

'96年調査

新しい味の定着度調査 一次世代食品マーケティングのヒント

- ・エスニック料理、イタリア料理、中華料理などと、世界各国の調味料の家庭への浸透度を検証しました。
- ・1270サンプルの主婦・単身生活者を対象にアンケートを実施。様々なクロス分析を行いました。
- ・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。

調査項目

- 45種類の調味料・スパイスの家庭への浸透度
マヨネーズ/ケチャップ/中華だしの素/鶏ガラスープ/豆板醤/芝麻醬/甜面醬/トウチ/XO醬/八角/五香粉/オイスターソース/鷹の爪/コチジャン/ニョクナム/ナンブラー/ココナッツミルク/オリーブオイル/バルサミコ/ワインビネガー/サワークリーム/タバスコ/ハラペーニョグリーンソース/サルサソース/コンソメ・ブイヨンの素/粒入マスタード/粒胡椒/岩塩入りソルトペッパー/アンチョビソース/ホースラディッシュ/ローリエ/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/バジリコ/クローブ/コリアンダー/レモングラス/ローズマリー/クミン/チリパウダー/グラママサラ
- 21種類の香味野菜や生ハーブの利用状況調査
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/生ワサビ/レモン/ライム/ゆず/すだち/かぼす/パセリ/香菜/バジル/タイム/ローズマリー/ディル/ミント/その他の生ハーブ
- 30種類のエスニックメニューの家庭への浸透度
麻婆豆腐/エビのチリソース/棒々鶏/ピザ/トマトソースパスタ/スパゲティボロネーズ/スパゲティベベロンチーニ/スパゲティカルボナーラ/ラザニア/ガスパチョ/ラクトイユ/タイカレー/トムヤムクン/パエリア/アヒヤベース/チーズフォンデュ/スペアリブ/チリコンカン/タコス/インドカレー/ピシソワーズ/ボルシチ/その他中華料理/その他イタリア料理/その他タイ料理/フランス料理/スペイン料理/ギリシア料理/韓国料理/その他の世界の料理
- オリーブオイルの家庭への浸透度

5. オイスターソースの家庭への浸透度
6. ナンブラーの家庭への浸透度
7. サルサソースの家庭への浸透度
8. 目新しい調味料・スパイスの最近の購入と購入のきっかけ
9. 調味料・スパイスの入手実態
10. 料理や食べ物等に関する指向・態度

調査設計

- ・調査対象地域 関東1都6県及び関西2府4県在住
- ・調査対象者 20代~50代主婦(調理主担当者)及び20代~30代の未婚単身生活者
- ・調査方法 「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
- ・発送数 1,779人
- ・有効回収数 1,270人(有効回収率71.4%)
- ・調査実施年月 1998年3月28日~4月2日
- ・調査参加費用 定価30万円(MDBメンバー以外は定価35万円)
*消費税別途
- ・調査のアウトプット
 - ①調査報告書(B4判・36ページ)
 - ②集計表I. 基礎集計編(A4判・246ページ)
 - ・調査概要
 - ・調査票
 - ・単純集計表
 - ・属性別クロス集計表
 - ・地域別クロス集計表
 - ・自由回答一覧表
 - ③集計表II. ライフスタイル編(A4判・309ページ)
 - ・職業・家族形態別クロス集計表
 - ・食の指向・態度別クロス集計表
 - ・海外旅行経験別クロス集計表
 - ④集計表III. 質問間クロス集計編(A4判・102ページ)

切り取り線

MDB「生活者HOTアンケート」シリーズ●申込書

FAXフリーダイヤル 0120-88-1284

MG531

19 年 月 日

| | | | |
|-----------------|---|-----|---------------|
| フリガナ | MDBメンバーコード(メンバーの方はご記入下さい) | | |
| 会社名 | <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/> | | |
| 電話 | FAX | | |
| 住所 | 〒 | | |
| 送付先部課 | フリガナ | 担当者 | |
| 調査名 | 申込部数 | 金額 | 企画書希望 |
| 「'98新しい味の定着度調査」 | 部 | 円 | 有・無 |
| 「新しい味の定着度調査」 | 部 | 円 | 有・無 |
| 合計 | 部 | 円 | 入金のご予定 月 日 |

