

# 家庭の食卓トレンド調査 2010

《野菜編》《魚・肉編》《新しい味編》《まとめ編》

～食卓の変化の兆しを、時系列でとらえる  
メニュー・食品・調味料からみた生活者データベース～

- ◆首都圏の主婦・シニア女性・シングル女性1,200人の食の意識と実態を調査。
- ◆定番食材の使い方と新しい味・新顔食材の今後の食卓への浸透度をはかります。

- 《野菜編》ますます注目をあびる“野菜”についての意識と実態を網羅！  
定番野菜の使い方とイメージ、続々登場する新顔野菜の浸透度、  
冷凍野菜・カット野菜・加工野菜の利用、野菜の購買行動、野菜摂取の不足感と意識・・・
- 《魚・肉編》魚好きと言われた日本人。“魚”離れ／“肉”食化の現実は？  
魚介類の使い方とイメージ、水産加工品の利用、魚介類の購買行動・魚介類摂取の過不足感と意識  
肉類の使い方、食肉加工食品の利用、肉類の購買行動・肉類摂取の過不足感と意識・・・
- 《新しい味編》世界各国&ご当地の料理・メニュー・調味料・海外食材、食卓への定着度を検証!!  
西洋系・中華系・韓国系メニュー・東南アジア系・ラテンアメリカ系エスニック・ご当地メニュー・・・  
洋風・中華系・韓国系・エスニック系調味料・郷土調味料・スパイス・海外本格食材の浸透度  
料理に使う調味用食材、目新しい調味料の購買行動・情報源・・・
- 《まとめ編》食卓からみたこだわり：食育・本格和食・安全志向・食への好奇心・お取り寄せ・・・

## 野菜編

## 魚・肉編

## 新しい味編

1997年「食卓における野菜の浸透度調査」  
2004年「食卓における野菜の浸透度調査2004」  
2007年「家庭の食卓トレンド調査2007《野菜編》」  
の継続調査です。

2007年「家庭の食卓トレンド調査2007  
《食材編》」の継続調査です。

1996年「新しい味の定着度調査」  
1998年「'98新しい味の定着度調査」  
2001年「新しい味の定着度調査2001」  
2004年「新しい味の定着度調査2004」  
2007年「家庭の食卓トレンド調査2007  
《メニュー編》《調味料編》」の継続調査です。

### 野菜編

- ①調査報告書：A4判・68頁 2010年7月発行
- ②集計結果表：A4判・644頁 2010年7月発行
- ③集計データ：2010年7月完成
- ・定価：440,000円(税込462,000円)
- ・MDBメンバー価格：400,000円(税込420,000円)

### 魚・肉編

- ①調査報告書：A4判・65頁程度 2010年8月発行
- ②集計結果表：A4判・569頁 2010年7月発行
- ③集計データ：2010年7月完成
- ・定価：440,000円(税込462,000円)
- ・MDBメンバー価格：400,000円(税込420,000円)

### 新しい味編

- ①調査報告書：A4判・73頁 2010年7月発行
- ②集計結果表：A4判・711頁 2010年7月発行
- ③集計データ：2010年7月完成
- ・定価：440,000円(税込462,000円)
- ・MDBメンバー価格：400,000円(税込420,000円)

### まとめ編

- ①分析レポート：A4判・16頁 2010年8月発行
- ※全編購入いただいた企業は無料にて提供いたします。  
《野菜編》《魚・肉編》《新しい味編》いずれか1編以上  
購入いただいた企業のみ頒価120,000円(税込126,000  
円)にて購入いただけます。
- ※《まとめ編》のみの購入はできません。

- 【調査概要】・調査地域：首都圏1都3県に居住  
・調査対象：①主婦(20代～50代既婚女性)、②シニア女性(60代～70代既婚女性)、シングル女性(20代～30代未婚女性)  
・調査方法：弊社「モニターリサーチシステム」利用による郵送調査・調査期間：2010年5月19日(水)～31日(月)  
・有効回収数：1,230人(発送数1,600人・回収率76.9%)

