

第12弾 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
- 目新しい調味料・スパイス73品目の認知・購入経験・使用率・他
- 香味野菜・練り製品・柑橘類・生ハーブ・酒類の料理使用率
- 目新しい食材の購入率：パスタ、中華食材等、洋風食材、チーズ
- 39カ国(地域)の世界の料理の食用経験・好感度
- 世界の料理78メニューの食用経験、食卓登場率：中華系、韓国系、東南アジア・エスニック系、西欧系、ラテンアメリカ系、その他
- ・調査対象：首都圏在住の主婦(20～60代)
- ・有効回収数：1,220人(発送数1,500人、有効回収率81.3%)
- ・調査実施時期：2001年5月31日～6月5日
- ・調査購入費用：定価360,000円(MDBメンバー価格320,000円)※税別

第7弾 今どきの調理スタイルに関する調査

- ◆調理の道具・調理方法・食品の保存から実態を探る
- 調理用具20品目、調理家電28品目、鍋など18品目の保有・使用
- 調理方法：ご飯の炊き方、家庭で多い調理方法、電子レンジの利用頻度、電子レンジの用途、電子レンジで使うもの
- 食品の保存：食べ切る食品、冷蔵庫に入れる食品、冷凍庫に入れる食品、室温に置く食品、保存時に利用するもの、その他
- ・調査対象：首都圏在住の20代～50代の主婦
- ・有効回収数：1,081人(発送数1,400人、回収率77.2%)
- ・調査実施時期：1998年12月10日～15日
- ・調査購入費用：定価360,000円(MDBメンバー価格320,000円)※税別

第3弾 家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査

- ◆全国7エリアの味付けの基本、調味料の使い分け
- 基本調味料のふだんの料理の使用率：砂糖9品目、塩5品目、酢6品目、しょうゆ11品目、みそ14品目、酒7品目、だし用調味料11品目、つゆ11品目、ソースなど16品目、食用油8品目
- 代表的な家庭料理の味付け：みそ汁、卵焼き、かぼちゃの煮物、野菜炒め、残りご飯とありあわせの野菜、すき焼き、白身のさかなの煮魚、うどんのかけ汁、納豆の食べ方、フライ・揚げ物に使うソース、その他
- ・対象エリア：①北海道②東北③関東④中部⑤関西⑥中国⑦九州
- ・調査対象：上記7エリアに在住の30代～40代の主婦
- ・有効回収数：1,181人(発送数1,515人、有効回収率78.0%)
- ・調査実施時期：1997年3月17日～21日
- ・調査購入費用：定価350,000円(MDBメンバー価格300,000円)※税別

＜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、膨大な費用がかかる…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
TEL 03-3434-7508 FAX 03-3578-7506
e-mail <info_mlmc@jmar.co.jp>
<http://www.jmar.co.jp/MDB/hot_anq/form.html>

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結構です。

- 「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」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)
 - 第14弾「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」
 - 第12弾「新しい味の定着度調査2001」
 - 第7弾「今どきの調理スタイルに関する調査」
 - 第3弾「家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査」
 - その他の生活者HOTアンケートシリーズ

- ＜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。)

(MX1001) 200 年 月 日

フリガナ	MDBメンバーコード		
会社名	フリガナ	ご担当者名	
部課・役職名			
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	

家庭の味の地域差に関する実態調査2002

～家庭料理・使用調味料の実態からみた 食のエリアマーケティング情報源～

- ◆和食の基本的な味付けの実態は？
だしのとり方、基本調味料・つゆの素などの万能調味料・メニュー専用調味料の使い分け…
- ◆代表的な家庭料理の作り方は？
みそ汁、野菜の煮物、うどん、卵焼き、炊き込みご飯、チャーハン、野菜炒め、鍋料理…
- ◆調味料161種類の使用実態、料理メニュー49種類の調理実態は？
今どきの主婦の味付け・家庭料理の実態を、
エリア差・年代差など属性分析で明らかにする
食マーケティングの基本となるデータ集です。

【企画の狙い】

生活者HOTアンケートシリーズ第14弾として、「家庭の味の地域差」を明らかにするため、広く全国7エリアの主婦を対象とした実態調査を実施いたしました。

東北は濃い味、関西は薄味などと一般的にいわれていますが、一方で味の均質化が進んでいるともいわれています。今どきの家庭ではどんなメニューが作られ、どんな味付けがされているのでしょうか。「よく作る家庭料理メニュー」「代表的な家庭料理の味付け」「よく使う調味料」からエリア別の家庭料理の実態を検証します。