生活者HOTメンバー登録希望(「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)

「甘味に関する嗜好調査」企画書希望

「家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査」企画書希望

「食卓における野菜の浸透度調査」企画書希望

(✓印をつけて下さい。)

MDB 自主企画調査シリーズ
— 第5弾 —

生活者HOTアンケート

'98 新しい味の定着度調査

<最新調査実施>

— イタリアン/中華/エスニックの
食卓への定着度を検証!! —

- '96年→'98年、新しいスパイス・調味料・メニューはどこまで食卓に定着してきたか。
- 首都圏の主婦1,451人を対象にアンケートを実施!
- 210品目にわたる調味料/スパイス/食材/メニューについて、年齢・職業・家族構成・食志向など各種クロスで分析可能。

生活者HOTアンケートでは'96年4月、エスニック料理や本格イタリア料理などの新しい味が家庭料理にどの程度浸透しているのかを明らかにするため、「新しい味の定着度調査」を実施いたしました。

その後のマーケットの状況をみると、イタリア料理、中華料理、エスニック料理などを家庭でつくるための様々な食材、調味料が市場に出回っており、新しい味は一層家庭に定着してきたと推察されます。また、最近の赤ワインブームなど飲み物と料理・食材などへの関心も高まっているのではないのでしょうか。

そこで本シリーズでは、この2年間で新しい味・調味料・食材などが一般家庭にどの程度定着してきたのか最新の実態をとらえるため、①調味料・スパイスの家庭への浸透度、②料理によく使う香味野菜・柑橘類・生ハーブ、③注目食材の購入状況、④世界の料理の家庭への浸透度、⑤オリーブオイル・オイスターソース・豆板醤の家庭料理における浸透度、等々について調査を企画いたしました。

“注目市場の基礎データは欲しいが、本格的に調査費用を確保して自社調査を実施するには時期尚早”……「生活者HOTアンケート」シリーズはこのような課題をもつ企画・マーケティング担当者にご利用いただければと、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ます。

これまでに実施した調査は、商品の動きが活発なシュガーレス市場に着目し、生活者の甘さに対する嗜好・シュガーレス商品に対するイメージを検証した「甘味に関する嗜好調査」、基礎調味料と代表的な家庭料理の味付けの両面から家庭料理の味付けとその地域差を捉えた「家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査」、常備野菜・新野菜・オーガニックなどの意識と実態を分析した「食卓における野菜の浸透度調査」です。いずれも多数の参加申し込みをいただきご好評をいただいております。

MDB 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

'98新しい味の定着度調査 調査内容

1. 調味料・スパイスの家庭への浸透度：認知率／購入経験率／使用率／死蔵率

マヨネーズ、ケチャップ、中華だしの素、鶏ガラスープ、豆板醤(トウバンジャン)、芝麻醤(チーマージャン)、甜面醤(テンメンジャン)、トウチジャン、XO醤、八角、五香粉、オイスターソース、鷹の爪(赤唐辛子)、コチジャン、ニョクナム(魚醤)、ナンブラー(魚醤)、ココナッツミルク、オリーブオイル、バルサミコ、ワインビネガー、サワークリーム、タバスコ、ハラペーニョグリーンソース、サルサソース、コンソメ/ブイヨンの素、粒入マスタード、粒胡椒(ペッパー)、岩塩入りソルトペッパー(クレージーソルト等)、アンチョビーソース、ホースラディッシュ(西洋わさび)、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、バジリコ、クローブ、コリアンダー、レモングラス、ローズマリー、クミン、チリパウダー、グラムマサラ、ターメリック、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、ジェノバソース、グレープシードオイル(ぶどうオイル)

2. 料理によく使う香味野菜・柑橘類・生ハーブ

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(生)

柑橘類(料理用)：レモン、ライム、ゆず、すだち、かぼす、だいたい

生ハーブ：バジル、セージ、エストラゴン、オレガノ、チャイブ(シブレットともいう)、ローズマリー、セルフィーユ(チャービルともいう)、タイム、マジヨラム、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、コリアンダーともいう)

