

家庭の食卓トレンド調査 2016

《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～

- ◆ 20代～70代主婦・シングル女性の食の意識と実態を調査。
- ◆ 定番の味、食材だけでなく、新しい味・食材の食卓への浸透度を捉えます。

《野菜編》 野菜の消費意識・実態についての最新トレンドは？

定番野菜 57 品目の使い方とイメージ、続々登場する新顔野菜 86 品目の浸透度、冷凍野菜・カット野菜・加工野菜の利用拡大の実態、野菜の購買行動・不足感と意識…

《魚・肉編》 “魚” 離れ & “肉” 食化の詳細は？

魚介類 78 品目の購入実態、食べ方別の使い方とイメージ、魚介類の調理の実態と意識、水産加工品の利用、肉類 27 品目の使い方、食肉加工食品の利用、魚・肉の購買行動・過不足感と意識…

《新しい味編》 世界各国 & ご当地の味の家庭の食卓への定着度を検証 !!

洋風・中華系・韓国系・東南アジア系・ラテンアメリカ系メニュー、ご当地メニュー、洋風・中華系・韓国系・エスニック系調味料・和風郷土調味料・スパイス・海外本格食材、目新しい調味料の購買行動・情報源、調味用食材、乳製品・チルド定番食材…

《まとめ編》 食卓トレンドを、様々な角度から多面的に検証 !!

【調査概要】

- ・調査地域： 首都圏1都3県
- ・調査対象： ①主婦(20代～70代の既婚女性)
②シングル女性(20代～30代の未婚女性)
- ・調査方法： 「モニターリサーチ・システム」利用による郵送調査
- ・有効回収： 1,298人(発送数1,800人・有効回収率72.1%)
- ・調査期間： 2016年11月4日(金)～15日(火)

【調査のアウトプット】

- 《野菜編》《魚・肉編》《新しい味編》共通
- ・調査報告書(A4判・各55頁/56頁/65頁・2017年1月発行)
- ・集計結果表(A4判・各697頁/602頁/812頁・2016年12月発行)
- ・集計データ(CD-ROM・2016年12月完成)
- 《まとめ編》：分析レポート(A4判・19頁・2017年2月発行)

【価格】

- 《野菜編》 定価：45万円(税別)・MDBメンバー価格：40万円(税別)
- 《魚・肉編》 定価：35万円(税別)・MDBメンバー価格：30万円(税別)
- 《新しい味編》 定価：45万円(税別)・MDBメンバー価格：40万円(税別)
- 《まとめ編》 頒価120,000円(税別)

- ※《野菜編》《魚・肉編》《新しい味編》3編購入いただいた企業には《まとめ編》を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(税別)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。

【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。

《野菜編》

- 2013年《野菜編》
- 2010年《野菜編》
- 2007年《野菜編》
- 2004年「食卓における野菜の浸透度調査 2004」
- 1997年「食卓における野菜の浸透度調査」

《魚・肉編》

- 2013年《魚・肉編》
- 2010年《魚・肉編》
- 2007年《食材編》

《新しい味編》

- 2013年《新しい味編》
- 2010年《新しい味編》
- 2007年《調味料編》《メニュー編》
- 2004年「新しい味の定着度調査 2004」
- 2001年「新しい味の定着度調査 2001」
- 1998年「'98新しい味の定着度調査」
- 1996年「新しい味の定着度調査」

「家庭の食卓トレンド調査」より、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、年代別・属性別・各種セグメント別など、貴社指定の集計軸にて時系列集計を実施いたします。

- ◇アジアンテイスト、コリアンフリースク、イタリアン好き…は、どの年代が牽引？ 世代で持ち上がる？
- ◇どの属性、どの年代が、いつからカット野菜を使い始めたのか？ その理由は？

※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 経営・マーケティング研究部 リサーチグループ (担当：土井)

