

調査予定項目の一部

SQ2. お宅ではナンブラー（魚醤）をどの位の頻度で使っていますか？

1. 1週間に数回以上
2. 1ヶ月に数回程度
3. 年に数回程度
4. 最近はほとんど利用していない
5. 使ったことはない。⇒ Q7.

SQ3. ナンブラー（魚醤）をどの様に利用

1. 決まった料理を作るときに利用
2. 様々な料理に幅広く利用

SQ4. ナンブラー（魚醤）をどの様な料理に
ください。

Q7. 和洋中エスニックを問わず最近

1. ある ⇒ 具体的に調味料の名前
2. ない ⇒ Q8. へ進んでください

SQ1. その調味料を購入するきっかけと

1. テレビの料理番組を見て
2. 料理の本を見て
3. 友人・知人から聞いて
4. 友人・知人の手作り料理をごちそう
5. 店頭で見かけて
6. 海外旅行でおいしさを知って
7. レストランでおいしさを知って
8. 料理教室で知って
9. その他（

Q8. 調味料を入手するときのことに

SQ1. 欲しい調味料は近所の食料品店や

SQ2. 欲しい調味料を入手するために高級

SQ3. 海外旅行先でその国の料理の材料

Q9. 料理や食べ物に関するあなたの

SQ1. あなたは家で料理を作るのを

SQ2. お宅で食べる料理は

SQ3. あなたは料理をすることが

調査票

◆調味料についてお伺いします。

- Q1. SQ1. あなたの知っている調味料は？（いくつでも○）
SQ2. 買ったことのある調味料は？（いくつでも○）
SQ3. お宅でよく使っている調味料は？（いくつでも○）
SQ4. 新たに試してみたいと思う調味料は？（いくつでも○）
SQ5. 苦手だと思う調味料は？（いくつでも○）

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| 1. 中華だしの素 | 21. ローリエ（月桂樹の葉） |
| 2. 豆板醤（トウバンジャン） | 22. カレー粉 |
| 3. 芝麻醬（チーマージャン） | 23. 粒入マスタード |
| 4. 甜面醬（テンメンジャン） | 24. 粒胡椒（ペッパー） |
| 5. 八角 | 25. 岩塩入りソルトペッパー（クレージーソルト等） |
| 6. 五香粉 | 26. アンチョビソース |
| 7. オイスターソース | 27. ホースラディッシュ（西洋わさび） |
| 8. 鷹の爪（赤唐辛子） | 28. サルサソース |
| 9. コチジャン | 29. サフラン |
| 10. ニョクマム（魚醤） | 30. ナツメグ |
| 11. ナンブラー（魚醤） | 31. タイム |
| 12. ココナッツミルク | 32. パプリカ |
| 13. オリーブオイル | 33. オレガノ |
| 14. パルサミコ | 34. バジリコ |
| 15. ワインビネガー | 35. オールスパイス |
| 16. 発酵バター | 36. クローブ |
| 17. 粉チーズ | 37. コリアンダー |
| 18. トマトピューレ | 38. シナモン |
| 19. タバスコ | 39. レモングラス |
| 20. コンソメ/アイヨンの素 | 40. ローズマリー |

Q2. お宅でよく料理に使う香味野菜や生ハーブは？（いくつでも）

- | | | | |
|-----------|------------|----------------|---------------|
| 1. にんにく | 6. 大葉（青じそ） | 11. ゆず | 16. タイム（生） |
| 2. ショウガ | 7. ミョウガ | 12. すだち・かぼす | 17. ローズマリー（生） |
| 3. ねぎ | 8. 生わさび | 13. パセリ | 18. デイル（生） |
| 4. あざつき | 9. レモン | 14. 香葉（シャンツァイ） | 19. ミント |
| 5. エシャロット | 10. ライム | 15. バジル（生） | 20. その他の生ハーブ（ |

Q3. 次にあげるメニューの中で

- SQ1. 食べたことのあるものは？（いくつでも○）
SQ2. お宅の食卓に登場したたことがあるものは？（いくつでも○）
SQ3. スパイスや調味料を揃えて本格的に手作りしたことがあるものは？（いくつでも○）
〈SQ3. で21~28に回答した方は料理名を具体的に記入下さい。〉

- | | | |
|-----------------------|--------------|---------------|
| 1. 麻婆豆腐 | 11. ラクトイユ | 21. その他中華料理 |
| 2. エビのチリソース | 12. タイカレー | 22. その他イタリア料理 |
| 3. 棒々鶏 | 13. トムヤムクン | 23. その他タイ料理 |
| 4. ピザ | 14. パエリア | 24. フランス料理 |
| 5. トマトソースパスタ | 15. ブイヤベース | 25. スペイン料理 |
| 6. スパゲティボロネーズ（ミートソース） | 16. チーズフォンデュ | 26. ギリシア料理 |
| 7. スパゲティベベロンチーニ | 17. スペアリブ | 27. 韓国料理 |
| 8. スパゲティカルボナーラ | 18. チリコンカン | 28. その他の世界の料理 |
| 9. ラザニア | 19. タコス | |
| 10. ガスパチョ | 20. インドカレー | |