今回の調査は、北海道、東北、関東、中部、関西、中国、九州の全国7エリア在住の30～50代主婦を対象にアンケート調査を行い、1,258人の有効回収を得ることができました。

本調査は1997年3月に実施した「家庭料理の味付けの地域差に関する実態調査」の継続調査で、この5年間の変化も検証します。

【調査概要】

- ・調査対象エリア：全国7エリア
 - ①北海道
 - ②東北(宮城県/福島県)
 - ③関東(東京都/千葉県/埼玉県/神奈川県)
 - ④中部(愛知県)
 - ⑤関西(大阪府/兵庫県)
 - ⑥中国(広島県/岡山県)
 - ⑦九州(福岡県)
- ・調査対象：上記エリアに在住の30～50代の主婦
- ・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：1,258サンプル(発送数1,400サンプル、回収率89.9%)
- ・調査実施年月：2002年1月29日～2月4日

【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ご購入いただく方式で実施しました。

・調査購入費用：定価360,000円
MDBメンバー 320,000円 *消費税別

- ・調査のアウトプット
 - ①調査報告書(A4判・59ページ)
 - ②集計結果表(A4判・301ページ)
 - 単純集計表、クロス集計表一式

※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。またデータのご利用は社内に限らせていただきます。

「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」調査項目一覧

Q1. ふだんよく作るメニュー

- 《御飯・麺類》
1. 炊き込みご飯
2. ちらし寿司
3. チャーハン・炒めご飯
4. そば
5. うどん
6. 焼きそば・焼きうどん
7. パスタ・スパゲッティ
《汁物》
8. みそ汁
9. すまし汁
10. 豚汁
11. けんちん汁
12. スープ
《煮物》
13. 煮魚
14. 肉じゃが
15. 野菜の煮物
16. カレー

- 17. シチュー
《炒め物・フライパン料理》
18. 野菜炒め
19. しょうが焼き
20. ハンバーグ
21. ステーキ
22. 卵焼き
23. 餃子
24. 中華の炒めもの
《揚げ物》
25. 天ぷら・かき揚げ
26. から揚げ
27. とんかつ
28. コロッケ
29. フライ
《焼き物》
30. 焼き魚
31. 焼き鳥
32. グラタンなどオープン料理

◆代表的な家庭料理について

Q2. みそ汁を作る頻度

SQ2-1. みそ汁の味はどんな味?

- 1. どちらかという薄味 2. どちらかという濃い味

SQ2-2. みそ汁のみその色は?

- 1. 赤(仙台みそ、越後みそ、津軽みそ、秋田みそなど) 3. 薄い黄色(信州みそなど)
2. 白(西京みそ、讃岐みそなど) 4. 赤だしみそ(八丁みそなど)

SQ2-3. みそ汁のだしの味は?

- 1. かつお味 4. かつおと煮干の味
2. 煮干し(いりこ)味 5. かつおと昆布の味
3. 昆布味 6. 煮干と昆布の味

SQ2-4. どのようにして味噌汁を作る?

- 1. だしは自分でとる 3. だし入りみそを使う 5. 具によってみそを変える
2. だしはだしの素を利用する 4. みそは2種類以上をあわせて使う

Q3. 和風の野菜の煮物を作る頻度

SQ3-1. 和風の野菜の煮物で作ることの多いメニュー

- 1. 筑前煮など五目煮 5. 大根の煮物
2. 肉じゃが 6. 白菜の煮物
3. かぼちゃの煮物 7. きんぴらごぼう
4. 里いもの煮物 8. ひじき

SQ3-2. 最もよく作る煮物

- 9. 煮豆
10. 高野豆腐などのふくめ煮

SQ3-3. 煮物はどのような調味料で味付けするか

- 1. 濃口しょうゆ 9. おでん用つゆ 17. かつお節・削り節
2. 薄口しょうゆ 10. 本みりん 18. 昆布
3. 白しょうゆ 11. みりん風調味料 19. 煮干し
4. だししょうゆ 12. 日本酒 20. 干ししいたけ
5. つゆの素・めんつゆ 13. 料理酒 21. あご(トビウオ)
6. 白だし 14. 砂糖 22. かつお風味のだしの素
7. 煮物用つゆ 15. 塩 23. こんぶ風味のだしの素
8. なべ物用つゆ 16. みそ 24. いりこ(煮干)風味のだしの素

SQ3-4. 煮物はどのようにして作る?