※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。

◆野菜についての意識と実態

○野菜の好意度

○野菜の購入

- ①購入する店：総合スーパー／食品スーパー／高級スーパー／ネットスーパー／生協の店舗／生協の宅配・共同購入／八百屋／食料品店／コンビニ／100円ショップ／デパート／自然食品店／有機栽培野菜専門の宅配／都会の直売所／地方の直売所／移動販売／産地直送・宅配／農家から直接購入／インターネット販売
- ②購入頻度 ③購入重視点：鮮度／価格／旬／安全性／産地／量
- ④購入する際の心がけ：高いとき／必要量にカット／量の多いパック／過剰包装／見た目の悪い野菜／虫食い／不揃いな野菜／泥付きの野菜／買い置く／使い切る量／使い切れず捨てる／使い切るメニュー／珍しい野菜／レシピカード／食べ方のわからない野菜は敬遠／調理の手間がかかる野菜は敬遠／野菜メニューの情報／下ごしらえ方法／健康効果／旬／有機栽培／無農薬・低農薬／輸入野菜／中国産／産地／品種やブランド／生産者の顔がわかる／高くてもおいしい野菜

○野菜の摂取

①野菜メニューの登場頻度

②野菜の不足感

- ③野菜摂取の心がけ：食べる機会／量を多く／種類を多く／緑黄色野菜／淡黄色野菜／いも類／子供が野菜を食べるように工夫／夫が野菜を食べるように工夫／野菜は丸ごと調理して栄養をとる／健康にいい野菜／サラダ／煮物等と和風野菜メニュー／野菜炒め／カレー・シチュー等／鍋料理・鉄板焼き等／みそ汁を具たくさん／朝食／お弁当／外食／手作り野菜ジュース／市販の野菜ジュース／ビタミン剤等／健康食品・栄養補助食品

○お気に入りの野菜メニューを自由回答

◆定番野菜の使い方イメージ

- 定番野菜：①常備野菜 ②便利だと思う野菜 ③身体にいいと思う野菜 ④子供がよく食べてくれる野菜 ⑤子供に食べさせたい野菜 ⑥最近よく利用する野菜 ⑦レポートリーを増やしたい野菜

【葉菜類】キャベツ／はくさい／レタス／ほうれん草／カリフラワー／セロリ／ブロッコリー／にら／春菊／小松菜／水菜／サラダ菜／チンゲン菜／パセリ

【茎菜・果菜類】たまねぎ／ねぎ（長ねぎ）／たけのこ／アスパラガス／にんにく／きゅうり／トマト／ミニトマト／なす／とうもろこし／かぼちゃ／ピーマン／パ

プリカ／ゴーヤー（にがうり）／つるむらさき／モロヘイヤ

- 【根菜・いも類】だいこん／にんじん／ごぼう／かぶ／れんこん／じゃがいも／さつまいも／さといも／やまいも・とろろいも
- 【その他の野菜】枝豆／さやいんげん／さやえんどう／グリーンピース／生しいたけ／しめじ／なめこ／えのきだけ／まいたけ／エリンギ／マッシュルーム／しょうが／カイワレ大根／スプラウト／ベビーリーフ／大葉（青しそ）／もやし

◆野菜の加工食品について

○冷凍野菜の利用

①利用経験・頻度

- ②利用品目：コーン／グリーンピース／枝豆／そら豆／いんげん／アスパラガス／ほうれん草／さといも／かぼちゃ／にんじん／ポテト／ブロッコリー／カリフラワー／キャベツ／たまねぎ／しいも・とろろいも／にんにくの芽／ミックスベジタブル／煮物用／炒め物用／中華風／野菜ミックス

