

メニューからみた食卓調査 2016

～加工食品や中食の利用実態を、メニュー別・シーン別に検証。

背景にある主婦の時短・簡便化ニーズ⇔手作り・こだわり意識を探ります～

＝9年間の食卓の変化を時系列データで捉えます！＝



◎毎年 20～60代の主婦 1,000人に調査し、食卓作りの意識と実態を定点観測します。

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イベントメニュー ④中食メニュー
- ◆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・市販品の活用など
①カレー ②パスタ・スパゲッティ ③ピザ ④チャーハン・炒めご飯★ ⑤餃子 ⑥コロケ ⑦鍋料理★

朝食・夕食・弁当作り・常備菜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
- ◆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、朝食準備の実態、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（増減／ご飯の用意／おかずの使いまわし／冷凍食品利用）
- ◆常備菜作りの意識と実態★：常備菜作り置き of 動機／活用シーン／作り方／主要メニュー

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・簡便調味料の利用品目
- ◆中食・外食の利用：①利用 ②抵抗感
- ◆食品購入の心がけ：まとめ買い、ポイント集め、特売品、ネットスーパー、消費増税 / 食品値上げ後の変化は？
- ◆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…

★印：2016年新規追加設問

[ご案内] “時系列データのオーダーメイド集計” ご対応可能です。

年代別・属性別・各種セグメント別に、主婦はどう変わったのか？

貴社の課題に即した設問をピンポイントでお選びいただき、貴社指定の集計軸にて時系列集計を実施いたします。

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 14 15: 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 14 15: 手作りが多いメニュー
 (3) イベントメニュー 08 09 11 12 13 14 15: 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
 (4) 中食メニュー 08 09 10 11 13 14: 冷凍食品・レトルト食品・インスタント食品・市販の総菜等、便利な市販品を利用して食卓に出すメニュー
 【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/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)
 【その他の料理】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/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) カレー 08 09 13: 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/炒める/煮る・煮込む/野菜・肉等からとったスープを使う/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/市販のレトルトカレー・缶詰等は電子レンジで温める/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/カレー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) パスタ・スパゲッティ 08 09 10 11 12 13 14 15: 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
 (3) ピザ 08 11 13: 野菜・ハム・ベーコン等の食材を具に使う/スライスチーズや細切りチーズを使う/ピザ生地を手作りする/市販のピザ生地を利用する/市販の冷蔵・冷凍ピザを生地に利用し、さらに具をのせる/チルド(冷蔵)をそのまま利用する/冷凍食品をそのまま利用する/ピザソースはトマトやスパイスから手作りする/ピザソースはケチャップや缶詰を利用して作る/市販のピザソースを利用する/惣菜を利用する/宅配を利用する/ピザ・イタリアン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
 (4) チャーハン・炒めご飯★: ご飯はチャーハン・炒めご飯を作るときに炊く/ご飯はジャーにあるものを使う/ご飯は冷蔵庫に保存していたものを使う/ご飯は冷凍庫に保存していたものを使う/ご飯は電子レンジで温めてから使う/肉は手作りのチャーシュー・煮豚等を使う/野菜・肉等の材料を包丁等で細かく刻む/フードプロセッサ等を利用して材料を刻む/市販のカット野菜(みじん切りの野菜)を利用する/市販の冷凍食材(シーフード・ミックスベジタブル等)を利用する/塩・こしょう・しょう油等の基本調味料で味をつける/ネギ・にんにく・しょうが等の香味野菜を使う/中華だしの素(顆粒・ペースト等)を使う/市販のチャーハンの素を使う/フライパンで炒める/中華鍋で炒める/市販の冷凍食品をフライパンで調理する/市販の冷凍食品を電子レンジで調理する/惣菜・弁当を利用する/中華専門店のテイクアウト・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
 (5) 餃子 08 09 10 11 12 14: 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共同で/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/市販のポン酢・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
 (6) コロッケ 09: 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/たっぷりの油で揚げる/少ない油で揚げる/調理家電(オープン・オープントースター、スチームレンジ、ノンオイルフライヤー等)を利用し、油で揚げない調理をする/市販の冷凍食品を油で揚げる/市販の冷凍食品(オープントースター用、電子レンジ用等)を利用し、油で揚げない調理をする/市販の生のコロッケ(揚げるだけ)を利用し、油で揚げる/揚げてある惣菜を利用する/惣菜の温めには電子レンジを利用する★/惣菜の温めには調理家電(オープン、オープントースター、スチームレンジ等)を利用する★/コンビニエンスストアで買って持ち帰る★/スーパーで買って持ち帰る★/お弁当店・惣菜店・肉屋等で買って持ち帰る★/コロッケ専門店のテイクアウト・お取り寄せを利用する/作るときにいつも隠し味に使う材料がある
 (4) 鍋料理★: 野菜・肉・魚介類等の食材を使う/材料を洗う・皮をむく・切る/材料を下ゆでする/市販の鍋セット(野菜・肉・魚介類等の食材セット)を使う/市販のカット野菜を使う/鍋つゆは乾物からとっただしを使う/鍋つゆはしょう油・みりん等の基本調味料で味をつける/鍋つゆは市販の鍋つゆの素(1人前)を使う/鍋つゆは市販の鍋つゆの素(数人分)を使う/鍋の味付けはつけだれ(ぼん酢しょう油等)を使う/作るときにいつも隠し味に使う材料がある

