

メニューからみた食卓調査2011

～手作り・こだわり意識・加工食品や中食の利用実態を、メニュー別に検証～
震災後、増加したメニューは何？ 食意識・買い物意識はどう変化？

◎東名阪の20～60代の主婦1,000人の食卓作りの意識と実態。

◎2008年⇒2009年⇒2010年⇒2011年、時系列の変化から、震災後の影響を検証。

メニュー別、手作り～中食の利用意識（4年間の時系列比較）

◆日常メニュー59品目のポジショニング：主婦の意識と実態からメニューを解明!!

- ①定番メニュー：月1回以上登場 ②手作りメニュー
③中食利用：冷凍・レトルト・インスタント・惣菜 ④イベントメニュー

◆代表メニュー6品目の作り方：調理方法／こだわり／中食・半調理品・市販の素の活用

- ①パスタ ②ピザ ③寿司★ ④肉じゃが ⑤餃子 ⑥みそ汁★

夕食＆主婦の昼食シーン・弁当作りの実態と中食利用

◆夕食シーンの意識と実態：家で夕食を食べる頻度、夕食メニュー決定の実態、夕食時の飲み物★、レシピの情報源

◆主婦の昼食シーンの意識と実態：昼食実態と調理意識★（きちんと調理／市販品の利用／食べ切り）、昼食メニュー★

◆弁当作りの意識と実態：誰の弁当／実態（弁当作りの増減／作り手／ご飯の用意／おかずの使いまわし／冷凍食品）

◆加工食品／中食・外食の利用：冷凍・レトルト・缶詰・インスタント ①常備 ②震災をきっかけに利用が増えた食品★

中食・外食の時系列変化(99年→02年→06年→08年→09年→10年→11年)と年代差 ①利用 ②抵抗感

震災後の買い物行動と食卓の変化

◆生鮮食品(野菜・肉・魚)・加工食品(冷凍食品・レトルト食品等)購入重視点：安全 ⇄ 価格 ⇄ 社会意識

◆食品購入の心がけ：まとめ買い、旬、ポイント集め、特売品、ネットスーパー、エコバッグ…

◆震災前との食品購入の変化★：産地意識の増減(被災地応援 ⇄ 放射線回避)、野菜・肉・魚の増減

◆震災後の生活や家事での変化★：節電、生活時間、家族の集い、脱家電(電子レンジ・電気ポット・冷蔵庫)、節電レシピ

◆時系列でみる日常の調理意識・行動の変化：手作り、中食活用、食費切り詰め、安心・安全、エコ、健康…

★印：2011年追加予定項目

「メニューからみた食卓調査2011」調査予定項目一覧

★印:2011年追加項目
08 09 10:各年との時系列比較項目

1. 日常メニューのポジショニング

◆日常メニュー59品目について

- (1) 定番メニュー **08 09 10** : 月に1回以上食卓に登場するメニュー (2) 手作りメニュー **08 09 10** : 手作りすることが多いメニュー
- (3) 中食利用 **08 09 10** : 冷凍食品・レトルト食品・インスタント食品・市販の惣菜など市販品を利用して食卓に出すことのできるメニュー
- (4) イベントメニュー **08 09** : 家族が揃う・誕生日等ちょっとしたイベントのときによく食卓に登場するメニュー

【主食系メニュー】 チャーハン・ピラフ・焼き飯/炊き込みご飯・釜飯/おかゆ・雑炊/おにぎり/寿司/カレー(カレーライス)/丼もの(丼・親子丼等)/おかずつきのパン(サンドイッチ・ピザトースト・ハンバーガー等)/和風めん類(そば・うどん等)/中華めん類(焼きそば・ラーメン等)/パスタ・スパゲッティ/ピザ/お好み焼き・たこ焼き

【肉料理】 ハンバーグ/しょうが焼き/焼き鳥・照り焼き/トンカツ等肉のフライ/鶏のから揚げ(ナゲット・フライドチキンを含む)/肉じゃが/豚の角煮/その他肉の煮物/焼き肉/ステーキ/餃子/シュウマイ等中華点心

【魚料理】 焼き魚(干物・塩焼き等)/煮魚・魚介類の煮物/刺身/魚介類のフライ/魚介類の蒸し焼き・ホイル焼き等

【野菜料理】 かぼちゃの煮物/きんぴら/ひじき・切り干し大根・煮豆等乾物の煮物/その他野菜の煮物/ポテトサラダ/その他野菜サラダ/ゆで野菜(枝豆・アスパラガス等)/温野菜・蒸し野菜/野菜のおひたし・和え物/野菜炒め/野菜フライ(ポテトフライ・素揚げ等)