- ③利用する理由：保存／割安／代用／生野菜が高騰／旬／必要な分／下ごしらえの手間／急ぎのとき／捨てる場所がない／生野菜と違う使い方／弁当用／離乳食

- ④利用しない理由：生野菜で充分／割高／おいしくない／新鮮でない／添加物・農薬等／衛生面／栄養面／輸入品／中国産／近所がない

○ホームフリージングしておく野菜：ほうれん草／小松菜／にんじん／トマト／アスパラガス／ブロッコリー／カリフラワー／かぼちゃ／さといも／とうもろこし／枝豆／いんげん／さやえんどう／グリーンピース／にら／しいたけ／ねぎ・長ねぎ／しょうが／にんにく／パセリ／しそ／ゆず

○カット野菜の利用

①利用経験・頻度

- ②利用品目：サラダ用／きんぴらごぼう用／野菜炒め用／シチュー・カレー用／煮物用／鍋物用／ねぎ・あさつき／さしみのつま用大根／キャベツ／レタス／ブロッコリー／カリフラワー／アスパラガス／かぼちゃ／ごぼう

- ③利用する理由：割安／必要な分だけ／生野菜が高騰／下ごしらえの手間／急ぎのとき／捨てる場所がない／一度に多種類がそろる／カット野菜しかない

- ④利用しない理由：生野菜で充分／割高／おいしくない／新鮮でない／添加物・農薬等／衛生面／栄養面／輸入品／中国産／近所がない

○野菜加工品の利用

【水煮野菜】たけのこ水煮／れんこん水煮

／さといも水煮／ぎんなん水煮／ぜんまい、わらび等山菜水煮／大豆等豆の水煮／メンマ水煮／煮物用セットの水煮

【野菜缶詰・びん詰・パウチ】コーン／グリーンピース／アスパラガス／マッシュルーム／たけのこ／ぎんなん／なめこ／トマト缶／大豆／小豆／レンズ豆／ヒヨコ豆／インゲン豆／ケイパー／ピクルス／オリブの実

【乾燥野菜】切り干しだいこん／かんぴょう／干しいたけ／乾燥にんにく／ねぎ・あさつき／パセリ／パウダーフレーク／乾燥薬味セット／ドライトマト／きくらげ／山菜

【市販漬物】きゅうり漬け／はくさい漬け／だいこん漬け／なす漬け／たくあん漬け／キムチ

◆新顔野菜の浸透度

○新顔野菜：①認知 ②購入経験

【西洋野菜】パプリカ／アーティチョーク（西洋あざみ）／チコリ（アンディーブ）／エンダイブ／ロメインレタス／フリルレタス／プチヴェール／アルファルファ／スプラウト／ベビーリーフ／ルッコラ（ロケットサラダ）／ズッキーニ／エシャロット／ホワイタアスパラガス／ローズマリー／バジル／イタリアンパセリ／イタリアントマト／フルーツトマト／クレソン／チャービル／ポワロ・ポロネギ・リーキ／ペコロス／ブラウンマッシュルーム／ボルチーニ／トランペツト茸／芽キャベツ／レッドキャベツ／ホースラディッシュ（西洋わさび・山わさび）／ラディッシュ／アボカド／ピーツ／トリュフ／やしの芽・茎／パスピンエール（厚岸草）／ルバーブ／ヤーコン

