

味の地域差に関する調査 2021

～味のトレンド・食のエリアマーケティングのためのデータベース～



《 味嗜好編 》

－男女に聞く 味の好み－

20代～70代男女の
「味の好み」を調査

- ◆味の嗜好
- ◆主要メニューの嗜好
- ◆味付けの嗜好
- ◆食生活の実態と意識

《 料理編 》

－主婦に聞く 家庭料理の味付け－

30代～70代主婦の
「家庭料理の味付け」を調査

- ◆よく作るメニュー
- ◆和風料理の味付け意識
- ◆代表的な家庭料理の味
- ◆ふだんの使用調味料

エリア別 味の嗜好トレンド、家庭の食卓（料理の味付け・メニュー）の
違いを捉えます

男女比較

年代比較

時系列比較

全国 10 エリア 味の地域差を多面的に検証

- ①北海道 ②東北 ③北関東・甲信 ④首都圏 ⑤東海
⑥北陸・新潟 ⑦関西 ⑧中国 ⑨四国 ⑩九州

〔オプション企画〕エリア毎の変化、年代別の変化が分かる、時系列データ集・Excel ファイル

※各調査年の母集団人口構成比に基づきウェイトバック集計を行ったデータをご提供します。

《味嗜好編》

時系列データ集 2005 年以降 6 調査分の比較に対応

《料理編》

時系列データ集 1997 年以降 8 調査分の比較に対応

■「味の地域差に関する調査2021」のご案内

【調査対象エリア】

- ①北海道
- ②東北（青森県・岩手県・宮城県・秋田県・山形県・福島県）
- ③北関東・甲信（茨城県・栃木県・群馬県・山梨県・長野県）
- ④首都圏（埼玉県・千葉県・東京都・神奈川県）
- ⑤東海（岐阜県・静岡県・愛知県・三重県）
- ⑥北陸・新潟（新潟県・富山県・石川県・福井県）
- ⑦関西（滋賀県・京都府・大阪府・兵庫県・奈良県・和歌山県）
- ⑧中国（鳥取県・島根県・岡山県・広島県・山口県）
- ⑨四国（徳島県・香川県・愛媛県・高知県）
- ⑩九州（福岡県・佐賀県・長崎県・熊本県・大分県・宮崎県・鹿児島県・沖縄県）

【《味嗜好編》調査概要】

- ・調査対象：上記10エリアに居住する20代～70代の男性・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
- ・サンプル数：3,000人予定（各エリア300人）
- ・調査期間：2021年5月28日（金）～6月4日（金）

【調査のアウトプット】

《味嗜好編》(1) 調査報告書：PDFファイル (2) 集計結果表：クロス集計他・Excelファイル (3) ローデータ：Excelファイル
 《料理編》(1) 調査報告書：PDFファイル (2) 集計結果表：クロス集計他・Excelファイル (3) ローデータ：Excelファイル

※納品するアウトプットは、全て電子データにてご提供します。（「調査報告書」の紙媒体でのご納品は実費にてお承り致します）

※納品する各種集計データは、母集団人口構成比に基づきウエイトバック集計を行った結果をご提供します。

【調査購入のご案内】 本調査は、弊社自主企画による調査を複数の企業にご購入いただく方式で実施いたします。

《味嗜好編》《料理編》セット価格：定価930,000円・MDBメンバー価格840,000円（税別）

《味嗜好編》のみ：定価495,000円・MDBメンバー価格445,000円（税別）

《料理編》のみ：定価495,000円・MDBメンバー価格445,000円（税別）

※MDBメンバー価格の適用は、弊社の会員制情報提供サービス「マーケティング・データ・バンク」にご登録いただいている事業所に限らせていただきます。

【オプション企画】 エリア別・年代別に時系列比較できるExcelファイルを、別途ご用意しています。

《味嗜好編》時系列データ集：オプション価格215,000円（税別）

2005年・2009年・2012年・2015年・2018年・2021年6回分調査のエリア別時系列比較・男女別時系列比較・年代別時系列比較・エリア×男女別時系列比較ができるデータ集です。（Excelファイルにてご提供）

《料理編》時系列データ集：オプション価格265,000円（税別）

1997年・2002年・2005年・2009年・2012年・2015年・2018年・2021年8回分調査のエリア別時系列比較・年代別時系列比較ができるデータ集です。（Excelファイルにてご提供）