【その他】 麻婆豆腐・麻婆ナス等/中華風炒め物(麻婆以外)/炒め物(中華以外)/コロッケ/天ぷら/豆腐料理/酢の物・マリネ/おでん/すき焼き/しゃぶしゃぶ/その他鍋料理/シチュー・ポトフ等の煮込み料理

【オープン料理】 グラタン/ラザニア・キッシュ・ドリア/ローストチキン・ローストビーフ/その他オープン料理

【汁物】 味噌汁/スープ(洋風・中華風等)

◆代表メニューの調理実態

- (1) パスタ・スパゲティ **08 09 10** : パスタ(めん)を手作りする/パスタはお湯をわかしてゆでる/パスタは電子レンジを利用してゆでる/パスタはマカロニ・ショートパスタを使う★/具は野菜・肉・魚介類等の食材を使う/具の材料を洗う・皮をむく・切る/具の材料に下味をつける/具を炒める/具を煮る・煮込む/ワインを使う/本格スパイス・ハーブ(バジル・ローリエ等)を使う/市販のパスタソースを利用する/市販のパスタソースを利用するが、具や調味料を加える/市販のパスタソースは、めんをゆでるお湯と一緒に温める★/市販のパスタソースは利用しない/市販のカップパスタ・インスタント食品を利用する/電子レンジ専用インスタント食品・冷凍食品を利用する/弁当・惣菜を利用する/イタリアン専門店等のテイクアウト・出前を利用する/作るときにいつも隠し味に使う材料がある
- (2) ピザ **08** : 野菜・ハム・ベーコン等の食材を具に使う/スライスチーズや細切りチーズを使う/ピザ生地を手作りする/市販のピザ生地を利用する/市販の冷蔵・冷凍ピザを生地に利用し、さらに具をのせる/チルド(冷蔵)をそのまま利用する/冷凍食品をそのまま利用する/ピザソースはトマトやスパイスから手作りする/ピザソースはケチャップや缶詰を利用して作る/市販のピザソースを利用する/惣菜を利用する/宅配を利用する/ピザ・イタリアン専門店等のテイクアウトを利用する/作るときにいつも隠し味に使う材料がある
- (3) 寿司★ : 手巻き寿司をよく作る/ちらし寿司をよく作る/にぎり寿司をよく作る/のり巻きをよく作る/バッテラ・押し寿司をよく作る/酢飯は手作りする/寿司酢で酢飯を作る/酢・砂糖・みりん等の基本調味料で酢飯を作る/魚介類のネタは寿司用や刺身用など切られたものを買う/魚介類のネタは自分で切り分ける/魚介類のネタを酢でゆでる等、自分で下ごしらえする/具にレトルト・瓶詰め等のちらし寿司の素を使う/玉子焼きや錦糸玉子は手作りする/市販の玉子焼きや錦糸玉子を使う/寿司に付いてきたしょう油を利用する/弁当・惣菜売り場の寿司を利用する/寿司専門店等の持ち帰り用・出前を利用する
- (4) 肉じゃが **09** : 材料を洗う・皮をむく・刻む/材料を油で炒める/昆布・かつお節等の乾物からだしをとる/市販のだしの素を使う/しょう油・みりん・砂糖等の基本調味料で味をつける/つゆの素・めんつゆ等を利用する/すき焼きのたれを利用する/肉じゃがの素(市販の合わせ調味料)を利用する/フライパンで作る/鍋で作る/炊飯器を使って作る/レトルトや缶詰の肉じゃがを利用する/冷凍食品を利用する/惣菜を利用する/和食専門店等のテイクアウト・出前を利用する/作るときにいつも隠し味に使う材料がある
- (5) 餃子 **08 09 10** : 肉をミンチにしてひき肉を手作りする/皮を手作りする/市販の餃子の皮を利用する/野菜を洗う・皮をむく・刻む/ひき肉に野菜・調味料等の材料を混ぜて具を作る/フードプロセッサ等を利用して材料を刻む・混ぜる/市販の餃子の素(ひき肉に混ぜるだけ)を利用する/市販の餃子の具(生の具入りひき肉)を利用する/皮に具を入れ、餃子の形に包む/皮に包むのは何人かで共同で行う/チーズ・キムチなど変わりダネの具を入れる/フライパンで焼く/ホットプレートで焼く/市販の生餃子を利用する/冷凍食品を利用する/タレはしょう油・酢・ラー油等を合わせる/餃子に付いてきたタレを利用する/市販のポン酢・餃子専用のタレ等を利用する/惣菜を利用する/餃子・中華専門店等のテイクアウト・出前を利用する/作るときにいつも隠し味に使う材料がある
- (6) みそ汁★ : だしは乾物(かつお節・昆布等)からとる/天然だしのパックを利用/だしの素を利用/液状タイプのだし入りみそを使う/だし入りみそを使う/市販のみそを使う/自家製のみそを使う/1食分ずつ作る/朝に数食分作る/夜に数食分作る/具は野菜・豆腐・わかめ等を刻んで使う/市販のみそ汁の具(乾燥したもの等)を利用する/市販のインスタントみそ汁を利用する/市販のカップみそ汁を利用する