【中国野菜】香菜（シャンツァイ・パクチー）／タアサイ／パクチョイ／黄ニラ／花ニラ／茎ニンニク／豆苗／空芯菜／つるむらさき／マコモタケ

【京野菜】水菜／京菜／みぶな／えびいも／やつがしら

【加賀野菜】加賀太きゅうり／金時草

【沖縄野菜】ゴーヤー（にがうり）／ナーペラー（ヘチマ）／天芽／青パイヤ／冬瓜（とうがん）／海ぶどう／四角豆（うりずん）

【ご当地野菜・山菜】高菜／下仁田ねぎ／うど／ふきのとう／クワイ／キクの花／ジュンサイ／おかひじき／とんぶり／ユリネ／たらの芽／こごみ／コシアブラ／葉わさび

【その他新野菜】アイスプラント／エディブルフラワー／エリンギ／ブロッコリーニ／ロマネスコ・カリプロ／わさび菜

家庭の食卓トレンド調査2010 全編共通項目

◆食に関する意識・行動

○料理や食に対する意識・行動

- ①料理についての関心：料理することは好きだ／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／料亭や高級旅館等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／ラーメン等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／食育に関心がある／安心・安全な食材を使う心がけている
- ②料理や食についての行動：料理は素材から手作りする／料理は加工食品等を利用して手早く作る／市販の惣菜をよく利用する／料理はレシピを自分なりにアレンジして作る／料理はレシピどおりに作る／健康・栄養バランスを考えてメニュー／節約・安

い食材からメニュー／簡単・手軽に作れるメニュー／ボリューム・腹持ちがいいメニュー／創作料理／本格的中華料理を手作り／本格的イタリアン料理を手作り／本格的エスニック料理を手作り／目新しいメニューは作ってみる／おいしかったメニューは作ってみる／お取り寄せ／健康にいい食品／伝統的な食材／大量生産でない食材／原材料を確認／日常的にお弁当作り／パン作り／お菓子作り／家庭菜園／自家製の漬物／農産物を送ってくる／魚を釣って持ち帰る／子供のころ肉メニューが多かった／子供のころ魚メニューが多かった／子供のころ野菜メニューが多かった／夫が料理する／子供が料理する／料理をするときはエプロンを着ける／料理をするときはエプロンを着けない／夕食は家族全員で食べる／ことが多い／夕食は、家族バラバラで食べる／ことが多い

③料理の頻度

○料理・味の嗜好：和風・洋風嗜好／食べ

歩きへの関心／エスニック料理／辛い味の料理

○家庭の夕食時に飲む飲み物

- ①アルコール類：ビール／発泡酒・第三のビール／日本酒（燗）／日本酒（冷や）／白ワイン／赤ワイン／ロゼワイン／スパークリングワイン／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／泡盛／マッコリ

- ②ソフトドリンク・お茶：日本茶／麦茶／ウーロン茶／トマトジュース／野菜ジュース／オレンジジュース等のフルーツジュース／コーラ等の炭酸飲料／ノンアルコールビール／スポーツドリンク／乳飲料・乳酸菌飲料／牛乳／豆乳／酢飲料／炭酸水・発泡性ミネラルウォーター／ミネラルウォーター／水／コーヒー／紅茶

◆フェイスシート

・年齢／未既婚／結婚年齢／職業／家族人数／家族構成／同居の家／世帯年収／海外旅行の経験回数

◆魚介類についての意識と実態

- 魚介類の好意度
- 魚介類のイメージ：ご飯にあう／お酒にあう／家族が喜ぶ／家族がイヤがる／子供に大変／健康にいい／DHA等の栄養が豊富／脳を活性化／低カロリー／塩分を摂り過ぎる／調理が簡単／調理が面倒／買い置きできない／生臭い／肉に比べ割高／肉に比べ割安／見栄えが良い／主菜になりにくい
- 魚介類の購入
  - ①購入する店：総合スーパー／食品スーパー／高級スーパー／ネットスーパー／生協の店舗／生協の宅配・共同購入／魚屋／コンビニ／100円ショップ／デパート／自然食品店／都会の直売所／地方の直売所／移動販売／産地直送・宅配／インターネット販売
  - ②購入頻度③購入重視点：鮮度／価格／旬／安全性／産地／量
  - ④購入する際の心がけ：量の多いパック／過剰包装／見た目／買い置き／使い切る量／レシピカード／食べ方のわからない／調理の手間／一匹丸ごと／下処理された／下処理なし／下処理を頼む／輸入／原産国／養殖もの／解凍もの／産地ブランド／生産者の顔／高くてもおいしい
- 魚介類の摂取
  - ①魚介類メニューの登場頻度
  - ②魚介類の過不足感
  - ③魚介類摂取の心がけ：食べる機会／量／種類／あまり食べないように／青魚／赤身魚／白身魚／甲殻類／イカ・タコ等／貝類／地魚／子供が食べるように工夫／夫が食べるように工夫／骨まで調理／健康にいい魚介類／小骨の少ない魚／切り身／刺身／寿司等／カルパッチョ等／煮魚等／焼き魚等／洋風／揚げ物／カレー等／鍋料理・鉄板焼き等／朝食／弁当／外食
- お気に入りの魚介類メニュー⇒自由回答
- ◆魚介類の使い方と意識
  - 定番魚介類：①よく買う魚介類②子供がよく食べてくれる魚介類③レパートリーを増やしたい魚介類
  - 【一尾】アジ／イワシ／カツオ／サンマ／サ

