

# 家庭の食卓トレンド調査

《野菜編》《調味料編》《メニュー編》《食材編》《まとめ編》

～食卓の変化の兆しを、  
メニュー・食品・調味料からとらえる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1,600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》これからの料理の主役“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、購買行動、野菜摂取の意識・・・

《調味料編》調味料・スパイスからみた、世界の味の食卓への定着度を検証!!

洋風調味料・中華系調味料・韓国系調味料・エスニック系調味料・  
郷土調味料・スパイス、料理に使う調味用食材、目新しい調味料の購買行動・・・

《メニュー編》世界各国の料理・メニュー・ご当地メニューの食卓への定着度を検証!!

各国料理、西洋系メニュー・中華系メニュー・韓国系メニュー・  
東南アジア系エスニック・ラテンアメリカ系エスニック・ご当地メニュー・・・

《食材編》魚介類・肉類・定番加工食品の使い方とイメージ、海外本格食材の浸透度・・・

魚介類の購買・利用、肉類の購買・利用、定番チルド食材・加工食品の使い方、  
海外本格食材の浸透度（チーズ・パスタ・パン・穀類・豆類・中華系・食肉・・・）

《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

調味料編

メニュー編

食材編

まとめ編

※《食材編》は、新規項目と継続項目があります。

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」  
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」  
の継続調査です。

## 《野菜編》

- ①調査報告書：A4判・64ページ  
2007年9月発行
- ②集計結果表：A4判・553ページ  
2007年8月発行
- ③集計データ：2007年8月完成  
・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)

## 《調味料編》

- ①調査報告書：A4判・54ページ  
2007年9月発行
- ②集計結果表：A4判・363ページ  
2007年8月発行
- ③集計データ：2007年8月完成  
・定価：200,000円(税込210,000円)  
・MDBメンバー価格：180,000円  
(税込189,000円)

## 【調査概要】

- ・調査対象：首都圏1都3県に居住する、  
①主婦(20代～50代の既婚女性)  
②シニア女性(60代～70代の既婚女性)  
③シングル女性(20代～30代の未婚女性)
- ・調査方法：「J-FAX リサーチ」モニターへの、  
郵送-FAX 調査
- ・有効回収数：1,210人  
(発送数1,600人・有効回収率75.6%)
- ・調査期間：2007年7月3日(火)～11日(水)

## 《メニュー編》

- ①調査報告書：A4判・41ページ  
2007年9月発行
- ②集計結果表：A4判・317ページ  
2007年8月発行
- ③集計データ：2007年8月完成  
・定価：200,000円(税込210,000円)  
・MDBメンバー価格：180,000円  
(税込189,000円)

## 《食材編》

- ①調査報告書：A4判・49ページ  
2007年9月発行
- ②集計結果表：A4判・264ページ  
2007年8月発行
- ③集計データ：2007年8月完成  
・定価：200,000円(税込210,000円)  
・MDBメンバー価格：180,000円  
(税込189,000円)

## 《まとめ編》

- ①分析レポート：A4判・14ページ  
2007年9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》《調味料編》《メニュー編》《食材編》いずれか1編以上購入いただいた企業のみ領価100,000円(税込105,000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。

※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。

◆野菜の購買と利用

○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／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／産地の直売所(道の駅・農協・朝市・青空市場等)／移動販売／産地直送・宅配／農家から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(20～50代主婦／時系列／年代別)：高いときは買わない／必要量にカットしたもの／量の多いパックは買わない／過剰包装は避ける／見た目の悪い野菜は敬遠／虫食いも気にせず／不揃いな野菜も気にせず／泥付きの野菜を選ぶ／泥付きの野菜は敬遠／買い置く／使い切る量だけ／珍しい野菜／レシピカードでつい買う／食べ方のわからない野菜は敬遠／野菜を使ったメニュー情報／下ごしらえ方法／野菜の健康効果を知りたい／旬の時期を知りたい／調理の手間／有機栽培／無農薬・低農薬／輸入野菜は敬遠／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(20～50代主婦／時系列／年代別)：食べる機会を増やす／量を多く食べる／種類を多く食べる／緑黄色野菜を多く／淡黄色野菜を多く／いも類を多く／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／健康にいいと話題になった野菜／サラダで／煮物・おひたし・あえもの等和风野菜メニュー／野菜炒め／カレー・シチュー等で／鍋料理・鉄板焼き等で／みそ汁を具たくさんに／朝食に／お弁当に／外食／手作り野菜ジュース／市販の野菜ジュースで野菜不足を補う／ビタミン剤等錠剤で野菜不足を補う／健康食品・栄養補助食品で野菜不足を補う