2. 夕食 & 昼食シーン・弁当作りの実態と中食利用

◆夕食シーンの意識・実態

- (1) 家族全員が、家で、夕食を食べる頻度 **09 10** : 毎日〜月に1回程度/それ以下
- (2) 夕食メニューの決定 **09 10** : 【買い物するとき】メニューを決めてから買い物に行く/買い物した後にメニューを決める/チラシを見て/売り場での食材を見て/売り場のお勧めレシビを見て/携帯電話で情報収集をしながら★/お買い得品・見切り品から【買い物置き・残り物】まとも買った食材/使い残した食材/買い物置き・常備している食材/生協や個別宅配で届いた食材/作り置きした料理/食べ残りの料理【心がけ】自分の好み/夫の好み/子供の好み/子供の食育(好き嫌いをなくす等)/健康メニュー・栄養バランス/節約メニュー・安い食材/簡単メニュー・手軽に作れる/ボリューム・腹持ちがいい/品数・種類が多い/高齢者が食べやすい/作り置きできるメニュー/ゴミを出さないメニュー/食材を丸ごと食べ切れるメニュー/その日に食べ切れるメニュー/翌日のお弁当に使えるメニュー【ヒント】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/当日の天気・気温/季節の旬
- (3) 家庭の夕食時に飲む飲料★ : 【お酒】ビール/発泡酒・第三のビール/日本酒/ワイン/ウィスキー/焼酎/缶チューハイ・カクテル飲料/梅酒/泡盛/マッコリ【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果汁飲料/コーラ等の炭酸飲料/ノンアルコールビール/スポーツドリンク/牛乳/豆乳/酢飲料/発泡性ミネラルウォーター・炭酸水/ミネラルウォーター・市販の水/ろ過した水(浄水器等)/水道の水/コーヒー/紅茶
- (4) メニューの作り方・レシピの情報源 **09 10** : 母親・姑(義母)/姉妹・兄弟/友人・知人/店頭で作り方を聞いて/レストラン・外食時に作り方を聞いて/料理教室/カリスマ主婦・芸能人/プロの料理人/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/店頭や商品パッケージにあるレシピ/調理家電や鍋付属のメニューブック

◆昼食シーンの意識・実態

- (1) 主婦の昼食実態と調理意識★ : 【場所】自宅/職場や外出先【形態】自分で調理したもの/家族が調理したもの/残りもの作り置いたもの/インスタント食品・冷凍食品等の市販品/手作りのお弁当/市販のお弁当・惣菜・パン/職場等の給食・食堂/飲食店で外食/飲み物だけで済ます【自宅での昼食】きちんと調理したい/簡単に済ませたい/便利な市販品を利用して簡単に調理したい/便利な市販品を利用して調理しないで済ませたい/残り物や冷蔵庫にあるものを食べ切りたい/なるべく食費をかけたくない/たまには少しぜいたくしたい
- (2) 主婦の昼食メニュー★ : 【ご飯】昼食のために炊いたご飯/ジャーや冷凍・冷蔵保存のご飯/市販の冷凍食品のご飯(おにぎり・チャーハン等)/市販のご飯パック/おにぎりにする/お粥・雑炊にする/チャーハン・焼き飯にする/お茶漬けにする/卵をかける/ふりかけをかける/レトルトの丼の具をかける/レトルトのカレーをかける【めん類】乾めんをゆでる/インスタントの袋めん/チルドめん(ゆでめん等)/カップめん/和風が多い/中華風が多い/洋風が多い/市販のパスタソース(レトルト等)を使う【その他の主食】食事パン(食パン・バターロール等)/サンドイッチ・ピザトースト・ハンバーガー等/菓子パン/ピザ/もち/バランス栄養食品【おかず他】昼食のために調理する/残り物や余分に作った物/漬物・佃煮等の常備菜/冷凍食品等の市販品のおかず/市販のお惣菜/インスタントやカップ入りのスープやみそ汁