料理名（ ）

調査設計

・調査対象者 関東1都6県在住の20代~50代主婦（調理主担当者）及び未婚単身生活者

サンプル数	普通世帯の主婦	未婚単身生活者	発送数	回収目標
	20代	20代/30代	335	250
	30代		340	250
	40代		340	250
	50代		335	250
			150	100
			計1,500	計1,100

・調査方法 「J-FAXリサーチ」システムによるFAX調査

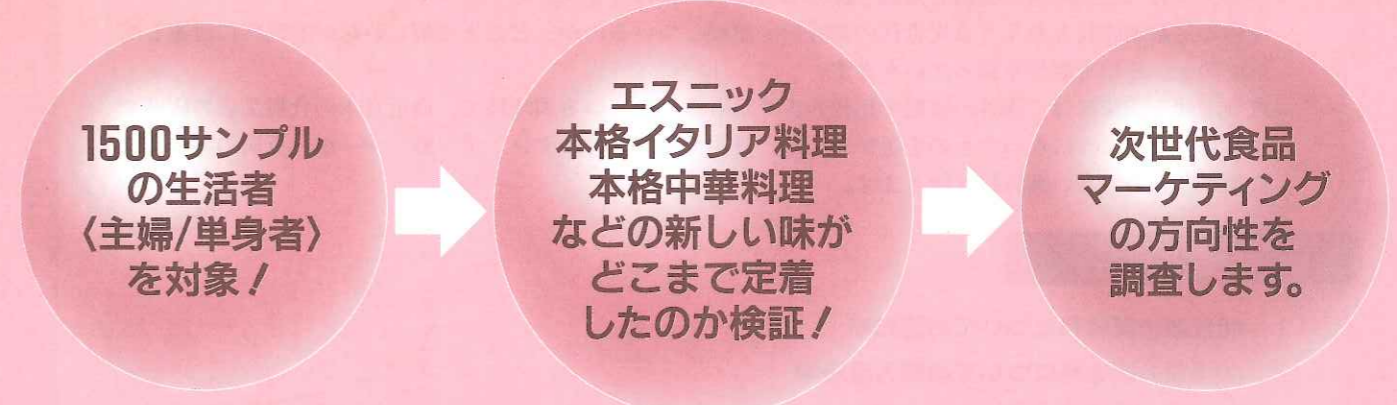
※(株)日本能率協会総合研究所が行っている全国約3,800世帯12,500人の調査モニターにFAXで迅速に調査できるシステムです。

・調査実施年月 1996年3月下旬予定

— 次世代食品マーケティングのヒント —

新しい味の定着度調査

＜参加メンバー募集のご案内＞



今回より「生活者HOTアンケート」シリーズとして、いま、注目を集めている様々なテーマの自主企画調査を実施します。

本調査はMDB（マーケティング・データ・バンク）自主企画のプロジェクトに複数企業ご参加いただく方式で実施いたします。

オープンデータの少ないテーマの中から、ホットな市場をピックアップいたします。本格的な自社調査を行う前に、リーズナブルな費用で傾向値やヒントとなるデータをいただけます。

【今回の企画の狙い】

グルメブーム、海外旅行経験者の増加、外国人居住者の定着などから、日本には世界各国のレストランが並び、料理番組やグルメガイドによって、次々と世界各国の料理が紹介されています。

今まで一部の高級スーパー・百貨店でなければ入手できなかった、世界の食材や調味料がごく身近なスーパーでも見受けられるようになり、家庭の食シーンにも様々な目新しいメニューや味付けが入ってきています。

戦後、洋食の一般化とともにケチャップやマヨネーズが一般家庭の定番調味料として定着してきたように、エスニック料理や本格的イタリア料理が家庭のなかに徐々に取り込まれている中で、今後の定番調味料となりうる調味料が出現しているのではないのでしょうか。

本企画は、首都圏の家庭における調味料や料理の意識と実態を調査し、新しい味、新しく定着しつつある調味料がどこまで家庭内に浸透しているのか、その可能性を探っていきます。

[生活者HOTアンケート] シリーズ (第1弾) **新しい味の定着度調査**

- 複数企業にご参加いただく方式を採用することで、レポートの価格を格段に下げることを実現いたしました。
- 1,500サンプルの大規模調査ですので、年代/就業状況/世帯形態等様々なクロス分析が可能となります。
- 商品開発の一助となるよう、自由回答の設定を多く企画いたしました。

