

第11弾 健康ニーズ基本調査2000

- ◆健康ブームの検証：話題食材、栄養素などの定着は？健康ブームの生活の中での浸透度合いを検証！
- ◆98年「健康ニーズ基本調査」と比較、どう変化したのか？
- ・調査対象：首都圏在住の15歳～69歳までの男女個人
- ・有効サンプル数：1,165人(発送数1,500人、有効回収率77.7%)
- ・調査実施時期：2000年7月13日(木)～18日(火)
- ・価格：定価360,000円(MDBメンバー価格320,000円)※消費税別

第10弾 デザートに関する調査

- ◆果物、ヨーグルト、プリン・ゼリー類、和洋菓子をいつ・どんなときに・どのくらい食べているのか実態を調査
- ・調査対象：首都圏(一部三県)に住居する15歳～65歳男女
- ・有効サンプル数：846人(発送数1,200人、有効回収率70.5%、女性583人、男性263人)
- ・調査時期：2000年2月22日(水)～3月1日(水)
- ・価格：定価360,000円(MDBメンバー価格320,000円)※消費税別

第9弾 家庭内の仕事に関する調査

- ◆21世紀の家庭内では何をし、何をしないのか
- ◆家事の全領域を網羅して意識・実態を解明
- ・調査対象：首都圏(一部三県)在住の20代～60代の主婦
- ・有効サンプル数：957人(発送数1,200人、有効回収率79.8%)
- ・調査時期：1999年11月11日(木)～16日(火)
- ・価格：定価360,000円(MDBメンバー価格320,000円)※消費税別

第8弾 健康志向食品に関する調査

- ◆どのような健康志向食品をなぜ摂取しているのか、どの程度定着しているのか検証！
- ・調査対象：首都圏(一部三県)在住の15歳～65歳の男女
- ・調査サンプル数：776人(発送数1,000人、有効回収率77.6%)
- ・調査時期：1999年7月1日(木)～6日(火)
- ・価格：定価360,000円(MDBメンバー価格320,000円)※消費税別

第7弾 今どきの調理スタイルに関する調査

第6弾 健康ニーズ基本調査

第5弾 '98 新しい味の定着度調査

- ◆イタリア料理、中華料理、エスニック料理などの新しい味・新しく定着しつつある調味料・食材の最新実態
- ・調査対象：首都圏在住の20～50代の主婦
- ・有効サンプル数：1,050人(発送数1,451人、有効回収率72.4%)
- ・調査実施時期：1998年2月25日(水)～3月3日(火)
- ・価格：定価500,000円(MDBメンバー価格400,000円)※消費税別

第4弾 食卓における野菜浸透度調査

第3弾 家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査

第2弾 甘味に関する嗜好調査

第1弾 新しい味の定着度調査

<生活者HOTメンバー>登録(無料)のおすすめ

MDB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版3～5ページ程度のサマリー)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 0120-881284

【連絡先・申込書ご送付先】

〒105-0011 東京都港区芝公園3-1-38 秀和芝公園三丁目ビル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：土井・進士
TEL 03-3434-7508 FAX 03-3578-7506
e-mail <info_mlmc@jmar.co.jp>
〒541-0052 大阪府大阪市中央区安土町2-3-13 大阪国際ビル
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・バンク大阪 担当：桑原・大川・藤田
TEL 06-6261-8809 FAX 06-6261-8815

MDB生活者「HOTアンケート」シリーズ●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にてご送信いただいてもけっこうです。

「新しい味の定着度調査2001」を購入する。

シリーズに興味がある。(説明が聞きたい、調査票がみたい、報告書が見たい)

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 第12弾 「新しい味の定着度調査2001」 | <input type="checkbox"/> 第6弾 「健康ニーズ基本調査」 |
| <input type="checkbox"/> 第11弾 「健康ニーズ基本調査2000」 | <input type="checkbox"/> 第5弾 「'98 新しい味の定着度調査」 |
| <input type="checkbox"/> 第10弾 「デザートに関する調査」 | <input type="checkbox"/> 第4弾 「食卓における野菜の浸透度調査」 |
| <input type="checkbox"/> 第9弾 「家庭内の仕事に関する調査」 | <input type="checkbox"/> 第3弾 「家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査」 |
| <input type="checkbox"/> 第8弾 「健康志向食品に関する調査」 | <input type="checkbox"/> 第2弾 「甘味に関する嗜好調査」 |
| <input type="checkbox"/> 第7弾 「今どきの調理スタイルに関する調査」 | <input type="checkbox"/> 第1弾 「新しい味の定着度調査」 |