注）【オプション企画】のみの購入はできません。《味嗜好編》《料理編》それぞれご購入いただいた上で、同一編の【オプション企画】を購入いただけます。

※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。

【連絡先・申込書ご送付先】

●（株）日本能率協会総合研究所 経営・マーケティング研究部 リサーチグループ（担当：土井・山口・荒木）

〒105-0011 東京都港区芝公園3-1-22

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

TEL 03-3578-7607

FAX 03-3432-0109

e-mail <info_mlmco@jmar.co.jp>

JMAR生活者調査レポート●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。

「味の地域差に関する調査2021」

☐ 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）

☐ 購入する → ☐ 《味嗜好編》《料理編》セット購入 ☐ 《味嗜好編》のみ ☐ 《料理編》のみ

→ ☐ 【オプション企画】の購入 ☐ 《味嗜好編》時系列 ☐ 《料理編》時系列

20 年 月 日

※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。

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		お支払予定日		
	円 (消費税別)		年 月 日		

「味の地域差に関する調査 2021」《味嗜好編》調査項目

★印：2021 年新規追加項目

◆味 ①好きな味 ②嫌い・苦手な味 ③控え目にしている味

甘い味／しょっぱい味／酸っぱい味／苦い味／辛い味／激辛味／スパイスのきいた味／和風だしのきいた味／コクのある味／うま味のある味／濃い味／薄い味／こってり味／あっさり味／さっぱりした味／マイルドな味／麻味（山椒等のしびれる辛さ）／★香ばしい（おこげ）味

◆味や風味 ①好きな味や風味 ②嫌い・苦手な味や風味

塩味／しょうゆ味／みそ味／マヨネーズ味／ケチャップ味／ソース味／塩コショウ味／★お酢味／かつおだしの味／昆布だしの味／いりこ（煮干）だしの味／中華風鶏ガラスープの味／コンソメ味／てりやき味／カレー味／デミグラスソース味／ホワイトソース味／バター味／オリーブオイル味／ガーリック味／オニオン味／トマト味／チーズ味／ピザ味／★のり塩味／バジル味／唐辛子味／山椒味／ラー油味／キムチ味／ごま味／★ゆずこしょう味／しょうが味／わさび味／ぼん酢味／黒酢味／甘酢味／甘辛しょうゆ味／酢みそ味／梅干し味／青じそ味／くんせい（スモーク）味／ベーコン味／明太子味／焼肉のたれ味／バルサミコ味／アジア系ハーブ味（パクチー・レモングラス等）／魚醤味（ナンプラー・コクナム等）

◆味や香り ①好きな味・香り ②嫌い・苦手な味・香り

オレンジ味／グレープフルーツ味／レモン味／ライム味／いちご（ストロベリー）味／パイナップル味／りんご（アップル）味／★みかん味／梅味／ゆず味／メロン味／ピーチ（桃）味／ブルーベリー味／クランベリー味／バナナ味／ぶどう（グレープ）味／マンゴー味／パッションフルーツ味／ミント味／緑茶・抹茶味／紅茶味／★ほうじ茶味／コーヒーマグ味／★ココア味／コーラ味／ミルク（牛乳）味／コンデンスミルク（練乳）味／ヨーグルト味／豆乳味／パナソニック味／生クリーム味／カスタードクリーム味／チョコレート味／キャラメル味／ココナッツミルク味／あずき（あんこ）味／黒糖味／はちみつ味／メープルシロップ味／ピーナッツ味／アーモンド味／くるみ味

◆好きな料理のジャンル

和風の家庭料理／洋風の家庭料理／中華風の家庭料理／店で食べる手軽な和食／店で食べる手軽な洋食／店で食べる手軽な中華料理／本格的な日本料理（料亭など）／フランス料理／イタリア料理／本格的な中華料理／韓国・朝鮮料理／エスニック料理／ファミリーレストランの料理／ファーストフード店の料理／地元・出身地方の郷土料理／北海道料理／京料理／沖縄料理／それ以外の各地の郷土料理