【調査内容】

- 家庭のなかに徐々に取り込まれているエスニック料理や本格的イタリア料理等の目新しいメニューや味付けを、使われる調味料の実態と意識を探ることで明らかにします。
今後の定番調味料となりうる次世代の調味料が出現しているのか、どこまで新しい味が家庭内に浸透していくのか、その可能性を探っていきます。
- 取り上げる調味料は、海外の家庭で比較的古くから使われている調味料で、最近日本の食料品店の店頭でよく見かけるようになったものを選びました。日本での焼き肉のタレ、ポン酢、マーボー豆腐の素のような加工度合いの高い調味料は除きます。

【調査項目】

- 40種類の調味料についての認知率
- 40種類の調味料についての購入経験率
- 40種類の調味料についての使用率 (よく使っているもの)
- 40種類の調味料についての利用意向
- 40種類の調味料についての苦手意識
- 香味野菜や生ハーブの利用状況調査
にんにく/ショウガ/ネギ/あさつき/エシャロット/大葉(青じそ)/ミョウガ/ゆず/ライム/
香菜(シャンツァイ)/バジル/タイム/ローズマリー/ミント、他
- エスニックメニューの家庭への浸透度
パエリア/チーズフォンデュ/トムヤムクン/チリコンカーン/タコス/プイヤベース/スペアリブ/
タイ風カレー、他
① 外食を含めて食べたことがあるメニュー ② 食卓に登場したことがあるメニュー
③ 本格的に手作りしたことがあるメニュー
- 次世代調味料候補3アイテムを通して見るエスニック調味料の家庭への浸透度
対象：オリーブオイル、オイスターソース、ナンプラー
① 調味料に抱いているイメージ ② 使用頻度
③ 料理への利用状況 (特定/汎用) ④ その調味料の使い方/具体的メニュー <自由回答>
- 目新しい調味料の最近の購入経験と購入のきっかけ
- 調味料の入手方法
- 対象者の料理に対する意識
・料理の好き嫌い ・手作り指向 ・ふだんの夕食
・外食グルメ指向 ・エスニック料理への抵抗感、等



【調査参加の方法】

本調査は、弊社自主企画による調査に複数企業にご参加いただく方式です。下記の条件をご理解いただき、お申し込みいただきます。

- 調査参加費用：1社につき予約価格28万円、定価30万円
(消費税別途) (MDBメンバー以外は予約価格32万円、定価35万円)

- 予約価格の締切り：1996年3月19日

- 調査のアウトプット

- ① クロス集計表 [回答締切り日の1週間後に納品]
- ② 自由回答書き抜き表 [回答締切り日の1週間後に納品]
- ③ 要約レポート (10頁程度) [回答締切り日の2~3週間後に納品]

(注意事項)

- * 参加企業が一定社数に満たないときは調査を中止することがあります。

【本件連絡先】

〒105 東京都港区芝公園3-1-38
秀和芝公園3丁目ビル4F
株式会社日本能率協会総合研究所
マーケティング・データ・バンク
「生活者HOTアンケート」事務局
担当：仁科・土井
TEL.03-3578-7556
FAX.03-3437-1284

MDB(マーケティング・データ・バンク)は、ビジネス情報を提供するわが国最大級の会員制データバンクです。MDBに関するお問い合わせや入会のご希望などございましたら、お気軽に下記までご一報ください。
☎03-3578-0831

「生活者HOTアンケート」シリーズについて

MDB(マーケティング・データ・バンク)では、自主企画による生活者調査を今後継続的に実施していく予定です。

<実施予定テーマ一覧>

- ▶ 栄養補助食品の利用実態調査
- ▶ 中食(そうざい)の購買・利用実態調査
- ▶ ホームパーティ実態調査
- ▶ 自然派化粧品に関する意識と実態調査
- ▶ 輸入野菜・有機野菜に関する意識と実態調査
- ▶ ミネラルウォーターの利用実態調査
- ▶ 乾物類・保存食品のストックと利用実態調査
-他

<生活者HOTメンバー登録(無料)のおすすめ>

迅速にタイムリーなテーマにて参加企業を募っていく予定です。生活者HOTメンバーにご登録(無料)いただければ、募集テーマのご案内と調査終了のご報告(A4版1頁程度)を定期的にご送付させていただきます。この機会に是非、ご登録いただきますよう、おすすめいたします。

—— この他随時テーマを募集しています。調査したいテーマがございましたら担当者宛にご連絡ください。

MDB「生活者HOTアンケート」シリーズ●申込書

- 「新しい味の定着度調査」に参加いたします。 ※本申込書到着後、請求書をご送付いたします。
 - 生活者HOTメンバーに登録を希望いたします。 ※「生活者HOTアンケート」シリーズの情報を随時提供します。
(無料)
- (√印をつけて下さい) 19 年 月 日

フリガナ 貴社名	印	MDBメンバーコード □□□□□
所在地	〒□□□-□□	
電話番号	FAX番号	
御所属 役職名	御担当	
連絡事項	調査費用 円 (消費税別)	参加費用お支払い予定 年 月 日