

メニューからみた食卓調査2009

～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～
「家族が揃う」から内食回帰・「もったいない」からエコブーム

◎20～60代の主婦1,000人の調理の意識と実態を調査。

◎代表メニューの作り方の実態から、

惣菜・冷凍食品・ソース・素・・・等々便利加工食品の利用実態を検証。

◎＜食材選び⇔食卓メニュー⇔ストック・残り物＞サイクルの実態を定量化。

使い切り意識、PB利用、中食・外食利用・・・

◎2008年⇒2009年、食卓の変化を検証。

メニューからみた、手作り～中食の利用意識《2008年との時系列比較》

◆日常メニュー52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：月1回以上登場 ②手作りメニュー ③中食利用：冷凍・レトルト・インスタント・惣菜

④使いまわしメニュー ⑤もっと食卓に出したいメニュー ⑥イベントメニュー

◆代表メニュー8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炊き込みご飯 ②カレー ③パスタ ④ハンバーグ

⑤肉じゃが ⑥餃子 ⑦コロッケ ⑧グラタン

中食利用と買い物シーン

◆市販の合わせ調味料の利用／中食・加工食品・外食の利用：年代差・時系列変化を検証

【時系列比較】1999年→2002年→2006年→2008年→2009年 ①利用しているもの ②抵抗を感じるもの

◆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⇔エコ

◆食品購入の心がけと変化：エコバッグ、旬、まとめ買い、ポイント集め、特売品、ネットスーパー...

◆PB(プライベートブランド)を利用する食品

夕食シーンと弁当作り・食卓の変化

◆夕食メニュー決定の実態：買い物(店頭/チラシ...)／在庫(買い置き/使い残し/食べ残り)／心がけ/ヒント

◆メニュー・レシピの情報源：母親/ロコミ/料理教室/カリスマ主婦/インターネット/家電メニューブック

◆ここ1年の夕食シーンの変化：家族が揃う頻度の増減、実態(帰宅時間・節約・おうちご飯...)

◆弁当作りの意識・行動：誰の弁当/実態(作り手/ご飯を炊くとき/おかずの使いまわし/冷凍食品)／心がけ

【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：「J-FA Xリサーチ」システム利用によるFA X調査
- ・調査サンプル数：有効回収1,084人(発送数1,500人・有効回収率72.3%)
- ・調査期間：2009年7月16日(木)～22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400,000円(税込420,000円)・MDBメンバー価格360,000円(税込378,000円)

【調査のアウトプット】

- (1)調査報告書：A4判・約60ページ・2009年9月発行
- (2)集計結果表：A4判・約500ページ・2009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2009」 調査項目一覧

1. メニューについて

◆日常メニュー52品目について

- (1) 定番メニュー：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：手作りすることが多いメニュー
- (3) 中食利用：冷凍食品・レトルト食品・インスタント食品・市販の惣菜など市販品を利用して食卓に出すことの多いメニュー
- (4) 使いまわしメニュー：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は
- (5) もっと食卓に出したいメニュー：簡単に作れる方法・レシピがわかれば、もっと食卓に出したいと思うメニュー
- (6) イベントメニュー：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

【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／寿司／カレー(カレーライス)／丼もの(牛丼・親子丼等)／おかつすきのパン(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・スパゲティ／ピザ

【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／から揚げ／肉じゃが／豚の角煮／その他肉の煮物／焼き肉／餃子／シューマイ等中華点心

【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／その他野菜の煮物／ポテトサラダ／その他野菜サラダ／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)

【アラカルト】 麻婆豆腐・麻婆ナス等／中華風炒め物／炒め物／コロッケ／天ぷら／豆腐料理／おでん／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／その他オープン料理

【汁物】 味噌汁／スープ(洋風・中華風等)

