後みそ、津軽みそ、秋田みそ） / 白（西京みそ、讃岐みそ） / 淡い黄色（信州みそ） / 赤だしみそ（八丁みそ） / 麦みそ
- ・だしの味：かつお味 / いらいこ味 / 昆布味 / かつおと煮干 / かつおと昆布・・・
- ・みそ汁の作り方：だしは自分でとる / だしの素を利用する / だし入りみそを使う / みそは2種類以上をあわせて使う / 具によってみそを変える

和風の野菜の煮物 ・和風の野菜の煮物を作る頻度

- ・よく作るメニュー / 最もよく作る和風の煮物：筑前煮など五目煮 / 肉じゃが / かぼちゃの煮物 / 里いもの煮物 / 大根の煮物 / 白菜の煮物 / きんぴらごぼう / ひじき / 煮豆 / 高野豆腐などのふくめ煮
- ・使う調味料：濃口しょうゆ / 薄口しょうゆ / 白しょうゆ / だししょうゆ / めんつゆ / 白だし / 煮物用つゆ / 和風惣菜の素 / なべ物用つゆ / おでん用つゆ / 本みりん / みりん風調味料 / 日本酒 / 料理酒 / 砂糖 / 塩 / みそ / かつお節 / 昆布 / 煮干し / 干しいたけ / あご / かつお風味のだしの素・・・
- ・味付け：薄味 / 濃い目 / 素材の味 / だしの味 / 甘味 / 甘味控えめ / しょうゆ味 / しょうゆ味控えめ / 塩味 / 塩味控えめ / 薄い色 / 濃い色
- ・誰の好みの味付け：自分 / 夫 / 子供 / 自分の親 / 夫の親・・・

うどんなど和風の麺類 ・和風の麺類を作る頻度

- ・作るメニュー：そば（冷・ざる） / そば（温・関東風） / そば（温・関西風） / うどん（冷・ざる） / うどん（温・関東風） / うどん（温・関西風） / うどん（みそ煮込み） / そうめん（冷・関東風） / そうめん（冷・関西風） / そうめん（冷・ごまだれ） / ひやむぎ / きしめん / ほうとう
- ・うどんのかけ汁に使う調味料：濃口しょうゆ / 薄口しょうゆ / 白しょうゆ / だししょうゆ / めんつゆ / うどんスープの素 / 白だし / 本みりん / みりん風調味料 / 日本酒 / 料理酒 / 砂糖 / 塩 / かつお節 / 昆布 / 煮干し / 干しいたけ / あご / かつお風味のだしの素 / こんぶ風味のだしの素・・・
- ・うどんのかけ汁の味付け：薄味 / 濃い目 / だしの味 / 甘味 / 甘味控えめ / しょうゆ味 / しょうゆ味控えめ / 塩味 / 塩味控えめ

卵焼きの味付け 甘め / だしをきかせた味 / しょうゆをきかせた味 / 塩味

炊き込みご飯の味付け

- 炊き込みご飯・釜飯の素 / めんつゆ / 白だし / 和風だしの素 / 中華だしの素 / 洋風スープの素 / 濃口しょうゆ / 薄口しょうゆ / 本みりん / みりん風調味料 / 日本酒 / 料理酒 / 砂糖 / 塩 / かつお節 / 昆布

チャーハン・炒めご飯の味付け

- チャーハンの素 / 塩・こしょう / しょうゆ / 和風だしの素 / 中華だしの素 / 洋風スープの素 / ソース / オイスターソース / ケチャップ / 焼肉のたれ / カレー / キムチ / バター / ごま油 / にんにく

野菜炒めの味付け

- 中華合わせ調味料 / 合わせ調味料 / 塩・こしょう / しょうゆ / みそ / 中華だしの素 / ソース / オイスターソース / ケチャップ / 焼肉のたれ / カレー / ごま油

鍋料理

- ・鍋料理の味付け：しょうゆ味 / みそ味 / 酒かす味 / キムチ味 / 鍋に味を付けず / ぼんずしょうゆ / おでんは関東風 / おでんは関西風 / すき焼きは手作りのわりした / すき焼きは市販のすき焼きのたれ / すき焼きはしょうゆと砂糖 / しゃぶしゃぶはぼんずしょうゆ / しゃぶしゃぶはごまだれ