◆弁当作りの意識・実態

- (1) 弁当を日常的に持っていく人 **09 10** : 自分/夫/保育園・幼稚園児/小学生/中学生/高校生/大学生/社会人の子供/それ以外の家族

(2) 弁当作りの意識・行動 **09 10** : ここ1年で作る機会が増えた/ここ1年で作る機会が減った/自分が作る/夫がいつも作る/夫が作ったり詰めたりすることもある/子供がいつも作る/子供が作ったり詰めたりすることもある/その他の家族が作る/ご飯は当日朝に炊きあがるよう前日にタイマーセットする/ご飯は当日炊いたものを使う/ご飯はここ数日に炊いた(ジャーや冷蔵庫にある)ものを使う/ご飯は冷凍保存したものを使う/おかずはお弁当用に新しく作る/おかずは夕飯の残りものを使う/おかずは自家製の冷凍保存(したもの)を使う/市販の冷凍食品を利用する/市販の惣菜を利用する/市販の缶詰やレトルト食品を利用する/ご飯にはふりかけやのりをかける

◆加工食品・中食・外食の利用

(1) 市販の加工食品の利用 1. 常備 **08** 2. 震災をきっかけに利用が増えた食品*

【冷凍食品】ハンバーグ/カツ・フライ・コロッケ/から揚げ/餃子/枝豆・空豆/ミックスベジタブル・コーン等/おにぎり・ピラフ・チャーハン等【レトルト・缶詰等】炊き込みご飯・釜飯の素/ちらし寿司の素/レトルトカレー・缶詰/レトルトスープ・缶詰*/丼の素(牛丼・親子丼等)/パスタソース(ミートソース・カルボナーラ等)/麻婆豆腐の素・麻婆ナスの素/中華炒めの素(青椒肉絲・回鍋肉・八宝菜・エビチリソース等)/レトルトのおかず*/炊いたご飯パック(サトウのごはん等無菌包装米飯)/カレールー/シチュー用ルー/チャーハンの素/ツナ缶・魚の缶詰*/トマト缶*/果物の缶詰*/ジャム*【インスタント食品】和風カップめん(うどん・そば)/中華風カップめん(ラーメン・焼きそば)/カップパスタ/カップスープ/カップみそ汁/インスタントラーメン(袋めん)/インスタントみそ汁/インスタントスープ/レンジ専用食品(常温のパスタやリゾット等)【その他】佃煮/ふりかけ/お茶づけの素/切りもち*/ミネラルウォーター*

(2) 中食・外食の利用 **99 02 06 08 09 10** 1. 利用しているもの 2. あなたが抵抗を感じる

スーパーの惣菜を買う/コンビニの惣菜を買う/百貨店の惣菜を買う/買った惣菜だけで夕食のおかずにする/買った惣菜をトレーやバックのまま食卓に出す/買った惣菜をアレンジして別の一品にする/調理済み冷凍食品を使う/野菜や魚介類等の素材の冷凍食品を使う/レトルトのおかず(煮物やハンバーグ等)を使う/レトルトのルーやソース(カレーやパスタソース等)を使う/市販の合わせ調味料(材料に加える特定メニュー専用のソース等)を使う/カット野菜を使う/市販の食材セット(鍋物セット・天ぷらセット等)を使う/メニューの材料一式が揃っているセットを使う/下味が付いている肉を使う/下味が付いている魚介類を使う/出来合い品を詰めてお弁当を作る/日常の食事に外食をする/日常の食事にホームデリバリー・出前を利用する/炊いてあるご飯を買って来る/コンビニ弁当・持ち帰り弁当で昼食をすませる/コンビニ弁当・持ち帰り弁当で夕食をすませる/ファーストフードで昼食をすませる/ファーストフードで夕食をすませる/インスタント食品(カップめん等)で昼食をすませる/インスタント食品(カップめん等)で夕食をすませる