◆定番メニューの作り方

(1) 炊き込みご飯・釜飯

- ・ しょう油・みりん・砂糖等の基本調味料で味をつける
- ・ 昆布・かつお節等乾物からだしをとる
- ・ 市販のだしの素を使う
- ・ つゆの素・めんつゆ等を利用する
- ・ 材料を洗う・皮をむく・切る
- ・ 具はあらかじめ下味をつけて煮込むしておく
- ・ 市販の炊き込みご飯の素・釜飯の素を利用する
- ・ 市販の炊き込みご飯の素・釜飯の素に具や調味料を加える
- ・ 電器炊飯器で炊く
- ・ 土鍋や釜で炊く
- ・ 炊き込みご飯機能(レンジや炊飯器の)を使って炊く
- ・ 冷凍食品を利用する
- ・ 弁当・惣菜を利用する
- ・ 専門店等のテイクアウト・出前を利用する
- ・ 作るたびにいつも隠し味に使う材料がある

(2) カレー

- ・ 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
- ・ 煮る・煮込む
- ・ 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・フレーク等)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
- ・ 作るたびにいつも隠し味に使う材料がある

(3) パスタ・スパゲティ

- ・ パスタ(めん)を手作りする
- ・ パスタはお湯をわかしてゆでる
- ・ パスタは電子レンジを利用してゆでる
- ・ 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
- ・ 具を煮る・煮込む
- ・ 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を利用する
- ・ 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
- ・ 市販のカップパスタ・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・出前を利用する
- ・ 作るたびにいつも隠し味に使う材料がある

(4) ハンバーグ

- ・ 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)を利用する
- ・ 冷凍食品を利用する

- ・ オープンで焼く
- ・ 市販の生ハンバーグ(焼くだけ)を利用する
- ・ 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する
- ・ 惣菜を利用する
- ・ 洋食専門店等のテイクアウト・出前を利用する
- ・ 作るたびにいつも隠し味に使う材料がある

(5) 肉じゃが

- ・ 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る
- ・ すき焼きのたれを利用する
- ・ 肉じゃがの素(市販の合わせ調味料)を利用する
- ・ フライパンで作る
- ・ 炊飯器を使って作る
- ・ 冷凍食品を利用する
- ・ 和食専門店等のテイクアウト・出前を利用する
- ・ 作るたびにいつも隠し味に使う材料がある

(6) 餃子

- ・ 肉をミンチにしてひき肉を手作りする
- ・ 皮を手作りする
- ・ 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)を利用する
- ・ 市販の餃子の具(生の具入りひき肉)を利用する
- ・ 皮に具を入れ、餃子の形に包む
- ・ 皮に包むのは何人かで楽しみながら行う
- ・ 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
- ・ 市販の生餃子を利用する
- ・ タレはしょう油・酢・ラー油等を合わせる
- ・ 餃子に付いてきたタレを利用する
- ・ 市販のボン酢・餃子専用のタレ等を利用する
- ・ 惣菜を利用する
- ・ 餃子・中華専門店等のテイクアウト・出前を利用する
- ・ 作るたびにいつも隠し味に使う材料がある

(7) コロッケ(ポテトコロッケ・かぼちゃコロッケ)

- ・ じゃがいも・かぼちゃをゆでる・つぶす
- ・ じゃがいも・かぼちゃをゆでるのに電子レンジを使う
- ・ 煮物・カレー等の残り物を利用する
- ・ 豆腐・おから等で増量・かさ増しする
- ・ 小麦粉・とき卵・パン粉で衣をつける
- ・ たっぶりの油で揚げる
- ・ 少ない油で揚げる
- ・ オープン・トースター・スチームレンジ等で油で揚げない調理をする
- ・ 市販の冷凍食品を油で揚げる
- ・ 油で揚げない市販の冷凍食品(オープントースター用等)を利用する
- ・ 生の惣菜を利用し、油で揚げる
- ・ 揚げたての惣菜を利用する
- ・ 専門店等のテイクアウト・出前を利用する
- ・ 作るたびにいつも隠し味に使う材料がある