2. 朝食・夕食・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 14: 毎日~月に1回程度/それ以下
 (2) 朝食の準備 10 12 14: 【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/常備菜(作り置きした日持ちするおかず)/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
 (3) 普段の平日の朝食メニュー 10 12 14: 【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 14 15: 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 14 15: 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 14 15: 【買い物のとぎ】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

◆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 14 15: 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/他
- (2) 弁当作りの意識・行動 09 10 11 12 13 14 15: ここ1年で作る機会が増えた/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/おかずは夕飯の残りものを使う/おかずは自家製の冷凍保存したものを使う/おかずは常備菜を使う★/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/お弁当は前日に詰めておく★/キャバ弁を作る★

◆常備菜作りの意識・実態

- (1) 常備菜(作り置きした日持ちするおかず)の作り置き★: 安い食材をまとめ買った時/傷みや安い食材を日持ちさせるため/休日や時間のある時/メニューを一品増やすため/お酒のつまみ用/お弁当用/ご飯のおとも(ふりかけ・佃煮等)/汎用性のある調味料として使えるもの(肉みそ等)/野菜や乾物を煮物・きんぴらにする/野菜をマリネ・酢漬け・ピクルスにする/野菜を漬物にする/野菜に火を通して保存する(ゆで野菜・蒸し野菜等)/野菜を下ゆでして味をつけておく(おひたし・ごまあえ・ナムル等)/野菜を日持ちするサラダにする(ポテトサラダ・コールスロー等)/野菜を水分がなくなるまで炒めておく/肉や魚介類を調味料やたれに漬け置く/肉に火を通して保存する(蒸し鶏・鶏ハム等)

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 14 15: 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/麺にかけるとソース・スープ(ジャージャー麺等・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・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)/塩麩
- (2) 中食・外食の使用 1. 使用 02 06 08 09 10 11 12 13 14 15 2. あなたが抵抗を感じる 99 02 06 08 09 10 11 12 13 14 15
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) 食品購入時の心がけ・行動 08 09 10 11 12 13 14 15: 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等を持参/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 14 15: 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・弁当等使いまわす事が多い/蒸す料理・スチーム料理が多い/携帯・スマートフォン・タブレット端末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 14 15: 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/居住地域/職業/家族人数/家族構成/家族の該当事項(子供・高齢者・アレルギー等)/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・タブレット端末・スマホ・携帯電話・自家用車・生協)

【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：弊社「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1,065人（発送数1,500人・有効回収率71.0%）
- 調査期間：2016年7月6日（水）～13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を複数の企業にご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）

※MDBメンバー価格の適用は、弊社の会員制情報提供サービス「マーケティング・データ・バンク」にご登録いただいている事業所に限らせていただきます。

【調査のアウトプット】

- 調査報告書：A4判・50ページ・2016年9月発行
- 集計結果表：A4判・471ページ・2016年8月発行
- 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。

【ご案内】“時系列データのオーダーメイド集計”ご対応可能です。

年代別・属性別・各種セグメント別に、主婦はどう変わったのか？

貴社の課題に即した設問をピンポイントでお選びいただき、貴社指定の集計軸にて時系列集計を実施いたします。

- ◇20～30代主婦で、コスパ優先&手作り回帰派が増えているのか？ 時短優先派が増えているのか？
 - ◇子供のいる専業主婦は、安全/節約/時短、何を優先する人が増えているのか？ その理由は？
 - ◇有職主婦でどのような簡便加工食品を使う人が増加しているのか？ 年収別に差があるのか？ …等々
- ※詳細は、弊社担当者までお問い合わせください。費用は別途お見積もりいたします。

【連絡先・申込書ご送付先】

- （株）日本能率協会総合研究所 消費者研究部（担当：土井）
〒100-0004 東京都千代田区大手町2-2-1 新大手町ビル2階
e-mail <info_mlmc@jmar.co.jp>

TEL 03-6202-1287
FAX 03-6202-1294
URL <http://www.jmar.biz/>

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2016」

- 購入する 興味がある（説明が聞きたい、調査票が見たい）
- “時系列データのオーダーメイド集計”に興味がある（説明が聞きたい）

(GFRO0102)

20 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。本主旨をご了承賜り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	
T E L	F A X	
郵便番号 〒	—	e-mail
住 所		
連絡事項	ご請求金額	お支払予定日
	円 (消費税別)	年 月 日