- ・おでんのつゆに使う調味料：おでんの素 / 濃口しょうゆ / 薄口しょうゆ / 白しょうゆ / だししょうゆ / めんつゆ / 白だし / 本みりん / みりん風調味料 / 日本酒 / 料理酒 / みそ / 砂糖 / 塩 / かつお節 / 昆布 / 煮干し / 干しいたけ / あご / 鶏ガラスープ / 牛スジのだし / かつお風味のだしの素・・・

フライ・揚げ物にける調味料

- ウスターソース / 中濃ソース / 濃厚・とんかつソース / ケチャップ / タルタルソース / マヨネーズ / ぼんずしょうゆ / レモン / 塩 / しょうゆ・・・

ふだん使っている調味料

- 【砂糖】白砂糖 / 三温糖 / ざらめ / 粉砂糖 / 氷砂糖 / 角砂糖 / グラニュー糖 / 黒砂糖 / きび砂糖 / 甜菜糖 / 蜂蜜 / 低カロリー甘味料

- 【塩】普通の食塩 / 天然成分、ニガリなどをいかけた塩 / 岩塩、結晶塩 / うま味調味料を加えた塩 / 味塩こしょう / 岩塩入りソルトペッパー

- 【酢】穀物酢 / 米酢 / りんご酢 / ワインビネガー / パルサミコ酢 / 黒酢 / すし酢 / ぼんずしょうゆ

- 【しょうゆ】濃口しょうゆ / 薄口しょうゆ / 再仕込みしょうゆ / たまりしょうゆ / 白しょうゆ / 減塩しょうゆ / 丸大豆しょうゆ / さしみしょうゆ / 昆布しょうゆ / だししょうゆ / 魚醤

- 【みそ】甘みそ 白（西京白みそ、讃岐みそ） / 甘みそ 赤（江戸甘みそ） / 甘口みそ 淡色（相白みそ） / 甘口みそ 赤（御膳みそ） / 辛口みそ 淡色（信州みそ） / 辛口みそ 赤（仙台みそ、越後みそ、津軽みそ、秋田みそ） / 麦みそ / 豆みそ（赤だしみそ、八丁みそ、たまりみそ） / だし入りみそ / 金山寺みそ・もろみ / 減塩みそ / 自然食みそ / 自家製みそ / 合わせみそ

- 【だし用調味料】うま味調味料 / かつお風味のだしの素 / こんぶ風味のだしの素 / いらいこ風味のだしの素 / 中華だしの素 / 洋風だしの素 / 天然だしパック / かつお節・削り節 / 昆布 / 煮干し / 干しいたけ / あご

- 【つゆ類】つゆの素・めんつゆ / 白だし / 天つゆ / すき焼き用わりした / なべ物用つゆ / おでん用つゆ / 煮物用つゆ

- 【ソース・たれなど】ウスターソース / 中濃ソース / 濃厚・とんかつソース / お好み焼きソース / たこ焼きソース / 焼きそばソース / 焼きうどんソース / オイスターソース / だるソース / ケチャップ / ステークソース / パーベキューソース / ハンバーグソース / 焼き肉のたれ / しょうが焼きのたれ / 焼き鳥のたれ / ごまだれ / みそだれ / タルタルソース

- 【マヨネーズ・ドレッシング類など】マヨネーズ / 健康マヨネーズ / フレンチドレッシング / イタリアンドレッシング / サウザンドレッシング / シーザードレッシング / 和風（しょうゆ味）ドレッシング / 和風（梅・しそ味）ドレッシング / ごま味のドレッシング / 中華風ドレッシング / 韓国風ドレッシング / マリネの素 / 浅漬の素 / キムチ漬の素