(8) グラタン

- ・小麦粉をバターや油で炒めてから牛乳や生クリームでのばし、本格的にホワイトソースを手作りする
- ・簡単な方法でホワイトソースを作る(具と小麦粉・牛乳と一緒に炒める・電子レンジを使う等)
- ・ホワイトソースの代わりとして牛乳や生クリームだけ等で済ます
- ・市販のグラタンの素・グラタンソースを使う
- ・市販のホワイトソース缶を使う
- ・市販のクリームシチューの素を使う
- ・スライスチーズや細切りチーズを使う

- ・オーブントースターで焼く
- ・オープンレンジで焼く
- ・グラタン調理機能(オープン等についている)を使って焼く
- ・市販の冷凍食品のグラタンを利用する
- ・市販のチルド(冷蔵)のグラタンを利用する
- ・惣菜・弁当のグラタンを利用する
- ・宅配を利用する
- ・洋食専門店等のテイクアウトを利用する
- ・作るときにいつも隠し味に使う材料がある

2. 中食利用と買い物シーン

- ◆中食・加工食品・外食の利用 (1) 利用しているもの (2) あなたが抵抗を感じること
- ・スーパーの惣菜を買う
- ・コンビニの惣菜を買う
- ・百貨店の惣菜を買う
- ・買った惣菜だけで夕食のおかずにする
- ・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(材料に加える特定メニュー専用のソース等)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
- ◆市販の合わせ調味料の利用：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/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・八宝菜・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/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/中華スープの素
- ◆購入重視点 (1) 生鮮食品 (2) 市販の加工食品：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

- ◆食品購入 (1) 現在の心がけ (2) この半年での変化
- ・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
- ・ネットスーパーを利用する
- ・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のPBを買う
- ・スーパーの安いPBより大手メーカーの定番・いつもの商品を買う
- ◆PBの利用：【チルド食品】牛乳/ヨーグルト/食肉加工品(ハム・ソーセージ等)/豆腐・納豆・こんにゃく等
- 【穀物・乾物】パン/シリアル・コーンフレーク/小麦粉・粉類/めん類(パスタ・そば・うどん・そうめん等)/乾物(干ししいたけ・かつお節等)
- 【調味料】しょうゆ/つゆの素/めんつゆ/みりん・料理酒/酢・ほん酢/食用油/みそ/ソース/トマトケチャップ/マヨネーズ/ドレッシング/香辛料/スパイス/だしの素・コンソメ
- 【インスタント食品】カップめん・インスタントめん/インスタントみそ汁・スープ/パスタソース/中華風炒めの素(麻婆豆腐の素等)
- 【冷凍食品】冷凍野菜/冷凍めん類/冷凍米飯(おにぎり・ピラフ等)/冷凍フライドポテト/調理済み冷凍食品(餃子・から揚げ・コロッケ等)
- 【菓子・飲料】菓子/おつまみ・ナッツ類/水/お茶飲料/ジュース・ソフトドリンク/ティーバッグ(日本茶・麦茶・紅茶)/コーヒー/ビール

3. 夕食シーンと弁当作り・食卓の変化

- ◆夕食メニュー決定のタイミング・意識
- 【買い物のとき】メニューを決めて買い物/買い物してメニューを決める/チラシ/売場の食材/売場のお勧めレシピ/お買い得品
- 【買い置き・残り物】まとめ買い食材/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
- 【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/品数・種類/高齢者が食べやすい/お酒に合う/ゴミを出さない/丸ごと食べ切れる/その日に食べ切れる
- 【ヒント】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/当日の天気・気温/季節の旬
- ◆メニューの作り方・レシピの情報源：母親・姑・姉妹・兄弟/友人・知人/買う店で作り方を聞いて/飲食店で作り方を聞いて/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/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

- ◆家族全員が家で夕食を食べる頻度 ◆増減

◆増減の理由

- ・ご主人の帰宅時間
- ・あなたご自身の帰宅時間
- ・お子様の帰宅時間
- ・ご主人の仕事の都合
- ・ご主人の趣味その他の都合
- ・あなたご自身の仕事の都合
- ・あなたご自身の趣味その他の都合
- ・お子様の学校・仕事の都合
- ・お子様のクラブ活動・塾等の都合
- ・外食の機会が増えた
- ・外食の機会が減った
- ・なるべく節約したいから
- ・健康を考えて
- ・安心・安全なものを食べたいから
- ・食事を用意するのが大変だから