3. 震災後の買い物行動と食卓の変化

◆購買行動の意識

(1) 食品の購入重視点 1. 生鮮食品 **08 09 10** 2. 市販の加工食品 **08 09 10**

近くの産地/国産である/中国産でない/鮮度・新しさ/旬/見た目/安全性(有機栽培・無添加等)/価格/割高でも必要な量だけ/多くても割安な量/過剰包装でない容器/便利な容器

(2) 食品購入時の心がけ **08 09 10** : 高くても品質のいい店に行く/環境に配慮した店に行く/ポイントを集めている店に行く/安い店に行く/宅配(生協・有機野菜の宅配等)を利用する/特売品や見切り品を買う/スーパー独自の安い商品(PB)を買う/大手メーカーの定番・いつもの商品を買う/高級品を買い控える/旬の食材を選ぶ/お米・ご飯食にあう食材/焼きたてパン・ベーカリーのパンを買う/有機栽培・無添加等安全な商品を買う/まとめ買いする/必要な量だけ買う/買い物にエコバック(買い物袋)を持参/過剰包装を避ける/ネットスーパーを活用

◆震災後の影響について

(1) 震災前との変化* : 東北産の生鮮食品が増えた/減った/福島県周辺産の生鮮食品が増えた/減った/西日本産の生鮮食品が増えた/減った/外国産の生鮮食品が増えた/減った/東北産の加工食品が増えた/減った/福島県周辺産の加工食品が増えた/減った/西日本産の加工食品が増えた/減った/外国産の加工食品が増えた/減った/野菜が増えた/減った/肉が増えた/減った/魚が増えた/減った

(2) 生活や家事での変化* : 常に節電を心がけるようになった/早寝・早起き等、生活時間帯が変わった/家族揃っての食事が増えた/外食を控えるようになった/旅行・レジャーを控えるようになった/電子レンジを使う回数が増えた/電気炊飯器を使う回数が増えた/電気ポットを使うのをやめた/冷蔵庫の設定温度を下げたり、開閉の回数が増えた/節電レシビ(電気をあまり使わずにできる料理)が増えた/冷めてもおいしい料理を作ることが増えた/料理を一度に多く作り置くことが増えた/温めなくてもいい市販品(常温で食べられるレトルト等)の利用が増えた/市販品(缶詰やレトルト食品、調理用ソース等)を使って時間短縮することが増えた/炊いたご飯を冷蔵庫や冷凍庫に保存することが増えた

4. 日常の調理意識・行動

(1) 料理に対する考えや行動の該当事項 **08 09 10** : 家族が喜んでくれるので料理が楽しい/イベントや来客時には手の込んだ料理を作りたい/料理は得意な方である/料理はレシピを自分なりに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/本格的な中華やイタリアンを手作りしたことがある/メニューのバランスに気を配っている/できるだけ健康に良い食材を使う/摂り過ぎに注意(カロリー控え目・減塩など)している/盛りつけや彩りに気を配っている/メニューの品数を多くしたい/メニューのボリュームを多くしたい/普段は調理時間が短いメニューが多い/普段は手間がかからないメニューが多い/普段は後片付けが簡単なメニューが多い/電子レンジや圧力なべ等で時間短縮している/調理家電の特定メニュー調理機能(オープン等)についているおまかせコースをよく使っている/使う鍋を極力少なくする(何でもフライパン等)/洗い物を減らすため、使う食器を極力少なくする/冷蔵庫はいつもいっぱいである/地方名産の食材や調味料をお取り寄せしている/わけあり食材をお取り寄せしている/おいしいものなら多少高くてもかまわない/節約することが苦にはならない/スローフードに関心がある/食育に関心がある/日常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/夫が料理することも多い/子供が料理することも多い/夕食は家族バラバラに食事をすることが多い/夕食のメニューは食べ切ることが多い/夕食のメニューは次の食事・弁当等、使いまわすことが多い

(2) 料理や食事づくりの考えや行動 **08 09 10** : はい~いいえ

- | | | |
|--------------------|---------------------|----------------------|
| 1. 料理することは好きだ | 4. できるだけ食費を切り詰める | 7. できるだけゴミを出さない |
| 2. 料理は素材から手作りする | 5. できるだけ調理時間を短縮する | 8. 健康を意識して食事に気を配っている |
| 3. 出来合い品を上手に活用している | 6. できるだけ安心・安全な食材を使う | 9. できるだけ節電を心がけている* |