<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。)

(ML1001) 200 年 月 日

| | | | | |
|--------|-------------|---------|--------|---|
| 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 | FAX | | | |
| 郵便番号 | 〒 | — | e-mail | |
| 住所 | | | | |
| 連絡事項 | ご請求金額 | お支払い予定日 | | |
| | 円 (消費税別) | 年 | 月 | 日 |

MDB 自主企画調査シリーズ
— 第12弾 —

生活者HOTアンケート

新しい味の定着度調査 2001

1996 → 1998 → 2001

本格イタリアン、本格中華、エスニックは
21世紀の食卓に浸透したか

- ◆調味料・スパイス・香味野菜・食材などから、新しい味の家庭の食卓への浸透度を検証します。
- ◆世界の料理メニューについて、今後の家庭への定着度を占います。
- ◆首都圏の主婦1,500人を対象に時系列調査を実施、食品マーケットの新商品・ターゲットを見究める基礎データ集。

生活者HOTアンケートシリーズでは1996年4月、1998年2月と2回にわたって「新しい味の定着度調査」を実施し、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浸透しつつある実態を調査いたしました。

その後、韓国・朝鮮料理、タイ料理、本格イタリア料理、本格中華料理、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、新製品が市場に出回り、世界の味が家庭の食卓に入り込んできました。また、辛い味、スパイシーな味、オリーブオイルの風味などはすっかり定着し、様々な料理に使われているようです。

この度、21世紀を迎え、日本の一般家庭ではどんな味・どんなメニューが定着しつつあるのか、「新しい味の定着度調査2001」を企画いたしました。今後の食品マーケティングの基礎データとして必要不可欠な調査です。是非ともご購入をご検討下さい。

【調査概要】

- ・調査対象：首都圏在住の主婦(20～60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：有効回収1,220人(発送1,500人、回収率81.3%)
- ・調査実施時期：2001年5月31日(木)～6月5日(火)

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

新しい味の定着度調査 2001 調査項目

◆調味料・スパイスの認知・購入経験・使用率・使用意向

【一般調味料】マヨネーズ/ケチャップ/コンソメ・ブイヨンの素/粒入マスタード/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/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/タバスコ/ハラペーニョグリーンソース/サルサソース/アンチョビソース/ジェノバソース/サワークリーム/ホースラディッシュ(西洋わさび)/ゆずこしょう/かんずり/こーれーぐーすー(烏唐辛子の泡盛漬)/どろソース

【中華・エスニック系調味料】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(トウバンジャン)/芝麻醬(チーマージャン)/甜面醬(テンメンジャン)/トウチ醤/XO醤/オイスターソース/棒棒鶏ソース/コチュジャン/サムジャン(サンチュ用味噌)/ヤンニン(葉念、韓国風味ソース)/キムチソース/ニョクナム(魚醬)/ナンブラー(魚醬)/ココナッツミルク/落花生油/長ねぎ油/にんにく油/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)

【スパイス】粒コショウ(ペッパー)/鷹の爪(赤唐辛子)/山椒/八角/五香粉/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/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/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

◆香味野菜・生ハーブ・酒類の料理使用率

【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)

【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

【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)/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/香菜(シャンツァイ、コリアンダー)

【酒(料理用)】本みりん/みりん風味調味料/料理酒/日本酒(清酒)/焼酎/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

◆目新しい食材の購入率

【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/ラザニア/フェットチーネ/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

【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】トマト缶(ホールトマト・カットトマト)/ドライトマト/ケイパー/アンチョビ/生ウインナー・生ソーセージ/生ハム/オリーブの実/ブルーベリーの实/ラズベリーの实

◆ナチュラルチーズの購入率

【フレッシュタイプ】クリームチーズ/カッターチーズ/モッツアレラ/マスカルポーネ/他のフレッシュタイプ

【白かびタイプ】カマンベール/ブリー/ヌシャテル/他の白かびタイプ

【青かびタイプ】ゴルゴンゾーラ/ロックフォール/スティルトン/他の青かびタイプ

【ハード・セミハードタイプ】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/他のハード・セミハードタイプ