- ◆弁当を日常的に持っていく人：あなた/ご主人/保育園・幼稚園児/小学生/中学生/高校生/学生/同居の社会人の子供/それ以外

◆弁当作りの該当事項

- ◆ここ1年で、お弁当を作る機会が増えた
- ・あなたご自身が作る
- ・ご主人がいつも作る
- ・ご主人が作ったり詰めたりすることもある
- ・お子様がいつも作る
- ・お子様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(ジャーや冷蔵庫にある)ものを使う
- ・ご飯は冷凍保存(ホームフリージング)したものを使う
- ・おかずはお弁当用に新しく作る
- ・おかずは夕飯の残りものを使う
- ・おかずに自家製の冷凍保存(ホームフリージング)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

◆弁当を作るときの意識

- ・ 食べる人の好み
- ・ 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
- ・ ポリューム・腹持ちがいい
- ・ 品数・種類が多い
- ・ 見た目の彩り
- ・ 手軽に食べられる
- ・ 手作りする
- ・ 一度加熱したもの
- ・ 傷みにくいもの
- ・ 冷めてもおいしいもの
- ・ 冷凍食品は加熱してから入れる
- ・ 冷凍食品は凍ったまま(保冷剤代わり等)入れる
- ・ 市販の冷凍食品は利用しない
- ・ 添加物が多いものは利用しない

4. 料理や食事づくりについての意識と行動

◆料理や食事づくりの考えや行動：はい～いいえ

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

◆考えや行動の該当事項

- ・ 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
- ・ 料理は得意な方である
- ・ 料理はレシピを自分なりにアレンジして作る事が多い
- ・ 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(オープン等のおまかせコース)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を使う)
- ・ 冷蔵庫はいつもいっぱいである
- ・ 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
- ・ 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
- ・ ご主人が料理することも多い
- ・ お子様も料理することも多い
- ・ 夕食は家族バラバラに食事をする事が多い

【フェースシート】 年齢／結婚歴／居住地域／家族形態／同居家族人数／同居家族の該当事項(乳幼児／保育園・幼稚園児／小学生／中学生／高校生／大学生／高齢者／日常の世話が必要な高齢者／食事の配慮が必要な高齢者／アトピー／食餌制限等が必要な人／夕飯にお酒を飲む人／たばこを吸う人)／職業(フルタイム勤務／自営業／外でパートやアルバイト／家で内職やアルバイト／専業主婦)／世帯年収

・ 住まいやキッチン：【住まい】 持ち家：一戸建て／持ち家：集合住宅／賃貸住宅 【キッチンの間取り】 独立した部屋／DK／LDK 【キッチン】 壁付け型／セミオープン型／オープン型 【保有】 5年以内のキッチン／システムキッチン／大型冷蔵庫／IHクッキングヒーター／3口以上のコンロ／食器洗い機／スチーム加熱レンジ

・ 本人該当事項： 毎日飲酒／毎日ではないが飲酒／非飲酒／パソコンでインターネット／携帯電話でインターネット／自家用車利用／生協の会員

F A Xフリーダイヤル 0120-78-7620

【連絡先・申込書ご送付先】

- (株)日本能率協会総合研究所 〒100-0004 東京都千代田区大手町2-2-1 新大手町ビル2階
「生活者HOTアンケート」事務局 (担当:土井) TEL 03-6202-1287 FAX 03-6202-1294
- (株)日本能率協会総合研究所 〒541-0042 大阪市中央区今橋3-1-7 日本生命今橋ビル7階
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> URL<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。F A X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2009」を

- 購入する
- 購入を検討する
- 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)
- <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。

(GB1013)

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 (消費税込)	年 月 日		