- バ／タイ類／キンメダイ／ヒラメ
- 【切身】マグロ／サケ／アジ／カツオ／サンマ／サバ／ブリ・カンパチ・ハマチ／タイ類／キンメダイ／ヒラメ
- 【貝等】タコ／イカ／カニ／エビ／アサリ／シジミ／ハマグリ／カキ／ホタテ・貝柱
- 【刺身】マグロ／サケ／アジ／イワシ／カツオ／サンマ／サバ／ブリ・カンパチ・ハマチ／タイ類／ヒラメ／タコ／イカ／カニ／エビ／カキ／ホタテ・貝柱
- 【干物】サケ／アジ／サンマ／サバ／イワシ／タイ類／ヒラメ／ホッケ／シシャモ／シラス
- 【半調理品】塩サケ／スモークサーモン／その他のサケ（西京漬け等）／マグロ／アジ／サンマ／サバ（しめサバ等）／イワシ／ブリ・カンパチ・ハマチ／タイ類／カツオ（ナマリ節等）／ウナギ（かば焼き・白焼き等）／タコ（酢だこ・ゆでタコ等）
- 【冷凍】イカ／カニ／エビ／ホタテ・貝柱／シーフードミックス
- 魚介類の食べ方：①食卓によく登場②もっと食卓に出したい③子供がよく食べてくれる③面倒な食べ方
- 【生食】刺身／寿司／あえ物／漬物（塩辛等）／洋風（カルパッチョ・マリナ等）
- 【煮魚】一匹丸ごと／切り身／アラ煮
- 【焼き魚】一尾の塩焼き／切り身の塩焼き／照り焼き／干物／西京漬け等／カマ焼き
- 【洋風】ソテー・ムニエル等／ホテル焼き等
- 【揚げ物】一尾のフライ／切り身のフライ／エビ等／から揚げ等／天ぷら／かき揚げ
- 【その他】味噌汁／スープ／カレー／パスタ／蒸す料理／鍋料理／鉄板焼き
- 魚介類の調理実態と意識：①よく行なう②上手になりたいたい③負担に思う
  - ：鮮度で選ぶ／品質で選ぶ／旬で選ぶ／あった食べ方で調理／買い置き・保存する／保存食を作る／解凍する／ワタを抜く／ウロコを取る／頭を取る／皮をはぐ／小骨を取る／三枚におろす／おろす／刺身等をきれいに切り分ける／生ゴミを始末／下処理した後の掃除／魚焼きグリル等の後片づけ
- 水産加工品への意識：①子供がよく食