◆定番野菜の使い方とイメージ

○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子供に食べさせたい野菜 ⑤調理が面倒な野菜 ⑥あまり使わない野菜 ⑦最近よく利用する野菜 ⑧もっと利用したい野菜

【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／なら／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／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／大葉(青しそ)／もやし

○定番野菜のポジショニング

◆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／山いも／にんにく／の芽／ミックスベジタブル／煮物用ミックス／炒め物用ミックス／中華風ミックス／その他野菜ミックス

③利用する理由：保存／割安／ない時期の代用／生野菜が高騰／旬／必要なだけ／下ごしらえの手間／急ぎのとき／捨てるところがない／生野菜と違った使い方／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／なら／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／捨てるところがない／一度に多種類がそろう／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／煮物用セツの水煮

【野菜缶詰・びん詰】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(つぶ餡)／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)／ケイパー／ピクルス／オリーブの実

【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／パウダーフレック／乾燥葉菜セット／ドライトマト／いくらげ／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

○新顔野菜の認知と購入経験：①新顔野菜 ②西洋野菜(時系列) ③中国野菜(時系列) ④伝統野菜など(時系列)

【西洋野菜】パプリカ(赤ピーマン・黄ピーマン)／アーティチョーク(西洋あざみ)／チコリ／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(〇〇の芽)／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／ホワイトアスパラガス／ローズマリー／バジル／イタリアンパセリ／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(小球のたまねぎ)／ブラウンマッシュルーム／ポルチーニ／トランペット茸／芽キャベツ／レッドキャベツ／ホースラディッシュ／ラディッシュ／ビーツ／トリュフ／やしの芽・茎／パスピエール(厚岸草)／ブロッコリーニル／パーブ／ヤーコン

【中国野菜】香菜(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／ナーベラー(ヘチマ)／天芽(あまめ)／青パイヤ／冬瓜／海ぶどう

【その他ご当地野菜】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／コシアブラ／エリンギ

◆まとめ

①野菜についての意識と利用実態の年代差 ②生鮮野菜のイメージ・利用と加工野菜の利用

家庭の食卓トレンド調査 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
- ・フーデーマパークに関心がある
- ・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・安全な食材を使うよう心がけている

②料理や食についての行動

- ・料理は手間がかかっても素材から手作りする
- ・料理は加工食品等をうまく利用して手早く作る
- ・市販の惣菜やテイクアウトをよく利用する
- ・レシピを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
- ・本格的中華料理を手作りしたことがある

- ・本格的イタリアン料理を手作りした
- ・本格的エスニック料理を手作りした
- ・地方名産の食材や調味料をお取り寄せした
- ・目新しいメニューは作ってみることが多い
- ・外食等でおいしかったメニューは作ってみる
- ・健康にいいと話題になった食品は料理に使う
- ・日本の伝統的な食材を使うようにしている
- ・大量生産でない食材を使うようにしている
- ・必ず食材の原材料を確認して使う
- ・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
- ・自家製の漬物を漬けている
- ・農産物を送ってくる親戚・知人がいる

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／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／ウイスキー／ブランデー／バーボン／カクテル／焼酎／

缶チューハイ／梅酒／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／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

《まとめ編》 目次

- 1) 家庭の調理・食材へのこだわり
  - ①<20～50代主婦>の全体傾向
  - ②年代別特徴
- 2) 食に関する関心領域
- 3) 家庭の食卓におけるトレンド
  - ①味・メニュー
  - ②食材選び
  - ③使用食材とイメージ
- 4) -1. 20代主婦の食卓づくり
- 4) -2. 30代主婦の食卓づくり
- 4) -3. 40代主婦の食卓づくり
- 4) -4. 50代主婦の食卓づくり
- 4) -5. シニア主婦の食卓づくり
- 4) -6. シングル女性の食卓づくり