【その他】山羊乳タイプ(ピラミッド、サントウモール等)/ウオッシュタイプ(リヴァロ、ボンレベック等)

◆世界の料理の食用経験・好感度

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/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/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/チャモロ料理(グアムなど)

◆世界の料理メニューの食用経験・食卓登場率

【中華系】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/甜醬鷄(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(カンシャオシャーレン・海老チリソース)/かに玉/家常厚揚(チャージャンあつあげ)/焼きビーフン/火鍋/沙鍋

【韓国・朝鮮系】ビビンバ/クッパ(韓国風雑炊)/ブルコギ/韓国冷麺/ナムル/チゲ鍋(キムチ鍋)/韓国風お好み焼き(チヂミ)/カルピススープ/チャプチェ(牛肉と野菜の春雨炒め)/タッカルビ(鶏のピリ辛煮)/サムギョブサル

【東南アジア・エスニック系】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(タイ風春雨サラダ)/生春巻き/フォー(ベトナム風うどん)/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)/サモサ/ガドガド(ビ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

【西欧系】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/スパゲティボロネーゼ/スパゲティボモドーロ/スパゲティアラビアータ/ラザニア/パエリア/ブイヤベース/リゾット/ドリア/カルパッチョ/ガスパッチョ/ラタトイユ/マリネ/ピシソワーズ/シーザーサラダ/チリンドロンソース/キッシュ/パテ/チーズフォンデュ/ボルシチ

【ラテンアメリカ系・他】タコス/チリコンカーン/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/シュラスコ

◆オリーブオイルについて：使用頻度、使用タイプ、使用パターン、使用料理

◆オイスターソースについて：使用頻度、使用パターン、使用料理

◆豆板醤について：使用頻度、使用パターン、使用料理

◆最近新しく購入した調味料・スパイス：自由回答、購入のきっかけ

◆食のライフスタイル

- ・和風が多い・洋風が多い
- ・本格的イタリア料理を手作りする
- ・食べ歩きが好きな方
- ・目新しいメニューを作る
- ・スパイスの効いたエスニック料理の好き・苦手
- ・外食メニューを作る
- ・辛い味の料理の好き・苦手
- ・健康にいい食品を使う
- ・料理好き
- ・目新しい食品やメニューはまず食べてみる方
- ・なるべく手作りする
- ・目新しい食品やメニューを友人・知人にすすめる方
- ・本格的中華料理を手作りする

◆夕食時の飲物

ビール・発泡酒/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/ウィズキー/ブランデー/バーボン/カクテル/焼酎/缶チューハイ/梅酒/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/オレンジジュースなどのフルーツジュース/コーラなどの炭酸飲料/乳飲料・乳酸菌飲料/牛乳/ミネラルウォーター/ミネラルウォーター以外の水/コーヒー/紅茶/その他

◆フェースシート：F1. 年齢 F2. 結婚歴 F3. 職業 F4. 家族人数 F5. 家族形態

F6. 子供の有無：乳幼児/保育園・幼稚園児/小学生/中学生/高校生/それ以上の年齢の子供/いない

F7. 海外旅行の経験回数・訪問国数

【調査結果入手の方法】本調査は、弊社自主企画による調査に複数企業ご購入いただく方式で実施いたしました。

ご購入いただく企業には下記調査アウトプットの一式をご提供いたします。

・調査購入費用：定価 360,000円 (MDBメンバー価格 320,000円) ※別途消費税を申し受けます。

・調査アウトプット：

1. 調査報告書(A4判・約40ページ)
2. 集計表一式(A4判・約300ページ)
 - *単純集計表 *自由回答一覧表
 - *クロス集計表(年齢別/結婚歴別/職業別/家族人数別/家族形態別/子供の特性別/海外旅行経験別/食のライフスタイル別/飲酒種類別の総クロス表)

※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。

・申込方法：裏面申込書に必要事項をご記入の上、ご送付下さい。FAXにてご送信いただいても構いません。

※請求書を発行いたしますので、銀行振込にてお願いいたします。