- 1. どちらかといえば薄味 5. 甘味をきかせる 9. 塩味をきかせる
2. どちらかといえば濃い目の味 6. 甘味を控えめにする 10. 塩味を控えめにする
3. 素材の味を生かす 7. しょうゆ味をきかせる 11. 薄い色に仕上げる
4. だしの味をきかせる 8. しょうゆ味を控えめにする 12. 濃い色に仕上げる

SQ3-5. 煮物の味付けは家族の誰の好みに合わせたものか

- 1. 自分 2. 夫 3. 子供 4. 自分の親 5. 夫の親 6. 特に誰というわけではない

Q4. 和風の麺類を作る頻度

SQ4-1. 作るメニュー

- 1. そば(冷・ざる等) 5. うどん(温・関東風濃い色のかけ汁) 9. ひやむぎ
2. そば(温・関東風濃い色のかけ汁) 6. うどん(温・関西風薄い色のかけ汁) 10. きしめん
3. そば(温・関西風薄い色のかけ汁) 7. うどん(みそ煮込み) 11. ほうとう
4. うどん(冷・ざる等) 8. そうめん

SQ4-2. 温かいうどんのかけ汁を作るとしたら、どのような調味料で味付けするか

- 1. 濃口しょうゆ 8. みりん風調味料 15. 煮干し
2. 薄口しょうゆ 9. 日本酒 16. 干ししいたけ
3. 白しょうゆ 10. 料理酒 17. あご(トビウオ)
4. だししょうゆ 11. 砂糖 18. かつお風味のだしの素
5. つゆの素・めんつゆ 12. 塩 19. こんぶ風味のだしの素
6. 白だし 13. かつお節・削り節 20. いりこ(煮干)風味のだしの素
7. 本みりん 14. 昆布

SQ4-3. うどんのかけ汁はどのようにして作る?

- 1. どちらかといえば薄味 4. 甘味をきかせる 7. しょうゆ味を控えめにする
2. どちらかといえば濃い目の味 5. 甘味を控えめにする 8. 塩味をきかせる
3. だしの味をきかせる 6. しょうゆ味をきかせる 9. 塩味を控えめにする

Q5. 卵焼きの味はどんな味?

- 1. 甘め 2. だしをきかせた味 3. しょうゆをきかせた味 4. 塩味

Q6. 炊き込みご飯は、どのような調味料で味付けをする?

- 1. 炊き込みご飯・釜飯の素 7. 濃口しょうゆ 13. 砂糖
2. つゆの素・めんつゆ 8. 薄口しょうゆ 14. 塩
3. 白だし 9. 本みりん 15. かつお節・削り節
4. 和風だしの素 10. みりん風調味料 16. 昆布
5. 中華だしの素(ガラスープなど) 11. 日本酒
6. 洋風だしの素(コンソメ・ブイヨン) 12. 料理酒

Q7. 残りご飯とありあわせの野菜等を炒めてチャーハン・炒めご飯を作るとしたら、どのような調味料で味付けをする?

- 1. チャーハンの素 6. 洋風だしの素(コンソメ・ブイヨン) 11. カレー
2. 塩・こしょう 7. ソース 12. キムチ・キムチの素
3. しょうゆ 8. オイスターソース 13. パター
4. 和風だしの素 9. ケチャップ 14. ごま油
5. 中華だしの素(ガラスープなど) 10. 焼肉のたれ 15. にんにく

《テーブルッキング》

- 33. すき焼き
34. しゃぶしゃぶ
35. 湯豆腐
36. おでん
37. よせ鍋など味をつけた鍋
38. 水炊きなど味付けしない鍋
39. 焼き肉・鉄板焼き
40. お好み焼き
《その他》
41. 茶碗蒸し
42. 酢の物
43. ごま和え、白和えなど和え物
44. おひたし
45. ポテトサラダ
46. 自家製の浅漬け
47. 自家製のぬか漬け
48. 自家製のその他漬物
49. 納豆

「家庭の味の地域差に関する実態調査2002」調査項目一覧

Q8. ありあわせの肉と野菜で野菜炒めを作るとしたら、どのような調味料で味付けする?