◆洋風調味料の定着度

○洋風調味料の認知・購入経験・利用率・利用意向：①20～50代主婦 ②年代別 ③時系列  
マヨネーズ/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/岩塩入りソルトペッパー(クレジーソルト等)/オリブオイル/ハーブ入りオリブオイル/トリュフオイル/グレープシードオイル/バルサミコ/ワインビネガー/モルトビネガー/サルム(コラトゥーラ、魚醤)/タバスコ/ハラペーニョグリーンソース/チリソース/ハバネロソース/サルサソース/アンチョビソース/ジェノパソース/デミグラスソース/ホワイトソース/アメリカンソース/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/ホースラディッシュ(西洋わさび)/タブナード(黒オリーブのペースト)

◆アジア系調味料の定着度

○アジア系調味料の認知・購入経験・利用率・利用意向：①20～50代主婦 ②年代別 ③時系列  
【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/トウチ醤/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/香醇/ラー油/落花生油/長ねぎ油/にんにく油/花椒油  
【韓国系】コチュジャン/サムジャン/ヤンニン(葉念)/チョジャン/キムチソース  
【エスニック系】ニョクナム(魚醤)/ナンプラー(魚醤)/ココナッツミルク/スイートチリソース(生春巻ソース)/サンバル(インドネシアの唐辛子ペースト)/サテソース(串焼き用ピーナッツソース)

◆和風調味料の定着度

○和風調味料の認知・購入経験・利用率・利用意向：①20～50代主婦 ②年代別 ③時系列  
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(ギャバ・鉄分配合等)/しょつぷ(魚醤)/いしる(魚醤)/牡蠣しよゆ/煎酒(いりざけ)/黒酢/もろみ酢/果実酢(柿酢・りんご酢等)/ゆずこしょう/かんずり/こーれーぐーずー(島唐辛子の泡盛漬)

◆スパイスの定着度

○スパイスの認知・購入経験・利用率・利用意向：①20～50代主婦 ②年代別 ③時系列  
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(粉末スパイス)/オレガノ/バジル(バジリコ)/クローブ(丁子)/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(ホウジャオ)/五香粉/鷹の爪(赤唐辛子)/山椒

◆注目調味料・スパイスの定着度

○注目調味料・スパイスの時系列比較  
◆調味用食材の定着度  
○調味用食材の利用(20～50代主婦/年代別/時系列比較)  
①香味野菜：にんにく/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/生わさび/唐辛子  
②練り製品：おろしわさび/おろしニンニク/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

③柑橘類：レモン/ライム/ゆず/すだち/かぼす/だいたい  
④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/セルフィユ(チャービル)/タイム/マジョラム/ミント/ディル/パセリ/イタリアンパセリ/香菜(シャンツァイ・パクチー)  
⑤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

◆目新しい調味料・スパイスの購買行動

○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/健康に関するテレビ番組/料理の本・雑誌/健康に関する本・雑誌/インターネット・ホームページ/友人・知人のすすめ/家族のすすめ/テレビのCM/店頭でみかけて/海外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の商品だから  
○目新しい調味料・スパイスを購入する店：総合スーパー/食品中心のスーパー/高級食材中心のスーパー/輸入食材中心のスーパー/業務用のスーパー/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/生産者から直接購入/通信販売/インターネット販売・ネットオークション

◆まとめ

- ①年代別調味料・スパイスの定着度
- ②注目調味料・スパイス

◆世界の各国料理について

○各国料理について：①食用経験と好意度(20～50代主婦) ②食べたことがある料理(年代別/時系列) ③好き・もう一度食べたい料理(年代別/時系列)  
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