べてくれる②便利③いつも買っておく：たらこ／明太子／魚のつみれ・団子／かまぼこ・さつま揚げ等／魚肉ソーセージ／魚肉の缶詰／冷凍シーフード／殻付きのあさり・しじみ

◆肉類についての意識と実態

- 肉類の好意度
- 肉類の購入
  - ①購入する店：総合スーパー／食品スーパー／高級スーパー／ネットスーパー／生協の店舗／生協の宅配・共同購入／肉屋／コンビニ／100円ショップ／デパート／自然食品店／都会の直売所／地方の直売所／移動販売／産地直送／インターネット
  - ②購入頻度③購入重視点：鮮度／価格／旬／安全性／産地／量
  - ④購入する際の心がけ：量の多いパック／過剰包装／見た目／買い置き／使い切る量／レシピカード／食べ方のわからない／調理の手間／輸入／原産国／アメリカ産／解凍もの／産地ブランド／生産者の顔／高くてもおいしい
- 肉類の摂取
  - ①肉類メニューの登場頻度
  - ②肉類の過不足感
  - ③肉類摂取の心がけ：機会／量／種類／あまり食べないように／牛肉／豚肉／鶏肉／赤身／脂身の多い肉／子供が食べるように工夫／朝食／食べるように工夫／健康にいい肉／肉類／お弁当／外食
- ◆肉類の使い方と意識
  - 肉類：①よく買う②子供がよく食べてくれる③レパートリーを増やしたい
  - 【スライス・こま切れ】牛／豚／鶏
  - 【ミンチ】牛／豚／合挽き／鶏
  - 【ブロック】牛／豚／鶏／骨付き／骨付き鶏
  - 【畜産加工品】ハム／生ハム／ウィンナー／ベーコン／肉団子／スパム
  - 海外本格食材等の購入経験：羊肉／馬肉／シカ肉／ターキー／ダック／ダチョウ肉／フォアグラ／レバー／ホルモン・内臓肉／生ウィンナー・生ソーセージ／生ハム／金華ハム／アンチョビ

◆世界の各国料理について

- 各国料理について：①食べたことがある②好き・もう一度食べたい
- 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／南インド料理／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／地中海料理／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（ Guam等）
- ◆世界のメニューの家庭への浸透度
  - 洋風メニュー：①食べた②家庭で食べた③今後家庭で食べたい：スパゲティペペロンチーノ／スパゲティカルボナーラ／スパゲティボンゴレ／パジリコスパゲティ／िकास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／スパゲティペサカトーレ／ラザニア／パエリア／ブイヤベース／アクアパッツァ／リゾット／ドリア／カルパッチョ／ガスパチョ／ラタトゥイユ／カポナータ／マリネ／ピシッワーズ／シーザーサラダ／コブサラダ／バーニャカウダ／チリンドロンソーシユ／カチャトーラ／サルティンボッカ

- ／キッシュ／パテ／チーズフォンデュ／ボルシチ／ピロシキ
- 中華系メニュー：①食べた②家庭で食べた③今後家庭で食べたい：青椒肉絲／回鍋肉／麻婆豆腐／麻婆茄子／麻婆春雨／樟茶鴨／甜醬鴨／酢豚／八宝菜／鶏肉とカシューナッツ炒め／干焼蝦仁／かに玉／家常厚揚げ／焼きビーフン／おこげご飯／担担麵／汁なし担担麵／ジャージャー麵／刀削麵／火鍋／沙鍋／酸辣湯
- 韓国・朝鮮系メニュー：①食べた②家庭で食べた③今後家庭で食べたい：ビビンバ／クッパ／韓国粥／韓国冷麵／ビビン麵／トッポッキ／サムゲタン（参鶏湯）／ユッケジャン／チゲ鍋（キムチ鍋）／スンドゥブ／チゲ／カムジャタン／チョングッチャン／チヂミ／ブルコギ／ブルスキ／カルビ／サムギョプサル／ケジャン／チャンジャ／ナムル／チョレギサラダ
- 東南アジア系メニュー：①食べた②家庭で食べた③今後家庭で食べたい：タイカレー／トムヤムクン／タイスキ／パッタイ／ヤムウンセン／生春巻き／フォー／ナシゴレン／ミーゴレン／海南鶏飯／サテ／サモサ／ガドガド／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／タラモサラダ
- ラテンアメリカ系メニュー：①食べた②家庭で食べた③今後家庭で食べたい：タコス／チリコンカン／トルティーヤ／ナチョス／プリトー／エンチラーダ／ジャンパルバ／ロコモコ／シュラスコ
- 日本のご当地メニュー：①食べた②

