

# メニューからみた調理スタイルに関する調査

～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～  
食品の信頼感崩壊・値上がり時代の生活防衛・エコブームを背景に

◎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、

当たり前となった便利な中食利用意識・・・調理の価値観を定量化。

最新調査完成!!

## メニューからみた、手作り～中食の利用意識

◆日常メニュー47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日常メニュー：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お助けメニュー：多忙時に登場 ⑤イベントメニュー ⑥今後、本格的に手作りしたい

◆代表メニュー9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カレー ②パスタ ③ハンバーグ ④から揚げ ⑤餃子

⑥煮魚 ⑦乾物の煮物：ひじき・切り干し大根・煮豆等 ⑧麻婆豆腐・麻婆ナス ⑨ピザ

## 中食・加工食品のストック・利用実態・抵抗感

◆家庭内の加工食品・便利食品：ストック・利用の増加から、**簡便志向** ⇄ **素材志向** を探る

①冷凍食品 ②レトルト・缶詰・メニュー専用調味料 ③インスタント食品 ④乾物 ⑤素材系加工食品

◆中食・加工食品・外食の利用：利用実態 ⇄ 罪悪感のギャップから時系列変化・年代差を検証

【時系列比較】1999年→2002年→2006年→2008年 ①利用しているもの ②抵抗を感じることに

◆市販の惣菜・調理済み冷凍食品の利用の増減 ⇒「増えた」理由 ⇒「減った」理由

## 安全性重視・生活防衛意識・エコ意識拡大からみた食品購入の変化

◆生鮮食品(野菜・肉・魚)・加工食品(冷凍食品・レトルト食品等)選択重視点：**安全** ⇄ **価格** ⇄ **エコ**

◆現在の食品購入の心がけ／ここ半年の食品購入の変化

◆食品の値上りの実感／値上りを実感する品目／値上げの食卓への影響

### 【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：「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)

【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した。

・調査購入費用：定価400,000円(税込420,000円)・MDBメンバー価格360,000円(税込378,000円)

### 【調査のアウトプット】

(1)調査報告書：A4判・60ページ・2008年9月発行

(2)集計結果表：A4判・425ページ・2008年8月発行

(3)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。

# 「メニューからみた調理スタイルに関する調査」 調査項目一覧

## 1. メニューについて

### ◆日常メニュー47品目について

- (1) 月に1回以上食卓に登場するメニュー
- (2) 手作りすることが多いメニュー
- (3) 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多いメニュー
- (4) 忙しいとき・時間がないときによく登場するメニュー
- (5) 家族が揃う・誕生日などちょっとしたイベントのときによく登場するメニュー
- (6) 今後、本格的に手作りしたいと思うメニュー

【主食系メニュー】 味つきのご飯（炒飯・炊き込みご飯・雑炊等白飯以外）／寿司／カレー（カレーライス）／丼もの（牛丼・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

【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／から揚げ／肉じゃが／豚の角煮／その他肉の煮物／焼き肉／餃子／シューマイ等中華点心

【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／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／炒め物／コロッケ／天ぷら／豆腐料理／おでん／鍋料理／シチュー・ポトフ等の煮込み料理／グラタン／オープン料理

【汁物】 味噌汁／スープ（洋風・中華風など）

### ◆定番メニューの作り方

#### (1) カレー

- ・野菜・肉・魚介類等の食材を使う・煮る・煮込む
- ・材料を洗う・皮をむく・切る・野菜・肉等でスープをとる
- ・材料に下味をつける・本格スパイスを使う
- ・炒める・カレー粉を使う
- ・市販のカレールー（固形・フレーク等）を使う
- ・市販のレトルトカレー・缶詰等を利用する
- ・市販のレトルト等を利用するが、具や調味料を加える
- ・弁当・惣菜を利用する・カレー専門店等の中食を利用
- ・作るときにいつも隠し味に使う材料がある

#### (2) パスタ・スパゲッティ

- ・パスタ（めん）を手作りする・具の材料に下味をつける
- ・パスタはお湯をわかしてゆでる・具を炒める
- ・パスタは電子レンジでゆでる・具を煮る・煮込む
- ・具は野菜・肉等の食材を使う・本格スパイス・ハーブを使う
- ・具の材料を洗う・皮をむく・切る・ワインを使う
- ・市販の Pastaソース（レトルトや缶詰等）を利用する
- ・市販の Pastaソースを利用するが、具や調味料を加える
- ・市販の Pastaソースは利用しない
- ・市販のカップめん・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・イタリアンの中食を利用
- ・作るときにいつも隠し味に使う材料がある