◆メニュー ①好きなメニュー ②週に1回以上食べるメニュー

【主食】白飯／にぎり寿司／ちらし寿司／チャーハン／炒めご飯／炊き込みご飯／丼もの／カレーライス／オムライス／ぞうすい・リゾット／そば／うどん／そうめん／ラーメン／焼きそば／焼きビーフン／冷やし中華／パスタ・スパゲッティ／ピザ／パン／サンドウィッチ／トースト／菓子パン・デニッシュ類

【汁物】みそ汁／すまし汁／お吸い物／スープ 【魚料理】刺身／煮魚／焼き魚 【肉料理】ハンバーグ／ステーキ／しょうが焼き／とんかつ／から揚げ・竜田揚げ／コロッケ／ギョーザ／焼き鳥／肉じゃが／シチュー 【野菜料理】野菜の煮物／きんぴらごぼう／野菜炒め／野菜サラダ／ポテトサラダ／あえ物／おひたし／和風漬物（浅漬け・ぬか漬け）／キムチ漬 【一品料理】天ぷら・かき揚げ／卵焼き／茶碗蒸し／酢の物／納豆／冷やっこ／中華風点心

【テーブルクッキング】鍋料理／すき焼き／しゃぶしゃぶ／湯豆腐／おでん／焼き肉・鉄板焼き／お好み焼き／たこ焼き／チーズフォンデュ

◆味付け

◎ラーメンで好きな味・タイプ：塩味のスープ／しょうゆ味のスープ／みそ味のスープ／とんこつスープ／鶏ガラ系のだし／とんこつ系のだし／魚系のだし／野菜系のだし／脂多めのこってり味／脂少なめのあっさり味／ピリ辛・激辛など辛い味／中華料理店のラーメン／ラーメン店のラーメン／カップめん／袋めん／チルド（冷蔵）の生タイプラーメン／冷凍ラーメン／つけめん（スーパ別盛）

◎和風めん類等で好きな食べ方・味付け：温かいそば（関東風）／温かいそば（関西風）／温かいうどん（関東風）／温かいうどん（関西風）／みそ煮込みうどん／鍋焼きうどん・しょうゆ味の煮込みうどん／カレーうどん／釜揚げうどん／釜玉うどん／ぶっかけうどん／あんかけうどん／煮込みほうとう／にゅうめん・温かいそうめん／焼きうどん／焼きそば（ソース味）／焼きそば（しょうゆ味）／焼きそば（塩味）／焼きそば（あんかけ）／冷たいそば／冷たいうどん／冷たいそうめん・ひやむぎ等／冷やし中華（甘酢しょうゆだれ）／冷やし中華（ごまだれ）

◎鍋料理で好きな食べ方・味付け：しょうゆ味の鍋／みそ味の鍋／塩味の鍋（鶏がらスープ等）／酒かす味の鍋／キムチ味の鍋／豆乳味の鍋／カレー味の鍋／トマト味の鍋／エスニック鍋／チーズフォンデュ／鍋つゆに味を付けず／ぼん酢しょうゆ／鍋つゆに味を付けず／ごまだれ／おでんは関東風のつゆ／おでんは関西風のつゆ／すき焼きはわりしたを使う／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）／しゃぶしゃぶはぼん酢しょうゆ／しゃぶしゃぶはごまだれ

◎フライによくかける調味料：ウスターソース／中濃ソース／濃厚ソース・とんかつソース／お好みソース／ケチャップ／マヨネーズ／タルタルソース／お酢／ぼん酢しょうゆ／レモン（レモン汁）／塩／コショウ／しょうゆ／からし・マスタード／ごまだれ

◎天ぷらによく使う調味料：天つゆ／つゆの素・めんつゆ／しょうゆ／だししょうゆ／ぼん酢しょうゆ／塩／七味唐辛子／一味唐辛子／山椒／コショウ／レモン（レモン汁）／その他のかんきつ類（ゆず・すだち・かぼすなど）／おろししょうが／大根おろし／もみじおろし／ウスターソース／マヨネーズ

◎サラダによくかける調味料：マヨネーズ／健康マヨネーズ（低カロリータイプ・低コレステロールタイプなど）／洋風ドレッシング／和風ドレッシング／中華風ドレッシング／ごま味のドレッシング／ノンオイルドレッシング／塩／コショウ／しょうゆ／ウスターソース／中濃ソース／濃厚ソース・とんかつソース／タルタルソース／お酢／ぼん酢しょうゆ／レモン（レモン汁）／オリーブオイル

