

メニューからみた食卓調査2010

～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～
[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?]

◎20～60代の主婦1,000人の調理の意識と実態。2008年⇒2009年⇒2010年、変化を検証!

◆メニュー59品目の各シーン別出現率を明らかに!!

定番/手作り/中食利用/食べ切れなかった/お助けメニューと、“プチゼいたく”メニュー

◆代表メニューの調理実態と食べ切れなかった料理の再利用意識・実態

「炊き込みご飯・釜飯」「パスタ・スパゲッティ」「鶏のから揚げ」「餃子」の作り方、手作りの増減?

食べ切れなかった料理の再利用意識・実態は? 「カレー」「ハンバーグ」の再利用メニュー?

◆食事作り: 朝活ブーム中の「朝食の実態」/ 夕食メニューの決め方/ 「弁当の実態」

◆“プチゼいたく”な食卓イメージと頻度/ きっかけ/ 機会(家族記念日? 年間イベント?)

◆日常的な家族以外との食事: “インビジブル・ファミリー”の出現と実態は?

メニュー別、手作り～中食の利用意識 (08年・09年との時系列比較)

◆日常メニュー59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 ③中食利用: 冷凍・レトルト・惣菜等利用 ⑤多忙時に登場するお助けメニュー

②手作りメニュー

④食べ切れなかったメニュー

⑥“プチゼいたく”メニュー

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

「炊き込みご飯・釜飯」「パスタ・スパゲッティ」「鶏から揚げ」「餃子」

◆食べ切れなかった料理の再利用の意識・実態は? 「カレー」「ハンバーグ」の再利用メニューは何??

朝食&夕食シーンと弁当作りの実態

◆朝食シーン・夕食シーンの実態と変化

朝晩の家族が揃う頻度、朝食準備(作り手/調理実態/個食・欠食)、朝食メニュー

◆弁当作りの意識・実態

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)

◆メニュー作りの背景 ⇒ 情報源/中食利用と抵抗感/市販の合わせ調味料や素・インスタントの活用

◆買い物行動と夕食メニュー決定の実態

生鮮・加工食品の購入重視点、食品購入時の工夫(ポイント/PB/特売品/まとめ買い/旬/必要量…)

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

◆日常の調理意識・行動(料理が楽しい/得意/摂り過ぎに注意/時間短縮/冷蔵庫はいっぱい/節約意識…)

プチゼいたくな食卓、家族イベントの食卓、家族+αの食卓

◆自宅で食べる、「普段より“ちょっとだけゼいたくな”ごちそう」は?

どんなものか?(品数の多さ?高級食材?本格手作り?…), 頻度は?, 1年前との増減は?, メニューは?

どんな機会か?(給料日/年金支給日/家族にうれしいことがあった日/普段の週末…)

どんなイベントや行事か?(誕生日/結婚記念日/学校行事/正月/節分/ひな祭り/花見/こどもの日…)

◆家族以外の人(“インビジブル・ファミリー”)と囲む食卓の実態は?

自宅で誰と?/誰の家に訪問して?(別居の家族/親戚/友人/ご近所/ママ友…)

頻度?, 機会?(定期的/不定期/習い事等の後…), 準備の仕方?, 割り勘?,

メニューは?(普段と変わらない/品数多く/テーブルクッキング/盛り付けに気を配る…)

「メニューからみた食卓調査2010」調査項目一覧

1. 日常メニューのポジショニング

◆日常メニュー59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・市販の総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) 食べ切れずに残ってしまうことの多いメニュー (5) 忙しいとき・時間がないときによく登場するメニュー
(6) “フチゼいたく”メニュー：普段より“ちょっとだけぜいたくな”ごちそうメニュー

【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)／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／その他肉の煮物／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／その他野菜の煮物／ポテトサラダ／その他野菜サラダ／ゆで野菜(枝豆・アスパラガス等)／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(麻婆以外)／炒め物(中華以外)／コロッケ／天ぷら／豆腐料理／酢の物・マリネ／おでん／すき焼き／しゃぶしゃぶ／その他鍋料理／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)

◆代表メニューの調理実態

(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んでおく／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／ガス炊飯器で炊く／土鍋や釜で炊く／その他の鍋で炊く／炊き込みご飯機能(レンジや炊飯器についている)を使って炊く／冷凍食品を利用する／電子レンジ専用食品(チンするだけ)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／作るとき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

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(レトルトや缶詰等)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／作るときにいつも隠し味に使う材料がある

(3) 鶏のから揚げ(ナゲット・フライドチキンを含む)

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／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／コンビニエンスストアで買って持ち帰る／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／お弁当店や専門店等のテイクアウト・出前を利用する／作るときにいつも隠し味に使う材料がある

(4) 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／市販の餃子の皮を利用する／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する／冷凍食品を利用する／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／市販のポン酢・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／作るときにいつも隠し味に使う材料がある