#### (3) ハンバーグ

- ・ひき肉を手作りする・ひき肉に野菜等を混ぜて作る
- ・野菜を洗う・皮をむく・刻む・フードプロセッサ等を利用する
- ・調味料（塩・こしょう・スパイス等）で味をつける
- ・フライパンで焼く・煮る・煮込む
- ・オープンで焼く・冷凍食品を利用する
- ・市販のハンバーグの素（ひき肉に混ぜるだけ）を利用する
- ・市販の生ハンバーグ（焼くだけ）を利用する
- ・焼いた肉汁からハンバーグソースを作る
- ・ケチャップやソース等の調味料からソースを作る
- ・市販のハンバーグソースを利用する
- ・弁当・惣菜を利用する・洋食専門店等の中食を利用
- ・作るときにいつも隠し味に使う材料がある

#### (4) から揚げ

- ・肉に塩こしょう・しょう油など基本調味料で下味をつける
- ・下味に酒やみりんを使う・たっぷりの油で揚げる
- ・肉に衣をつける・少ない油で揚げる
- ・スチームレンジ等で油で揚げない調理をする
- ・味つき・衣つきの精肉（生）を利用する
- ・市販のから揚げの素を利用・弁当・惣菜を利用する
- ・冷凍食品を利用する・専門店等の中食を利用する
- ・作るときにいつも隠し味に使う材料がある

#### (5) 餃子

- ・ひき肉を手作りする・市販の餃子の皮を利用する
- ・皮を手作りする・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楽しみながら行う

- ・フライパンで焼く
- ・市販の生餃子を利用する
- ・ホットプレートで焼く
- ・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
- ・弁当・惣菜を利用する・餃子・中華専門店の中食を利用
- ・作るときにいつも隠し味に使う材料がある

#### (6) 煮魚

- ・魚の下ごしらえ（内臓とり・おろす等）は自分で行う
- ・店頭で下ごしらえしてもらった魚を使う
- ・切り身の魚を使う・しょうが・ねぎ等香味野菜を使う
- ・しょう油・みりん・味噌等の基本調味料で味をつける
- ・昆布・かつお節等乾物からだしをとる
- ・市販のだしの素を使う
- ・つゆの素・めんつゆ等を利用する
- ・煮魚専用調味液（市販の合わせ調味料）を利用する
- ・レトルトや缶詰の煮魚を利用する
- ・冷凍食品を利用する・弁当・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

#### (7) 乾物の煮物（ひじき・切り干し大根・煮豆など）

- ・乾物を水でもどして使う・だしはだしの素を使う
- ・だしはかつお節・昆布等乾物からとる
- ・味つけはしょう油・みりん・砂糖等基本調味料を使う
- ・味つけはめんつゆ・つゆの素等を使う
- ・市販の煮物用調味料を利用する・市販の缶詰を利用する
- ・市販のチルドパックを利用する・冷凍食品を利用する
- ・弁当・惣菜を利用する
- ・和食専門店のテイクアウト・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

#### (8) 麻婆豆腐・麻婆ナス

- ・豆腐・ナス・ひき肉等の食材を使う
- ・香味野菜と豆板醤等の本格調味料で味をつける
- ・油通し（下揚げ）をする・片栗粉でとろみをつける
- ・市販の麻婆豆腐の素・麻婆ナスの素を利用する
- ・市販の素を利用するが、ひき肉・野菜等具を加える
- ・市販の素を利用するが、調味料やスパイスを加える
- ・冷凍食品を利用する・弁当・惣菜を利用する
- ・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

#### (9) ピザ

- ・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（冷凍・冷蔵のトッピングなし）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

## 2. 中食・加工食品の利用について

### ◆いつもストック・買い置きしておく食品

【冷凍食品】ハンバーグ/カツ・フライ・コロッケ/から揚げ/餃子/煮魚・焼き魚/野菜の煮物/野菜のおひたし・和え物/枝豆・空豆/温野菜（ゆで野菜）/ミックスペジタブル・コーン等/おにぎり・ピラフ・チャーハン等