○世界のメニュー：食用経験/家庭での食用経験/今後の意向(20～50代主婦)  
○洋風メニュー：①食用経験と今後の意向(20～50代主婦/時系列) ②食用経験と今後の意向(年代別)：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/バジリコスパゲティ/イカスキのスパゲティ/スパゲティポノーゼ/スパゲティポモドーロ/スパゲティアラビータ/スパゲティペスカトーレ/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/ガスパッチョ/ラタトゥイユ/カボナータ/マリネ/ピシソワーズ/シーザーサラダ/コブサラダ/バーニャカウダ/チリドロンソース煮/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食用経験と今後の意向

(20～50代主婦/時系列) ②食用経験と今後の意向(年代別)：青椒肉絲(チンジャオロース)/回鍋肉(ホイコーロ)/麻婆豆腐/麻婆茄子/麻婆春雨/棒棒鶏(バンバンジー)/甜醬鶏(テンジャンジー)/酢豚/八宝菜/鶏肉とカシューナッツ炒め/干焼蝦仁(海老チリソース)/かに玉/家常厚湯(チャージャンあつあげ)/焼きビーフン/おこげご飯/坦担麵/汁なし担担麵/チャーシュー麵/刀削麵/火鍋/沙鍋/酸辣湯(スーラータン)

○韓国・朝鮮系メニュー：①食用経験と今後の意向(20～50代主婦/時系列) ②食用経験と今後の意向(年代別)：ビビンバ/クッパ/韓国粥/韓国冷麵/トッポッキ(韓国風もちの甘辛炒め)/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/チヂミ(パジョン・韓国風お好み焼き)/ブルコギ/ブルスキ(ブルコギ+すき焼き)/カルビスープ/チャブチェ/タッカルビ/サムギョブサル/ケジャン/ナムル/チョレギサラダ

○東南アジア系メニュー：①食用経験と今後の意向(20～50代主婦/時系列) ②食用経験と今後の意向(年代別)：タイカレー/トムヤムクン/タイスキ/パッタイ(タイ風焼そば)/ヤムウンセン/生春巻き/フォー/ナシゴレン(インドネシア風焼飯)/ミーゴレン(インドネシア風焼そば)/海南鶏飯(ハイナンチキンライス)/サテ(インドネシア風串焼き)/サモサ/ガドガド(ピーナッツソースのサラダ)/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食用経験と今後の意向(20～50代主婦/時系列) ②食用経験と今後の意向(年代別)：タコス/チリコンカン/トルティーヤ/ナチョス/ブリトー/エンチラーダ/ジャンバラヤ/ロコモコ/シユラスコ

◆ご当地メニューの家庭への浸透度

○日本のご当地メニュー：①食用経験/家庭での食用経験/今後の意向(20～50代主婦/時系列) ②食用経験/家庭での食用経験/今後の意向(年代別)：ジンギスカン(北海道)/スープカレー(北海道)/きりたんぼ鍋(秋田)/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)/讃岐うどん/長崎ちゃんぽん/もつ鍋(福岡)/焼きラーメン(福岡)/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

- ①年代別ベスト10
- ②家庭で食べない理由(年代別/時系列)
  - ・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
  - ・家族より友人と楽しむメニューだと思う
  - ・家庭よりレストランの雰囲気食べるメニューだと思う
  - ・プロのシェフの味を楽しむメニューだと思う
  - ・海外旅行先で楽しむメニューだと思う
  - ・健康に良くない
  - ・カロリーが高い