3. 注目食材の購入状況

パスタ・パン類：ペンネ、ファルファッレ(蝶型のパスタ)、カネロニ、ラザニエ、フェトチーネ、リングイネ、ラビオリ、生パスタ、クスクス、ベーグル、ナン、フォッカチャ、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

中華食材等：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)、腐乳、松の実、くこの実、タピオカ、ナタデココ

その他の食材：ケイパー、生ウィンナー・生ソーセージ、生ハム、オリーブの実、ブルーベリーの実、ラズベリーの実

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、その他のフレッシュタイプ、カマンベール、ブリー、ヌシャテル、その他の白かびタイプ、ゴルゴンゾーラ、ロックフォール、スティルトン、その他の青かびタイプ、ゴーダ、マリボー、サムソー、エメンタール、エダム、グリュイエール、パルメジャン、その他のハード・セミハードタイプ、山羊乳タイプ(ピラミッド、サントウモール等)、ウォッシュタイプ(リヴァロ、ボンレベック等)

4. 世界の料理の家庭への浸透度：食用経験／好意度

韓国・朝鮮料理、広東料理、上海料理、四川料理、北京料理、台湾料理、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、パキスタン料理、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、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、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、その他の世界の料理

5. 世界のメニューの家庭への浸透度：食用経験

スパゲティベベロンチーニ、スパゲティカルボナーラ、バジリコスパゲティ、イカスミのスパゲティ、ラザニア、ガスパチョ、ラタトイユ、バエリア、ブイヤベース、リゾット、マリネ、チーズフォンデュ、ピシソワーズ、ボルシチ、チリコンカーン、タコス、タイカレー、トムヤムクン、タイスキ、ヤムウーセン、キッシュ、バテ、タラモサラダ、ムサカ、タンドリーチキン、クスクス、シシカバブ、サティ、ジャンバラヤ、ガドガド、ナシゴレン、チゲ鍋、韓国風お好み焼き、サモサ、インドカレー、火鍋、沙鍋、シュラスコ

6. オリーブオイル、オイスターソース、豆板醤の家庭料理における浸透度：

使用頻度／継続使用状況／用途／他

7. 調味料・スパイスと食生活

8. 夕食時に飲む飲み物

ビール、日本酒(燗をして)、日本酒(冷やで)、白ワイン、赤ワイン、ロゼワイン、ウィスキー、ブランデー、バーボン、カクテル、焼酎、梅酒、その他のお酒、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、コーラ、乳飲料・乳酸菌飲料、牛乳、ミネラルウォーター、水、コーヒー、紅茶

9. フェースシート

[調査概要]

- ・調査対象：首都圏在住の主婦(20～50代)
- ・調査方法：「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
- ・サンプル数：1,451人(発送数)
- ・調査実施時期：1998年2月25日～3月3日

[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。

- ・調査参加費用：定価 500,000円
MDBメンバー 400,000円
※別途消費税を申し受けます。
- ・お申し込み方法：申込書に必要事項をご記入の上、ご送付下さい。
なおFAXにてご送信いただいても構いません。

[調査のアウトプット]

1. 集計表一式(1998年3月中旬納品予定)
2. 調査報告書(1998年3月末納品予定)
※ 本調査の報告書はご参加いただいた企業以外は入手できません。
※ データのご利用は社内に限らせていただきます。

●生活者HOTアンケートシリーズ●

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シリーズ化し、継続的に実施しております。

「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行く予定です。生活者HOTメンバーにご登録いただければ(無料)、新規募集テーマの予告・ご案内と、調査終了のご報告(A4判1～3ページ程度)を随時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も行なっております。詳しくは担当にご連絡下さい。

連絡先・申込書ご送付先

〒105 東京都港区芝公園3-1-38 秀和芝公園3丁目ビル4F

(株)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：土井・仁科・野元)

TEL 03-3578-7556 FAX 03-3437-1284

FAXフリーダイヤル 0120-88-1284