【レトルト・缶詰等】炊き込みご飯の素(具入り)/ちらし寿司の素(具入り)/レトルトカレー・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/その他中華風炒め物の素/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/シチュールー/から揚げの素

【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/カップ味噌汁/インスタントラーメン(袋麺)/インスタント味噌汁/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】煮豆/佃煮/ふりかけ/お茶づけの素/チャーハンの素/炊飯用穀類(玄米・雑穀類・麦等)

### ◆料理の素材・材料として利用が増えた食品：食事パン/和風乾麺/パスタの乾麺/食肉加工品/水産練り製品/ツナ缶/トマト缶/豆の水煮/昆布/かつお節・削り節/煮干・いりこ/干しいたけ/ひじき/切り干し大根/乾物の豆/のり

### ◆中食・加工食品・外食の利用

(1) 利用しているもの (2) あなたが抵抗を感じること

- ・スーパーの惣菜を買う
- ・百貨店の惣菜を買う
- ・コンビニの惣菜を買う
- ・買った惣菜だけの夕食のおかず
- ・買った惣菜をトレーやパ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（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(冷凍食品・レトルト・惣菜等)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・出前をとる
- ・炊いてあるご飯を買ってくる
- ・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（カップ麺等）で昼食をすませる
- ・インスタント食品（カップ麺等）で夕食をすませる

◆ここ半年の市販の惣菜・調理済み冷凍食品の利用の増減：増えた/少し増えた/どちらともいえない/少し減った/減った

### ◇「増えた」理由

- ・忙しくて料理する時間がなくなったから
- ・おいしい惣菜等が増えたから
- ・手ごろな値段の惣菜等が増えたから
- ・外食するより安く済むから
- ・惣菜等の種類が増えたから
- ・家計に余裕ができたから
- ・働く等ご自身の生活環境が変わったから
- ・家族の人数や生活環境が変わったから
- ・料理が面倒になったから
- ・料理によっては作った後の匂いが残るから
- ・料理によっては買ったほうがおいしいから
- ・料理の材料を買うより割安だから

### ◇「減った」理由

- ・家計を引き締めるようになったから
- ・栄養バランス等健康に注意するようになったから
- ・惣菜等に飽きたから
- ・惣菜等がおいしくなくなったから
- ・弁当を買うことが増えたから
- ・結婚や退職等ご自身の生活環境が変わったから
- ・家族の人数や生活環境が変わったから
- ・スーパーの営業時間が長くなったから
- ・惣菜等の衛生面に不安があるから
- ・食品の安全性に注意するようになったから

## 3. 買い物について

◆購入重視点 (1) 生鮮食品 (2) 加工食品：近くの産地/国産である/中国産でない/鮮度・新しさ/匂い/見た目/安全性/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

◆食品購入 (1) 現在の心がけ (2) ここ半年での変化

- ・高くても品質のいい店に行く
- ・安い店に行く
- ・環境に配慮した店に行く
- ・宅配(生協等)を利用する
- ・ポイントを集めている店に行く
- ・特売品や見切り品を買う
- ・割高な大手メーカーの商品より、安い商品PBを買う
- ・安いPBより、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
- ・匂いの食材を選ぶ

- ・お米・ご飯食にあう食材を多く取り入れる
- ・パンは焼きたてパン・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
- ・買い物にエコバックを持参する
- ・必要な量だけ買う
- ・過剰包装を避ける

◆ここ半年の食品の値上がりの実感：実感している～実感していない

◇値上がりしたと感じる食品：野菜類/肉類/魚介類/食用油/バター・マーガリン等/マヨネーズ・ドレッシング等/その他調味料/乳製品/卵/豆腐・納豆/冷凍食品/インスタント麺/パン/パスタ/小麦粉/菓子/飲料

◇食品の値上がりによる買い方：影響している～影響していない

## 4. 料理や食事づくりについての意識と行動

◆料理や食事づくりの考えや行動：はい～いいえ

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

◆考えや行動の該当事項

- ・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事が多い
- ・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
- ・使う鍋を極力少なくする（何でもフライパン等）
- ・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
- ・おいしいものなら多少高くてもかまわない
- ・スローフードに関心がある
- ・食育に関心がある
- ・日常的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事が多い