- 家庭で食べた③今後家庭で食べたい：ジンギスカン（北海道）／スープカレー（北海道）／バラ焼き（青森・十和田）／きりたんぼ鍋（秋田）／牛タン焼き（仙台）／ほうとう（山梨）／富士宮焼そば（静岡）／静岡おでん／みそ煮おでん（名古屋）／手羽先（名古屋）／あんかけスパゲティ（名古屋）／みそカツ（名古屋）／天むす（名古屋）／どて煮（名古屋）／ひつまぶし（名古屋）／ホルモンうどん（岡山・津山）／讃岐うどん（香川）／長崎ちゃんぽん／もつ鍋（福岡）／焼きラーメン（福岡）／焼きカレー（北九州・門司）／太平燕（熊本）／ゴーヤチャンプル（沖縄）／タコライス（沖縄）／ソーキそば（沖縄）／ラフテー（沖縄）
- 今後家庭で食べたいメニューベスト10
- 家庭で食べない理由：作り方やレシピがわからない／材料や調味料が揃わない／インスタント食品・簡便調味料がない／惣菜やテイクアウトにない／専用の設備・道具や食器がない／家庭で作るのは割高／作るのが面倒／おいしく作れないと思う／家族に好まれないと思う／家庭料理にはなじまないと思う／家族より友人・知人と楽しむメニューだと思ふ／家庭よりレストランの雰囲気や食べるメニューだと思ふ／プロのシェフの味を楽しむメニューだと思ふ／海外旅行先で楽しむメニューだと思ふ／健康に良くない／カロリーが高い
- 最近のお気に入りのメニュー⇒自由回答
- ◆調味料の家庭への定着度
  - 洋風調味料の認知・購入経験・利用率・利用意向：マヨネーズ／ドレッシング／

# 家庭の食卓トレンド調査2010《新しい味編》調査項目一覧

タルタルソース/ウスターソース/中濃ソース/どろソース/ケチャップ/トマトペースト/粒入マスタード/ディジョンマスタード/海水塩/岩塩/結晶塩/塩コショウ/岩塩・ハーブ入りソルト(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/トリュフオイル/グレイブシードオイル/バルサミコ/ワインピネガー/モルトピネガー/ガラム(コラトウーラ)/タバスコ/ハラペーニョ/グリーンソース/チリソース/ハバナソース/サルサソース/アンチョビソース/ジェノバソース/デミグラスソース/ホワイトソース/アメリカヌソース/オランダソース/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/タブナー(黒オリーブのペースト)/パーニャカウダ

○アジア系調味料の認知・購入経験・利用率・利用意向:

【中華系】中華だしの素/鶏ガラスープ(粉末)/鶏ガラスープ(ペースト)/豆板醤/芝麻醤/甜面醤/トウチジャン/XO醤/海鮮醤(ホイシソース)/蝦醤/オイスターソース/棒棒鶏ソース/香醋・香酢/ラー油/具入りラー油・食べるラー油/落花生油/長ねぎ油/んにく油/花椒油

【韓国系】コチュジャン/サムジャン/ヤンニン/チョジャン/キムチソース

【エスニック系】ニョクナム(魚醤)/ナンブラー(魚醤)/ココナッツミルク/スイートチリソース/サンバル/サテソース

○和風調味料の認知・購入経験・利用率・利用意向: 醤油/白醤油/たまり醤油/地方のご当地醤油/〇〇専用醤油(卵かけ用/冷奴用等)/健康醤油/しよつづる/いしる/牡蠣しょうゆ/煎酒/黒酢/もろみ酢/果実酢/ゆずこしょう/かんずり/これーぐー(島唐辛子の泡盛漬)/生七味