- 1. 市販の合わせ調味料(中華メニュー) 5. みそ 9. ケチャップ
2. 市販の合わせ調味料(中華以外) 6. 中華だしの素(ガラスープなど) 10. 焼肉のたれ
3. 塩・こしょう 7. ソース 11. カレー
4. しょうゆ 8. オイスターソース 12. ごま油

Q9. 鍋料理は、どのような味付けが多い?

- 1. しょうゆ味の鍋 7. おでんは薄い色の関西風のつゆ
2. みそ味の鍋 8. すき焼きは手作りのわりしたを使う
3. 酒かす・かす味の鍋 9. すき焼きは市販のわりした(すき焼きのたれ)を使う
4. キムチ味・韓国風の鍋 10. すき焼きはしょうゆと砂糖で味付け(わりしたは使わない)
5. 鍋つゆに味を付けずぼん酢しょうゆで食べる 11. しゃぶしゃぶはぼん酢しょうゆを使う
6. おでんは濃い色の関東風のつゆ 12. しゃぶしゃぶはごまだれを使う

Q10. フライ・揚げ物にどのような調味料をかける?

- 1. ウスターソース 5. タルタルソース 9. 塩
2. 中濃ソース 6. マヨネーズ 10. しょうゆ
3. 濃厚ソース・とんかつソース 7. ぼん酢しょうゆ 11. だししょうゆ
4. ケチャップ 8. レモン 12. つゆの素・めんつゆ
13. 天つゆ

◆調味料の種類について

Q11. お家でふだん料理に使っている基本調味料は?

- 《砂糖》
1. 白砂糖(上白糖) 17. 味塩こしょう 33. 減塩しょうゆ 50. 減塩みそ
2. 三温糖 18. その他の塩 34. 丸大豆しょうゆ 51. 自然食みそ(有機栽培)
3. ざらめ(双目糖) 19. 穀物酢(普通の醸造酢) 35. さしみしょうゆ 52. 自家製みそ
4. 粉砂糖 20. 米酢 36. 昆布しょうゆ 53. 合わせみそ
5. 氷砂糖 21. りんご酢 37. だししょうゆ 54. その他のみそ
6. 角砂糖・グラニュー糖 22. ワインビネガー 38. 魚醤(しよつる・いしる) 《酒・みりん》
7. 黒砂糖 23. パルサミコ酢 39. その他のしょうゆ 55. 本みりん
8. きび砂糖 24. 黒酢 40. 甘みそ白(西京白みそ) 56. みりん風調味料
9. 蜂蜜 25. すし酢 41. 甘みそ赤(江戸甘みそ) 57. 日本酒
10. 低カロリー甘味料 26. ぼん酢しょうゆ 42. 甘口みそ淡色(相白みそ) 58. 料理酒
11. その他の砂糖・甘味料 27. その他の酢 43. 甘口みそ赤(御膳みそ) 59. ワイン
12. その他の砂糖・甘味料 《しょうゆ》 44. 辛口みそ淡色(信州みそ) 60. 料理用ワイン
28. 濃口しょうゆ 45. 辛口みそ赤(仙台みそ) 61. 焼酎
29. 薄口しょうゆ 46. 麦みそ 62. 中国酒(紹興酒・老酒)
30. 再仕込みしょうゆ 47. 豆みそ(赤だし、八丁みそ) 63. その他の料理酒
31. たまりしょうゆ 48. だし入りみそ
32. 白しょうゆ 49. 金山寺みそ・もろみ

Q12. お家でふだん料理に使っている調味料は?