◆食べ切れなかった料理の再利用の意識・実態

(1) 一度で食べ切れなかった(余った)料理について

とりあえず、冷蔵保存する(冷蔵庫に入れる)ことが多い／とりあえず、冷凍保存する(冷凍庫に入れる)ことが多い／次に出すときは、温め直す程度で、そのままのことが多い／次に出すときは、味付けを変えて、アレンジすることが多い／次に出すときは、新たに食材を加えて、アレンジすることが多い／メニューのアレンジ方法をあらかじめ決めておくことが多い／メニューのアレンジ方法を知りたい／お弁当のおかずに利用することが多い／同じメニューが続くと、子供が嫌がる／同じメニューが続くと、夫が嫌がる／同じメニューが続くと、その他の家族が嫌がる／同じメニューを続けて出すのは、自分で抵抗感がある／できるだけ余らないような量で調理している／保存したものを腐らせてしまうことがある／食べ切れなかった(余った)メニューは、少量だったら棄ててしまうことがある

(2) カレーの再利用

温め直すなどして、そのまま食べる／新しく具材を足して、カレーのまま食べる／トンカツを乗せて「カツカレー」等、トッピングを追加してアレンジする／お弁当のおかずに利用する／「ドライカレー」「カレーチャーハン」「カレーピラフ」等のごはんメニューにアレンジする／「カレーグラタン」「カレードリア」「カレーリゾット」「焼きカレー」等のオープンメニューにアレンジする／「カレーうどん」「カレーパスタ」等の麺類メニューにアレンジする／「カレーパン」「ホットサンド」「カレーピザ」等のメニューにアレンジする／「カレー鍋」にアレンジする／「カレースープ」にアレンジする／「コロッケ」「春巻」「餃子」の具材として利用する／その他のメニューにアレンジする／食べ切るので余ることはない／棄てる

(3) ハンバーグの再利用

温め直すなどして、そのまま食べる／ソースの味を変えるなどして食べる／お弁当のおかずに利用する／「煮込みハンバーグ」／「ハンバーガー」／「ハンバーググラタン」「ハンバーグドリア」／「ロコモコ」／「ハンバーグカレー」／「コロッケ」「メンチカツ」の具材として利用する／「肉団子」「肉詰め」の具材として利用する／「春巻」「餃子」の具材として利用する／その他の料理に、ひき肉代わりに具材として利用する(「チャーハン」「ミートソース」等)／その他のメニューにアレンジする／食べ切るので余ることはない／棄てる

2. 朝食&夕食シーンと弁当作りの実態

◆朝食シーンの実態

(1) 普段の平日の朝食の頻度・増減と準備

【頻度】毎日～月に1回程度/それ以下 【増減】増えた/どちらかという増えた/どちらかという減った/減った

【準備する人】自分/夫がいつも準備する/夫が準備することもある/子供がいつも準備する/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を出す/お弁当用に調理したものを出す/常備している日持ちするおかずを出す/夕食の残り物を出す/1人用パック(カップ入りヨーグルト・納豆等)のものを出す/味噌汁やスープはインスタントを利用する/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)で持って行く家族がいる/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

(2) 普段の平日の朝食メニュー

【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】 麺類/シリアル・コーンフレーク/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

◆夕食シーンの実態

(1) 家族全員が、家で、夕食を食べる頻度：毎日～月に1回程度/それ以下

(2) 夕食メニューの決定

【買い物のとき】 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/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/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/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

【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

(3) メニューの作り方・レシピの情報源

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/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

◆弁当作りの意識・実態

(1) 弁当を日常的に持っていく人

自分/夫/保育園・幼稚園児/小学生/中学生/高校生/大学・短大・専門学校生/同居の社会人の子供/それ以外のご家族

(2) 弁当作りの意識・行動

ここ1年で、お弁当を作る機会が増えた/ここ1年で、お弁当を作る機会が減った/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/おかずに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

◆購買行動と中食利用

(1) 食品の購入重視点 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

(2) 食品購入時の心がけ

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・プライベートブランド)を買う/
スーパー独自の安い商品(PB・プライベートブランド)より、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・ご飯食にあう食材を多く取り入れる/パンは焼きたてパン・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)を持参する/過剰包装を避ける/ネットスーパーを活用する

(3) 中食・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もの

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/メニュー
の材料一式が揃っているセット(調味料も含む)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(冷凍食
品・レトルト・惣菜等)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をすませる/コンビニ弁当・持ち帰り弁当で夕食をすませる/ファースト
フードで昼食をすませる/ファーストフードで夕食をすませる/インスタント食品(カップ麺等)で昼食をすませる/インスタント食品(カッ
プ麺等)で夕食をすませる

(4) 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/マリネの素/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・八宝菜・
エビチリソース等)/ゴーヤチャンプルーの素/ハンバーグの素/グラタンソース/グラタンソース/シチューの素/ハヤシライスの素/ト
マト味の素/ソース(鶏肉のトマト煮等)/クリームソース煮の素/○○鍋の素(ちゃんこ鍋・豆乳鍋・カレー鍋等)/洋風スープの素(数人分を
鍋で作るタイプ)/中華スープの素(数人分を鍋で作るタイプ)/和風スープの素(数人分を鍋で作るタイプ)