◆まとめ

- ①年代別新しいメニューへの好感度
- ②注目メニューの定着度

# 家庭の食卓トレンド調査《食材編》 目次&調査項目一覧

## ◆魚介類の購買と利用

### ○魚介類の購入

- ①購入する店：総合スーパー/食品中心のスーパー/高級食材中心のスーパー/生協の店舗/生協の宅配・共同購入/魚屋・鮮魚店/コンビニ/100円ショップ/デパート/自然食品店/直売所/移動販売/産地直送・宅配/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：量の多いパックは買わない/過剰包装は避ける/見た目/魚介類は買置き/使い切る量だけ/レシピカードでつい買う/食べ方のわからない/調理の手間/一匹丸ごと/下処理されたもの/下処理なしのもの/輸入は敬遠/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：食べる機会を増やす/量を多く食べる/種類を多く食べる/あまり食べないように/青魚を多く/赤身魚を多く/白身魚を多く/甲殻類を多く/イカ・タコ等を多く/貝類を多く/子供が食べるように工夫/夫が食べるように工夫/骨まで食べられるよう調理/健康にいい話題になった魚介類/小骨の少ない魚/切り身の魚/刺身・寿司等和风の生食メニュー/カルパッチョ等洋風の生食メニュー/煮魚等/焼き魚等/魚介類のソテー・ムニエル等洋風メニュー/魚介類のフライ・天ぷら等揚げ物メニュー/カレー・シチュー等で魚介類/鍋料理・鉄板焼き等で魚介類/朝食に/お弁当に/外食

## ◆肉類の購買と利用

### ○肉類の購入

- ①購入する店：総合スーパー/食品中心のスーパー/高級食材中心のスーパー/生協の店舗/生協の宅配・共同購入/肉屋・精肉店/コンビニ/100円ショップ/デパート/自然食品店/直売所/移動販売/産地直送・宅配/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：量の多いパックは買わない/過剰包装は避ける/見た目/肉類は買置き/使い切る量だけ/レシピカードでつい買う/食べ方のわからない/調理の手間/輸入は敬遠/原産国/アメリカ産は敬遠/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：食べる機会を増やす/量を多く食べる/種類を多く食べる/あまり食べないように/牛肉を多く/豚肉を多く/鶏肉を多く/赤身を多く/脂身の多い肉は食べないように/子供が食べるように工夫/夫が食べるように工夫/健康にいい話題になった肉/朝食に/お弁当に/外食

## ◆定番加工食品・チルド食材の使い方

### ○子どもに食べさせたい食材

- 便利だと思う食材 ○常備しておく食材  
【水産加工品】魚の干物/魚の味噌漬け等/たらこ/明太子/魚のつみれ・団子/かまぼこ・さつま揚げ等練り物/魚肉ソーセージ/魚肉の缶詰/冷凍シーフード/殻付きあさり・しじみ

- 【畜産加工品】ハム/ウィンナー/ベーコン/肉団子  
【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/カッテージチーズ  
【他】卵/豆腐/油揚げ/厚揚げ/納豆/こんにやく

## ◆海外本格食材の家庭への浸透度

### ○海外本格食材の購入経験

- ①ナチュラルチーズ：クリームチーズ/カッテージチーズ/モッツアレラ/マスカルポーネ/カマンベール/ブリー/白かびタイプ/ゴルゴンゾーラ/青かびタイプ/ゴダー/エメンタール/エダム/ミモレット/バルメザン/パルミジャーノ・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
- ②パスタ：ペンネ/ファルファッレ/カネロニ/ラザニア/フェトチーネ/リングイネ/ラビオリ/生パスタ
- ③パン類：ベーグル/ナン/フォカッチャ/ピタパン/トルティーヤ/ボンテケージョ/グリッシーニ/マフィン/スコーン/クスクス
- ④穀類・豆類：インディカ米/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
- ⑤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/ライスペーパー/トック/腐乳/松の実/この実/タピオカ/ナタデココ/フクロタケ/チャツネ
- ⑥食肉他：羊肉/馬肉/シカ肉/ターキー/ダック/ダチョウ肉/フォアグラ/生ウィンナー・生ソーセージ/生ハム/金華ハム/アンチョビ

### ◆まとめ

- ①年代別食材選びの意識と実態
- ②魚介類・肉類の購入重視点と注目食材

## ＜生活者HOTメンバー＞登録(無料)のおすすめ

JMAR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…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判数頁程度のサマリー)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 0120-78-7620

### 【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)

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

- 大阪市中央区今橋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

産業調査室 (担当:井下)

TEL 06-6233-2306 FAX 06-6233-2349

e-mail <info\_mlmc@jmar.co.jp>

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

## 「生活者HOTアンケート」シリーズ●申込書

200 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にてご送付いただいても結構です。

「家庭の食卓トレンド調査」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》  《調味料編》  《メニュー編》  《食材編》  《まとめ編》※まとめ編のみの購入はできません。

<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。) (SU0201)

※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)			