【フェースシート】年齢/結婚歴/居住地域/家族形態（夫婦のみ/核家族/3世代以上）/同居家族人数/同居家族の該当事項（乳幼児/保育園・幼稚園児/小学生/中学生/高校生/大学生/65歳以上の高齢者/日常の世話が必要な高齢者/食事の配慮が必要な高齢者/アトピー/食餌制限等が必要な人/夕飯にお酒/たばこ）/職業（フルタイム勤務/自営業/パートやアルバイト/内職/専業主婦）/世帯年収/住まいやキッチン等の該当事項（【住まい】持ち家・戸建て/持ち家・集合住宅/賃貸住宅【キッチン】独立した部屋/DK/LDK【キッチン】壁付け型/セミオープン型/オープン型【保有】5年以内のキッチン/システムキッチン/大型冷蔵庫/IHクッキングヒーター/3口以上のコンロ/食器洗い機/スチーム加熱レンジ【利用】インターネット/車）

# ◆第27弾◆ 家庭の食卓トレンド調査

## 《野菜編》《調味料編》《メニュー編》《食材編》《まとめ編》

～食卓の変化の兆しを、メニュー・食品・調味料からとらえる生活者データベース～

◆首都圏の主婦・シニア女性・シングル女性の食の意識と実態を調査。

◆定番食材の使い方と新しい味・新顔食材の今後の食卓への浸透度をはかります。

《野菜編》これからの料理の主役“野菜”についての意識と実態を網羅！

定番野菜の使い方とイメージ、続々登場する新顔野菜の浸透度、  
冷凍野菜・カット野菜・加工野菜の利用、購買行動、野菜摂取の意識・・・

《調味料編》調味料・スパイスからみた、世界の味の食卓への定着度を検証!!

洋風調味料・中華系調味料・韓国系調味料・エスニック系調味料・郷土調味料、  
スパイス、料理に使う調味用食材、目新しい調味料の購買行動・・・

《メニュー編》世界各国の料理・メニュー・ご当地メニューの食卓への定着度を検証!!

各国料理、西洋系メニュー・中華系メニュー・韓国系メニュー・東南アジア系エスニックメニュー  
ラテンアメリカ系エスニックメニュー・ご当地メニュー・・・

《食材編》魚介類・肉類・定番加工食品の使い方とイメージ、海外本格食材の浸透度・・・

魚介類の購買・利用、肉類の購買・利用、定番チルド食材・加工食品の使い方、  
海外本格食材の浸透度（チーズ・パスタ・パン・穀類・豆類・中華系・食肉・・・）

《まとめ編》食卓からみたこだわり：食育・本格和食・安全志向・食への好奇心・お取り寄せ・・・

★首都圏の①主婦(20代～50代)②シニア女性(60代～70代既婚女性)③シングル女性(20代～30代未婚女性)対象、有効回収  
1,210人、2007年7月、郵送-FAX調査《野菜編》定価40万円/《調味料編》《メニュー編》《食材編》定価各20万円(税別)

### 【時系列調査】

・第4弾 食卓における野菜の浸透度調査：1997年 ⇒ 《野菜編》

・第20弾 食卓における野菜の浸透度調査2004

・第1弾 新しい味の定着度調査：1996年

・第5弾 '98新しい味の定着度調査 ⇒

・第12弾 新しい味の定着度調査2001

・第21弾 新しい味の定着度調査2004

《調味料編》  
《メニュー編》  
《食材編》

FAXフリーダイヤル 0120-78-7620

### 【連絡先・申込書ご送付先】

- (株)日本能率協会総合研究所 〒100-0004 東京都千代田区大手町2-2-1 新大手町ビル2階  
「生活者HOTアンケート」事務局 (担当:土井) TEL 03-6202-1287 FAX 03-6202-1294
- (株)日本能率協会総合研究所 〒541-0042 大阪市中央区今橋3-1-7 日本生命今橋ビル7階  
MDB大阪 産業調査室 (担当:井下) TEL 06-6233-2306 FAX 06-6233-2349

e-mail <info\_mlmc@jmar.co.jp>

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

## 「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。

「メニューからみた調理スタイルに関する調査」を

- 購入する  購入を検討する  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)
- 他の調査に興味がある (説明が聞きたい、調査票が見たい、報告書が見たい)
- 「家庭の食卓トレンド調査《野菜編》」  「家庭の食卓トレンド調査《メニュー編》」
- 「家庭の食卓トレンド調査《調味料編》」  「家庭の食卓トレンド調査《食材編》」
- <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。

(GB1012)

200 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			