3. プチぜいたくな食卓・家族イベントの食卓・家族+αの食卓

◆自宅で食べる、普段より“ちょっとだけぜいたくな”ごちそうについて

(1) “ちょっとだけぜいたくな”ごちそうと、食べる頻度・機会

【“ちょっとだけぜいたくな”ごちそう】 本格的に手作りをした料理/料理の品数を多くすること/高級食材を使ったメニュー/いつも
よりワンランク上の高い食材/産地直送・お取り寄せした食材/デパ地下や高級スーパーで買った食材/デパ地下や高級スーパーのお惣菜/
ホテル・レストランの料理のテイクアウト/宅配や出前を利用/いつもより高いお茶/いつもより高いお酒/手作りのケーキ・デザート/ケ
ーキ・デザートを買う/チーズ・生ハム等ちょっとつまめる一品を追加する/手巻き寿司等、皆で作りながら食べるメニュー/鍋やホットプレ
ートを囲むテーブルクッキング/自宅の庭やベランダでのバーベキューなどアウトドアクッキング/盛り付け・テーブルセッティングに気を配る
【頻度】 週に2回以上～年に1回程度/それ以下 【増減】 増えた/どちらかという増えた/どちらかという減った/減った

【機会】 給料日/ボーナス支給日/年金受給日/別居している家族が揃う/留守がちな家族全員が揃う/親戚が来たとき/友人・知人が来たとき/
高い食材が安く買えたとき/珍しい・いい食材をお取り寄せしたとき/珍しい・いい食材をいただいたとき/家庭菜園等で食材を収穫した
とき/自分にうれしいことがあったとき/夫や(子供以外の)家族にうれしいことがあったとき/子供にうれしいことがあったとき/つらい・悲
しいことがあったとき/自宅でスポーツ観戦するとき/天気の良い日/なんの記念日でもない普通の週末(休日)

【家族記念日】 自分の誕生日/夫の誕生日/子供の誕生日/両親(祖父母)の誕生日/結婚記念日/子供の学校行事(運動会等)/習い事等の発表
会/入学祝/卒業祝/合格祝/還暦・米寿などの祝/命日・法事

【年間イベント】 正月/成人の日/節分/バレンタインデー/ひな祭り/ホワイトデー/春のお彼岸(春分の日)/大晦日/花見/こどもの日/
母の日/父の日/七夕/土用の丑の日/お盆/敬老の日/秋のお彼岸(秋分の日)/ハロウィン/七五三/クリスマス/大晦日

◆家族+αと囲む食卓の実態について

(1) 同居家族以外で食卓を囲む人：1. 自宅で 2. 訪問して

別居している両親・祖父母・兄弟等(義理含む)/別居している子供・孫・その家族/親戚/ママ友(子供や学校を通しての友人)の家/ママ友
以外の自分の友人/夫の友人/子供の友人/ご近所の友人・知人/その他の友人・知人

(2) 食卓を囲むとき、あてはまること

【頻度】 毎日/週に5~6回/週に2~4回/週に1回程度/月に2~3回程度/月に1回程度/それ以下

【機会】 定期的に決めている日/特に決めず都合が合う日/普段の週末(休日)/介護や日常の世話の都合/子供の世話をする・してもらう等
育児の都合/趣味・スポーツ・習い事等の後に

【食卓の準備】 ありあわせの食材で間に合わせる/そのために買い出しをする/食材を持ち寄る/あなたご自身が作る/来た人に作ってもらう/来た人と一緒に作る/料理を持ち寄る/宅配や出前を利用/お惣菜やテイクアウトを利用

【費用】 お家で負担する/来た人が負担する/割り勘

【メニュー】 普段と変わらないメニュー/本格的に手作りをした料理/料理の品数を多くする/高い食材を使ったメニュー/お酒を飲む/ケーキ・デザートを食べる/鍋やホットプレートで囲むテーブルクッキング/自宅の庭やベランダでのバーベキューなどアウトドアクッキング/盛り付け・テーブルセッティングに気を配る

◆ 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

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/節約することが苦にはならない/節約ばかりで生活が味気ない/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事が多い/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

(2) 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
9. 節約はまだ必要だと思うが、たまには奮発している

【フェースシート】 年齢/結婚歴/居住地/職業/家族形態/家族人数/同居家族該当事項/世帯年収/住まい・キッチン該当事項

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、渡辺、青山)

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

e-mail <info_mlmc@jmar.co.jp>

<http://www.jmar.biz/hot/>

【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 : 「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1,064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)

【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(税込441,000円)・MDBメンバー価格380,000円(税込399,000円)

【調査のアウトプット】

(1) 調査報告書 : A4判・63ページ・2010年9月発行 (2) 集計結果表 : A4判・538ページ・2010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2010」●申込書

「メニューからみた食卓調査2010」について

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) 購入を検討する 購入する

他の調査に興味がある (説明が聞きたい、調査票が見たい、報告書が見たい)

<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。

(GB1015)

201 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	年 月 日		
	(消費税込)			