◎みそ汁やスープで好きな味付け：赤だしのみそ汁／白みそのみそ汁／みそ汁（赤だし・白みそ以外）／豚汁／すまし汁／お吸い物／けんちん汁／和風わかめスープ／和風たまごスープ／中華わかめスープ／中華たまごスープ／中華コーンスープ／中華ふかひれスープ／中華春雨スープ／中華もずくスープ／コーンポタージュスープ／かぼちゃポタージュスープ／きのこポタージュスープ／クラムチャウダー／ミネストローネ／ビーフコンソメスープ／チキンコンソメスープ／オニオンコンソメスープ／トマトスープ／ボルシチ／トムヤムクンスープ／ビスク／冷製スープ

◆普段の食事や買い物について

◎食事作りの担当者：ほとんど自分で作る～ほとんど家族が作る

◎朝食を自宅で食べる頻度

◎夕食を自宅で食べる頻度

◎外食をする頻度

◎弁当・惣菜（中食）の頻度

◎スーパーの食品購入頻度

◎コンビニの食品購入頻度

◎食事の考え方や食習慣であてはまること

- | | | | |
|---------------------|-------------------|-------------------|------------------------|
| ・おいしいものを食べたい | ・食べることが好き | ・伝統的な味を守ることが大切 | ・塩分を摂り過ぎないようにしている |
| ・目新しいものを食べたい | ・食べものにはあまりこだわりがない | ・食事は家族団らんのもとで大切 | ・油を摂り過ぎないようにしている |
| ・話題のもの・評判のものを食べたい | ・食事が面倒になることがある | ・食費はなるべく切り詰めた | ・カロリーを摂り過ぎないようにしている |
| ・日頃から食べ慣れたものを食べたい | ・食事は三食欠かさない | ・おやつを食べる習慣がある | ・糖質・炭水化物を摂り過ぎないようにしている |
| ・おふくろの味が食べたい | ・食べ物の好き嫌が多い | ・お茶の時間の習慣がある | ・野菜がメイン料理の食事に関心がある |
| ・いろいろな種類を少量ずつ食べたい | ・自分好みのメニューが多い | ・食後にデザートを食べる習慣がある | |
| ・単品でボリュームのあるものを食べたい | ・家族好みのメニューが多い | ・晩酌の習慣がある | |

◎食事の好みであてはまること

- | | | | | |
|-----------|-----------|-----------|-----------------|------------------|
| ・お米が好きである | ・魚が好きである | ・和食が好きである | ・お米はかたがめが好きである | ・うどんはかたがめが好きである |
| ・肉が好きである | ・野菜が好きである | ・洋食が好きである | ・お米はやわらかめが好きである | ・うどんはやわらかめが好きである |

◎生活や健康状態であてはまること

お酒／たばこ／食事が不規則／定期的に運動している／運動不足／太りすぎの傾向／病院にかかっている持病あり／アトピー／その他アレルギー体質／胃腸が弱い／糖尿病の傾向／心臓病の傾向／高血圧の傾向／高脂血症の傾向／肝機能障害の傾向／腎臓病の傾向／★在宅時間の増加

◆回答者プロフィール

性別／年齢／未婚／職業／家族構成／居住地域／居住歴／土地の味になじんでいるか／★居住地域タイプ／本人の出身地域／配偶者の出身地域

「味の地域差に関する調査 2021」《料理編》調査項目

★印:2021 年新規追加項目

◆ふだんよく作るメニュー

【主食】炊き込みご飯／ちらし寿司／チャーハン・炒めご飯／丼もの／オムライス／パンメニュー（サンドイッチ・ピザトースト・ハンバーガー・フレンチトースト等）／そば／うどん／そうめん／焼きそば・焼きうどん／ラーメン／パスタ・スパゲッティ／ピザ【汁物】みそ汁／すまし汁／豚汁／けんちん汁／洋風スープ／中華風スープ【煮物】煮魚／肉じゃが／肉の煮物（角煮など）／野菜の煮物／カレー／シチュー【フライパン料理】野菜炒め／しょうが焼き／ハンバーグ／ステーキ／卵焼き／餃子／中華の炒めもの（麻婆豆腐等）【揚げ物】天ぷら・かき揚げ／から揚げ・竜田揚げ／とんかつ／コロケ／フライ【焼き物】焼き魚／焼き鳥／グラタンなどオーブン料理【テーブルクッキング】すき焼き／しゃぶしゃぶ／湯豆腐／おでん／寄せ鍋等の鍋／水炊き等の鍋／焼き肉・鉄板焼き／お好み焼き／たこ焼き【その他】茶碗蒸し／酢の物／ごまあえ、白あえなどあえ物／おひたし／ポテトサラダ／野菜サラダ／刺身／冷やっこ／中華風点心／自家製の漬物／納豆