〒105-0011 東京都港区芝公園3-1-2

TEL 03-3578-7607

FAX 03-3578-7614

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

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

家庭の食卓トレンド調査2016《野菜編》調査項目

◆野菜についての意識と実態

◇野菜の好き・嫌い

◇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／ミニスーパー★／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／旬★／買い置き／冷凍保存／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／食べ方がわからないと敬遠／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／旬を知りたい／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／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／最初に食べる★／緑黄色野菜／淡黄色野菜／生野菜★／葉もの野菜★／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／煮物等和风野菜メニュー／野菜炒め／カレー・シチュー等／鍋料理・鉄板焼き等／みそ汁を具だくさん／朝食／お弁当／外食／手作り野菜ジュース・スムージー／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

◆定番野菜の使い方とイメージ

◇定番野菜：①常備野菜 ②便利だと思ふ野菜 ③身体にいいと思ふ野菜 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レパ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／ロメインレタス★／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／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

◆冷凍野菜の利用実態と意識

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／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／国産

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／きのこ類／ねぎ／長ねぎ／しょうが／にんにく／パセリ／しそ／ゆず／玉ねぎ／キャベツ／ピーマン

◆カット野菜の利用実態と意識

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／しめじ

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／国産

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／チコリ（アンディープ）／エンダイブ／ロメインレタス／フリルレタス／ブチヴェール／アルファルファ／スプラウト／ベビーリーフ／ルッコラ／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／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／トランペット茸／芽キャベツ／レッドキャベツ／ケール★／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・莖／パスピエール（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・加賀野菜】水菜／京菜／みびな／えびいも／やつがしら／加賀太きゅうり／金時草

【沖縄野菜】ゴーヤー（にがうり）／ナーベラー（ヘチマ）／天芽／青バパイヤ／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／キノの花／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／あした菜

【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／ハナヒラタケ／ブロッコリー／ロマネスコ／カリブロ／わさび菜／こぶみかん★／はやとりのり★

家庭の食卓トレンド調査2016 全編共通項目 調査項目

◆食に関する意識・行動

◇料理や食に対する意識・行動

①料理への関心：料理好き／目新しい食品やメニューは食べてみる／目新しい食品やメニューをすすめる／マスコミで話題の店／有名シェフの店／スイーツで評判の店／料亭や高級旅館等の本格和食／創作和食／フードテマパーク／B級グルメ／スローフード／食育／安心・安全な食材を心がけ

②料理や食についての行動：料理は素材から手作り／料理は加工食品等を利用／市販の惣菜をよく利用／料理はレシピを自分なりにアレンジ／料理はレシピどおりに／健康・栄養バランスでメニュー決め／節約・安い食材でメニュー決め／簡単・手軽でメニュー決め／ボリューム・腹持ちでメニュー決め／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／有機（オーガニック）調味料★／日常にお弁当作り／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い／子供のころ魚メニューが多い／子供のころ野菜メニューが多い／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／夕食は家族バラバラのメニューが多い

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／エスニック料理の好き・苦手／辛い味の料理の好き・嫌い

◇家庭の夕食時に飲む飲み物

【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

【ソフトドリンク】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／ノンアルコール飲料／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

◇料理や食べ物の情報源★：母親・義母／姉妹・兄弟／友人・知人／店頭で／外食時に／料理教室／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（公式レシピサイト／投稿レシピサイト／ブログ・SNS／食関連まとめサイト／他）

◆フェースシート

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

家庭の食卓トレンド調査2016《魚・肉編》調査項目

◆魚介類についての意識と実態

◇魚介類の好き・嫌い
 ◇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／認知症を予防★／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／ミニスーパー★／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・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／食べ方を教わる／食べ方がわからないと敬遠／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／調理済みの惣菜★／ファストフィッシュを買う

◇魚介類の摂取

①魚介類メニューの頻度 ②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／夕食

◆魚介類の使い方と意識

◇よく買う魚介類

【一尾魚】アジ／イワシ／カツオ／サンマ／サバ／タイ類／キンメダイ／ヒラメ
 【切身魚】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
 【魚以外】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／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（かば焼き等）／タコ（酢だこ等）