- 《だし用調味料》
1. 化学調味料 16. 天つゆ 32. ステーキソース 48. 中華風ドレッシング
2. かつお風味の和風だしの素 17. すき焼き用わりした 33. パーベキューソース 49. 韓国風ドレッシング
3. こんぶ風味の和風だしの素 18. なべ物用つゆ 34. ハンバーグソース 50. マリネの素
4. いりこ風味の和風だしの素 19. おでん用つゆ 35. 焼き肉のたれ 51. 浅漬けの素
5. 中華だしの素(ガラスープなど) 20. 煮物用つゆ 36. ごまだれ 52. キムチ漬の素
6. 洋風だしの素(コンソメなど) 21. その他のつゆ 37. みそだれ 53. その他のドレッシング
7. 天然だしパック 《ソース・たれなど》 38. 焼き鳥のたれ 《食用油》
8. かつお節・削り節 22. ウスターソース 39. その他のソース・たれ 54. サラダ油
9. 昆布 23. 中濃ソース 40. マヨネーズ 55. 天ぷら油
10. 煮干し(いりこ) 24. 濃縮・とんかつソース 41. フレンチドレッシング 56. 紅花油
11. 干ししいたけ 25. お好み焼きソース 42. イタリアンドレッシング 57. コーン油
12. あご(トビウオ) 26. たこ焼きソース 43. サウザンドレッシング 58. ごま油
13. その他のだし用調味料 27. 焼きそばソース 44. シーザードレッシング 59. オリーブオイル
《つゆ類》 28. 焼きうどんソース 45. しょうゆ味ドレッシング 60. クッキングオイル
14. つゆの素・めんつゆ 29. オイスターソース 46. 梅・しそ味ドレッシング 61. 健康油(脂肪のつきにくい油等)
15. 白だし 30. だるソース 47. ごま味のドレッシング 62. その他の食用油
31. ケチャップ

Q13. お家でふだん料理に使っている香辛料・薬味などは?

- 《香辛料》
1. こしょう 10. ゆずこしょう 18. 長ねぎ(青・葉ねぎ) 《料理用柑橘類》
2. 山椒 11. こーれーぐーすー 19. あざつき 28. レモン
3. 一味唐辛子 (島唐辛子の泡盛漬) 20. 万能ネギ 29. ゆず
4. 七味唐辛子 12. その他香辛料 21. 大葉(青しそ) 30. すだち
5. 鷹の爪 《薬味・香味野菜》 22. みょうが 31. かぼす
6. 豆板醤 13. わさび 23. 唐辛子 32. だいたい
7. ラー油 14. からし 24. 木の芽 33. ぼんかん
8. カレー粉 15. しょうが 25. たで 34. ぼんたん
9. かんづり 16. にんにく 26. 大根おろし 35. シークワーサー
17. 長ねぎ(白・根深ねぎ) 27. その他薬味 36. その他柑橘類

◆ふだんの調味料の使い方や買い方について

Q14. あなたの和風の料理の味付けで近いものは?

- 1. 伝統的な基本調味料(しょうゆ・みりん・みそなど)を合わせて味付けをすることが多い
2. 市販のだしやつゆを合わせた万能調味料(つゆの素・だししょうゆなど)はおいしく簡単に味付けできるのでよく使う
3. 市販の特定メニュー専用の合わせ調味料はおいしく簡単に味付けできるのでよく使う
4. 和風の料理は出来合いの惣菜や冷凍食品を利用するなど手作りしないことが多い

Q15. あなたの和風の料理の味付けであてはまるものは?

- 1. 薄味にしている 7. 自分の好みの味付けが多い
2. 濃い味付けにしている 8. 夫の好みの味付けが多い
3. 料理に甘味は欠かせない 9. 子供の好みの味付けが多い
4. しょうゆや塩味は控え目にしている 10. 母や姑から教わった味付けが多い
5. 砂糖や甘味は控え目にしている 11. 料理の本・雑誌・テレビなどから覚えた味付けが多い
6. 我が家の味というものが大体できている 12. 自己流の味付けが多い

Q16. しょうゆ・マヨネーズ・食用油など、常備しているよく使う調味料のあてはまる買い方

- 1. スーパーのセールなど割安なときにまとめて買って置く 5. 割高でも使いきれサイズのものを選ぶ
2. ディスカウントストアなど割安な店に買いに行く 6. 店頭で割安な商品を選ぶ
3. まとめて買いはせず、必要になってから買うことが多い 7. 割高でも納得のいく品質の商品を選ぶ
4. 割安な大きなサイズのものを買う

◆フェイスシート

- F1. 年齢 F2. 結婚歴 F3. 職業 F4. 同居している家族人数 F5. 家族形態
F6. 同居している子供: 1. 乳幼児 2. 保育園・幼稚園児 3. 小学生 4. 中学生 5. 高校生 6. それ以上の年齢の子供 7. 子供はいない
F7. 住んでいる都道府県 F8. 居住歴 F9. 土地の味になじんでいるか
F10. あなたの出身の都道府県 F11. あなたの夫の出身の都道府県