○スパイスの認知・購入経験・利用率・利用意向: 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(丁香)/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/フェネル/シナモン/八角(スターアニス)/花椒(ホワジャオ)/五香粉/鷹の爪(赤唐辛子)/山椒/ロングペッパー(長胡椒・島胡椒・ヒハツ・ヒバチ)/シーズニングスパイス

○調味料・スパイスの時系列比較

○最近購入した調味料・スパイス⇒自由回答

○目新しい調味料・スパイスの購入のきっかけ: 料理に関するテレビ番組/健康番組・情報番組等のテレビ番組/テレビショッピング・通販番組/テレビのCM/料理の本・雑誌/健康に関する本・雑誌/その他の本・雑誌・新聞等/通販等のカタログ・チラシ/インターネット(ホームページ・ブログ・ツイッター等)/友人・知人のすすめ/家族のすすめ/店頭でみかけて/海外旅行でおいしさを知って/国内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だから/贈答品・お土産等でもらって

○目新しい調味料・スパイスを購入する店: 総合スーパー/食品スーパー/高級スーパー/輸入食材中心のスーパー/業務用スーパー/ネットスーパー/生協の店舗/生協の宅配・共同購入/食料品店/コンビニ/100円ショップ/ディスカウントストア/デパート/自然食品店/都会の直売所(物産展・地方のアンテナショップ・マルシェ等)/地方の直売所(生産者から直接購入・道の駅等)/通信販売/インターネット販売・ネットオークション

## 調味用食材&他の定着度

○調味用食材の利用

【香味野菜】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/唐辛子/生わさび

【練り製品】おろしわさび/おろしんにく/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】レモン/ライム/ゆず/すだち/

かぼす/だいたい/シークワサー  
【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/ディール/パセリ/イタリアンパセリ/フェネル/香葉(シャンツァイ・パクチー)

【料理酒】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

○定番食材: ①子供がよく食べる②便利だと思う ③いつも買っておく

【乳製品】プレーンヨーグルト/バター/生クリーム/サワークリーム/スライスチーズ/細切りチーズ/クリームチーズ/カッターチーズ/粉チーズ

【その他】卵/ウズラ卵の水煮/豆腐/油揚げ・厚揚げ/納豆/こんにやく

○海外本格食材の購入経験

【ナチュラルチーズ】クリームチーズ/カッターチーズ/モッツァレラ/マスカルポーネ/カマンベール/ブリー/その他白かびタイプ/ゴルゴンゾーラ/その他青かびタイプ/ゴダー/エメンタル/エダム/ミモレット/パルメザン/バルミジャーノ・レッジャーノ/山羊乳タイプ/フェタチーズ/ウォッシュタイプ

【パスタ】ペンネ/ファルファッレ(蝶型)/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

【パン類】ペーグル/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/スココン/クスクス

【穀類・豆類】インディカ米(イタリア米・タイ米)/ワイルドライス/五穀米/レンズ豆/ヒヨコ豆(ガルバンゾー)/インゲン豆(キドニービーン)/うずら豆

【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/ライスベーパー(生春巻の皮)/トック/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

●連絡先●FAXフリーダイヤル: 0120-78-7620 e-mail <info\_mlmc@jmar.co.jp><http://www.jmar.biz/hot/>

●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 TEL:03-6202-1287 FAX:03-6202-1294 (担当:土井・青山)

●大阪府中央区今橋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 TEL:06-6233-2306 FAX:06-6233-2349 (担当:井下)

キ.リ.ト.リ.線

## 「生活者HOTアンケート」シリーズ●申込書

201 年 月 日

※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。

「家庭の食卓トレンド調査2010」を 購入する 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)

⇒《野菜編》 《魚・肉編》 《新しい味編》 《まとめ編》※まとめ編のみの購入はできません。

(GB1014)

※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	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)			