【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／漬け物（塩辛等）／洋風（カルパッチョ・マリネ等）

【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／ホイル焼き等

【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 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／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：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／ちくわ／はんぺん／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／わかめ／めかぶ／もずく

◇水産加工品への意識：簡単に魚介類／魚介

類を摂る意識／意識せず／DHA等／鮮度／日持ち／価格／安全性／産地／量／使い勝手／有名メーカー／産地

◆肉類についての意識と実態

◇肉類の好き・嫌い

◇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／ミニスーパー★／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／食べ方がわからないと敬遠／調理の手間／輸入／原産国／アメリカ産／解凍のもの／産地ブランド／生産者の顔／高くてもおいしい／固体識別番号

◇肉類の摂取

①肉類メニューの頻度 ②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／夫が食べるように工夫／健康にいい肉／朝食／お弁当／夕食

◆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

【スライス等】牛こま／牛しゃぶしゃぶ用★／牛すき焼き用★／豚こま／豚しゃぶしゃぶ用★／豚すき焼き用★／鶏こま

【ミンチ】牛挽肉／豚挽肉／合挽き／鶏挽肉

【ブロック】牛の塊肉／牛ステーキ用★／豚の塊肉／鶏もも肉★／鶏ムネ肉★／鶏のササミ★／骨付きの肉／骨付きの鶏肉

【畜産加工品】ハム／生ハム／ウィンナー／ベーコン／肉団子／ランチョンミート／ローストビーフ★／サラダチキン★

◇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／熟成肉★／生ソーセージ／生ハム／金華ハム／アンチョビ

家庭の食卓トレンド調査2016《新しい味編》調査項目

◆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／ミャンマー・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&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
 *洋風メニュー：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／イカサミのスパゲティ／スパゲティポロネーズ／スパゲティポモドーロ／スパゲティアラビータ／スパゲティベスカトーレ／トマトクリームスパゲティ／ラザニア／バエリア／フィヤベース／アクアパッツア／ピスク

★／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／カポナータ／アヒージョ★／マリネ／ピシソワーズ／シーザーサラダ／コブサラダ／パーニャカウダ／チリンドンソース煮／カチャトラ／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：青椒肉絲／回鍋肉／麻婆豆腐／麻婆茄子／麻婆春雨／棒棒鶏／甜醬鶏／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／坦担麵／汁なし坦担麵／ジャージャー麵／刀削麵／火鍋／担担鍋／酸辣湯

*韓国・朝鮮系メニュー：ビビンバ／クッパ／韓国粥／韓国冷麵／ビビン麵／カルグクス★／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／キムパブ／ブルコギ／ブルスキ／カルビスープ／コムタン★／フコク★／チャブチェ／タッカルビ／タッカンマリ／サムギョブサル／ポッサム★／チムタク★／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：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／ガッパオ／ガイヤーン／ガイパッキン／生春巻き／チャーショー／フォー／ナ

シゴレン／ミーゴレン／海南鶏飯／カオマンガイ／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／フムス★

*ラテンアメリカ系メニュー：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／シュラスコ

*ご当地メニュー：ジンギスカン（北海道）／スープカレー／バラ焼き（青森・十和田）／きりたんぼ鍋（秋田）／盛岡冷麵★／盛岡じゃじゃ麺★／牛タン焼き（仙台）／宇都宮餃子／厚木シロコロホルモン／ほうとう（山梨）／甲府鳥もつ煮／富士宮焼そば／静岡おでん／浜松餃子／みそ煮おでん（名古屋）／手羽先／あんかけスパゲティ／みそカツ／天むす／どて煮／ひつまぶし／台湾ラーメン／台湾まぜそば★／ホルモンうどん（岡山・津山）／讃岐うどん／佐世保バーガー／長崎ちゃんぽん／もつ鍋（福岡）／焼きラーメン／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／ソーキそば／ラフテー

◇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

家庭の食卓トレンド調査 2016 《新しい味編》 調査項目

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・国内の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