- 【食用油】サラダ油 / 天ぷら油 / 紅花油 / キャノーラ油 / コーン油 / ごま油 / オリーブオイル / クッキングオイル / 健康油

- 【酒・みりん】本みりん / みりん風調味料 / 日本酒 / 料理酒 / ワイン / 料理用ワイン / 焼酎 / 中国酒

- 【香辛料】こしょう / 山椒 / 一味唐辛子 / 七味唐辛子 / 鷹の爪 / ラー油 / 豆板醤 / トウチジャン / テンメンジャン / カレー粉 / かんずり / ゆずこしょう / こーれーぐーすー（島唐辛子の泡盛漬）

- 【薬味・香味野菜】わさび / からし / しょうが / にんにく / 長ねぎ（白・根深ねぎ） / 長ねぎ（青・葉ねぎ） / あさつき / 万能ネギ / 大葉（青しそ） / みょうが / 木の芽 / みつば / 青のり / すりごま / たで / 大根おろし / その他薬味

- 【料理用柑橘類】レモン / ゆず / すだち / かぼす / だいたい / ぼんかん / ぼんたん / シークワーサー

和風料理の味付け

- 【和風の料理の味付け】基本調味料だけで味付け / 市販の和風万能調味料を利用 / メニュー専用合わせ調味料を利用 / 基本調味料は地元のもの / 基本調味料は高くてもいいもの / 我が家の味というものがある / 郷土の味を受け継いだ味付け / 母や姑から受け継いだ味付け / 自己流の味付け...

- 【和風の料理の味付け方】薄味 / 濃い味付け / しょうゆや塩を控え目 / 料理に甘味は欠かせない / 砂糖や甘味は控え目 / だしの味 / 素材の味 / うま味 / コク / 自分の好み / 夫の好み / 自分の親の好み / 夫の親の好み...

回答者プロフィール

- 年齢 / 結婚歴 / 職業 / 同居している家族人数 / 家族形態 / 同居している家族の状況 / 居住都道府県 / 住居歴 / 土地の味になじんでいるか / 本人の出身都道府県 / 夫の出身都道府県

第14弾 家庭の味の地域差に関する実態調査2002

家庭料理・使用調味料の実態からみた

食のエリアマーケティング情報源

- ・対象エリア：北海道 東北 関東 中部 関西 中国 九州
- ・調査対象：上記7エリアに在住の30～50代の主婦
- ・有効回収数：1,258人(発送数1400人、有効回収率89.9%)
- ・調査実施時期：2002年1月29日～2月4日
- ・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3弾 家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査

全国7エリアの味付けの基本、調味料の使い分け

- ・対象エリア：北海道 東北 関東 中部 関西 中国 九州
- ・調査対象：上記7エリアに在住の30代～40代の主婦
- ・有効回収数：1,181人(発送数1,515人、有効回収率78.0%)
- ・調査実施時期：1997年3月17日～3月21日
- ・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)

第21弾 新しい味の定着度調査2004

家庭料理に浸透する目新しさとは？

- ・調査対象：首都圏在住の20代～70代の主婦
および20～30代の独身女性
- ・有効回収数：1,344人(発送数1,800人、有効回収率76.7%)
- ・調査実施時期：2004年4月20日～4月26日
- ・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)

第20弾 食卓における野菜の浸透度調査2004

野菜の利用実態・意識から今後の食卓ニーズを探る

- ・調査対象：首都圏の20代～60代の主婦
- ・有効回収数：1,077人(発送数1,400人、有効回収率76.9%)
- ・調査実施時期：2003年11月28日～12月4日
- ・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)

<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、膨大な費用がかかる...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9F 〒100-0005

株式会社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7F 〒541-0042

株式会社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_mlm@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構いません。

「味の地域差に関する調査2005」を購入する。 **セット** 「味噌好編」のみ 「料理編」のみ
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23弾 「味の地域差に関する調査2005」
- 第14弾 「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」
- 第3弾 「家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査」
- 第21弾 「新しい味の定着度調査2004」
- 第20弾 「食卓における野菜の浸透度調査2004」
- その他の生活者HOTアンケートシリーズ

<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。)*◎

(MX 1001)

200 年 月 日

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。本主旨をご了承しご記入くださいますようお願いいたします。

フリガナ				MDBメンバーコード			
会社名							
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 (消費税込)			年 月 日			