【フェースシート】年齢/結婚歴/居住地/職業/家族形態/家族人数/同居家族該当事項/世帯年収/住まい・キッチン該当事項

【調査概要】

- 調査対象 : 下記エリアに居住する20~60代主婦(既婚女性)
 - ①首都圏(東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県)
 - ②中京圏(岐阜県・静岡県・愛知県・三重県)
 - ③近畿圏(京都府・大阪府・兵庫県)
- 調査方法 : 「モニターリサーチ・システム」利用によるFAX調査
- 調査サンプル数 : 回収目標1,000人
- 調査期間 : 2011年7月7日(木)~14日(木)

【調査購入のご案内】本調査は、弊社自主企画による調査に複数企業に購入いただく方式で実施いたします。

- 調査購入費用 : 定価420,000円(税込441,000円)・MDBメンバー価格380,000円(税込399,000円)

【調査のアウトプット】

- 調査報告書 : A4判・59ページ・2011年9月発行
- 集計結果表 : A4判・407ページ・2011年8月発行
- 集計データ(CD-ROM) : クロス集計、ローデータ、他一式

※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。

<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

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

e-mail <info_mlmc@jmar.co.jp>
<http://www.jmar.biz/hot/>

第38弾 メニューからみた食卓調査2010

～節約疲れからプチゼいたく? 料理が余ったときの再利用方法は?～

◆代表メニューの調理実態と食べ切れなかった料理の再利用
「炊き込みご飯・釜飯」「パスタ・スパゲッティ」「鶏のから揚げ」「餃子」の作り方、「カレー」「ハンバーグ」の再利用

◆食事作り:朝活ブーム中の「朝食の実態」/
夕食メニューの決め方/「弁当の実態」

◆“プチゼいたく”な食卓イメージと頻度/メニュー
きっかけ/機会(家族記念日?年間イベント?)

◆日常的な家族以外の食事:
“インビジュアル・ファミリー”の出現と実態は?

- ・調査対象:首都圏・中部圏・近畿圏の20～60代の主婦(既婚女性)
- ・調査方法:「モニターリサーチ・システム」利用によるFAX調査
- ・有効回収数:1,064人(発送数1,500人・有効回収率70.9%)
- ・調査期間:2010年7月15日(木)～22日(木)
- ・価格:定価42万円(税込44.1万円)・MDBメンバー価格38万円(税込39.9万円)

第33弾 メニューからみた食卓調査2009

～「家族が揃う」から内食帰帰・「もったいない」からエコブーム～

◆20～60代の主婦1,000人の調理の意識と実態を調査。

◆代表メニューの作り方の実態から、
惣菜・冷凍食品・ソース・素・・・等々
便利加工食品の利用実態を検証。

◆<食材選び⇄食卓メニュー⇄ストック・残り物>
サイクルの実態を定量化。
使い切り意識、PB利用、中食・外食利用・・・

◆2008年⇒2009年、食卓の変化を検証。

- ・調査対象:首都圏・中部圏・近畿圏の20～60代の主婦(既婚女性)
- ・調査方法:「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
- ・有効回収数:1,084人(発送数1,500人・有効回収率72.3%)
- ・調査期間:2009年7月17日(金)～24日(金)
- ・価格:定価40万円(税込42万円)・MDBメンバー価格36万円(税込37.8万円)

第30弾 メニューからみた調理スタイルに関する調査

～食品の信頼感崩壊・値上がり時代の生活防衛・エコブーム～

◆20～60代の主婦1,000人の調理の意識と実態を調査。

◆定番メニューの作り方の実態から、
惣菜・冷凍食品・ソース・素・・・等々
便利加工食品の利用実態を検証。

◆ますます変わる手作り意識、薄らぐ加工食品への信頼感、
中食利用意識・・・調理の価値観を定量化。

- ・調査対象:首都圏・中部圏・近畿圏の20～60代の主婦(既婚女性)
- ・調査方法:「J-FAXリサーチ」システム利用によるFAX調査
- ・有効回収数:1,054人(発送数1,500人・有効回収率70.3%)
- ・調査期間:2008年7月10日(木)～16日(水)
- ・価格:定価40万円(税込42万円)・MDBメンバー価格36万円(税込37.8万円)

「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結構です。

「メニューからみた食卓調査2011」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)

過去調査に興味がある (説明が聞きたい、調査票が見たい、報告書が見たい)

第38弾 「メニューからみた食卓調査2010」 第30弾 「メニューからみた調理スタイルに関する調査2008」
 第33弾 「メニューからみた食卓調査2009」 その他 ()

<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。)

※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。

(GB1016)

20 年 月 日

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							
	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 (消費税込)				年 月 日			