◆調味料の家庭への定着度

◇世界各国 & ご当地調味料：①認知 ②購入経験 ③使用 ④使用意向

*洋風調味料：マヨネーズ/ドレッシング/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/アボカドオイル/アマニ油★/バルサミコ/ワインピネガー/モルトピネガー/ガラム(コラトゥーラ)/タバスコ/ハラペーニョグリーンソース/チリソース/ハバネロソース/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/アメリカーナソース/オランダソース/グレービーソース/コンソメ・フィヨンの素/フォン・ド・ヴォー/フュメ・ド・ボワソ/タブナード(黒オリーブのペースト)/バーニャカウダ

*中華系調味料：中華だしの素(粉末・顆粒)/鶏ガラスープ(粉末・顆粒)/中華だし・スープ(ペースト・半練りタイプ)/豆板醤/芝麻醤/甜面醤/豆豉醤/XO醤/海鮮醤(ホイシンプソース)/蝦醤/オイスターソース/棒棒鶏ソース/香醋・香酢/ラー油/食べるラー油/落花生油(ピーナッツオイル)/ねぎ油/にんにく油/花椒油

*韓国系調味料：コチュジャン/サムジャン/ヤンニョム/チョジャン/テンジャン★/キムチソース/ブルコギのたれ★/牛肉だしの素(ダシダ等)/エゴマ油★

*エスニック系調味料：ニョクマム(魚醤)/ナンブラー(魚醤)/ココナッツミルク/ココナッツオイル★/スイートチリソース/サンバル/サテソース/チリインオイル(ナンブリックパオ)

*和風調味料：醤油/白醤油/たまり醤油/地方のご当地醤油/OO専用醤油(卵かけ

用・冷奴用等)/健康醤油/しょっつる/いしる/牡蠣しょうゆ/煎酒/黒酢/もろみ酢/果実酢/ぼん酢(ブレーン/果肉入濃厚タイプ/ジュレタイプ)/めんつゆ/白だし/ゆずこしょう/塩レモン★/かんずり/こーれーごーすー(島唐辛子の泡盛漬)/もみじおろし/生七味/塩麹(市販品)/塩麹(手作り・自家製)

*スパイス：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(パシリコ)/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/フェンネル/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)/一味唐辛子・七味唐辛子/山椒/ロングペッパー(長胡椒・島胡椒・ヒハツ・ヒパーチ)/シーズニングスパイス

◇新たに購入した調味料⇒自由回答

◇新たに購入した調味料の購入のきっかけ：料理番組/健康番組・情報番組等/テレビショッピング・通販番組/テレビCM/料理本・雑誌/健康本・雑誌/その他本・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・レシピサイト・ブログ・ツイッター等)/友人・知人/家族/店頭/海外旅行/国内旅行/レストラン/料理教室/有名なシェフや料理人の名前入り/贈答品・お土産

◇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/ミニスーパー★/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

◆定番食材 & 本格食材の定着度

◇調味用食材の使用
【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/唐辛子/生わさび

【チューブ・ペースト類】おろしわさび/おろしにんにく/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/シークウサー

【生ハーブ】バジル/セージ/エストラゴン/オレガノ/チャイブ(シプレット)/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/ディル/パセリ/イタリアンパセリ/フェンネル/香菜(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便利だと思ふ 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/カッテージチーズ/粉チーズ

【日配品その他】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/カッテージチーズ/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/エメンタール/エダム/ミモレット/パルメザン/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

【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】ベーグル/ナン/フォカッチャ/ピタパン/トルティーヤ/ボンテケーショ/グリッシーニ/マフィン/スコーン

【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/クスクス/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/ライスペーパー(生春巻の皮)/トック/腐乳/中華くらげ/ピータン/ザーサイ/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

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 03-3578-7614 にご送信いただいても結構です。

「家庭の食卓トレンド調査2016」

- 購入する 興味がある(説明が聞きたい、調査票が見たい)
⇒ 《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。

“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)

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			
TEL	F A X				e-mail			
郵便番号	〒	—						
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			