◆代表的な家庭料理の味

- ◎みそ汁 *みそ汁を作る頻度 *みそ汁の味: 薄味／濃い味 *みその種類: 赤のみそ（仙台大みそ、越後みそ、津軽みそ、秋田みそ等）／白のみそ（西京みそ、讃岐みそ等）／淡い黄色のみそ（信州みそ等）／赤だしみそ（八丁みそ等の豆みそ）／麦みそ／★合わせみそ（フンドシされたみそ）／その他
- *だしの味: かつお味／いりこ味／昆布味／かつおと煮干／かつおと昆布／干しいたけ／あご・・・ *みそ汁の作り方: だしは自分でとる／だしの素を利用する／だしパックを利用する／だし入りみそを使う／液体・チューブタイプのだし入りみそを使う／みそは 2 種類以上合わせる／具でみそを変える／インスタントみそ汁を使う
- ◎和風の野菜の煮物 *煮物を作る頻度 *よく作るメニュー／最もよく作る和風の煮物: 筑前煮など五目煮／肉じゃが／かぼちゃの煮物／里いもの煮物／大根の煮物／白菜の煮物／きんぴらごぼう／ひじき／切り干し大根／煮豆／高野豆腐などのふくめ煮／小松菜やナス等の煮ひたし
- *使う調味料: 濃口しょうゆ／淡口しょうゆ／白しょうゆ／だししょうゆ／めんつゆ／白だし／煮物用つゆ／和風惣菜の素／鍋物用つゆ／すき焼きのたれ／おでん用つゆ／本みりん／みりん風調味料／日本酒／料理酒／砂糖／塩／みそ／かつお節／昆布／煮干し／干しいたけ／あご／かつお風味だしの素／こんぶ風味だしの素／いりこ風味だしの素／うま味調味料／食用油／ごま油 *味付け: 薄味／濃い目／素材の味／だしの味／甘味／甘味控えめ／しょうゆ味／しょうゆ味控えめ／塩味／塩味控えめ／薄い色／濃い色 *誰の好みの味付けか: 自分／夫／子供／親・・・
- ◎うどんなど和風の麺類 *和風の麺類を作る頻度
- *作るメニュー: そば（冷・ざる）／そば（温・関東風）／そば（温・関西風）／うどん（冷・ざる）／うどん（温・関東風）／うどん（温・関西風）／うどん（みそ煮込み）／うどん（しょうゆ味の鍋焼き）／うどん（焼きうどん）／そうめん／ひやむぎ／きしめん／ほうとう
- *うどんのかけ汁に使う調味料: 濃口しょうゆ／淡口しょうゆ／白しょうゆ／だししょうゆ／めんつゆ／うどんスープの素／白だし／本みりん／みりん風調味料／日本酒／料理酒／砂糖／塩／かつお節／昆布／煮干し／干しいたけ／あご／かつお風味だしの素／こんぶ風味だしの素／いりこ風味だしの素／うま味調味料
- *うどんのかけ汁の味付け: 薄味／濃い目／だしの味／甘味／甘味控えめ／しょうゆ味／しょうゆ味控えめ／塩味／塩味控えめ
- ◎卵焼きの味: 甘め／だし／しょうゆ／塩味／味付けしない
- ◎炊き込みご飯の味付け: 炊き込みご飯・釜飯の素／めんつゆ／和風だしの素／中華だしの素／洋風スープの素／濃口しょうゆ／淡口しょうゆ／白だし／日本酒／料理酒／本みりん／みりん風調味料／かつお節／昆布／干しいたけ／砂糖／塩
- ◎チャーハンの味付け: チャーハンの素／塩・こしょう／しょうゆ／ソース／ケチャップ／和風だしの素／中華だしの素／ペースト・半練りタイプの中中華だしの素／洋風スープの素／うま味調味料／キムチ・キムチの素／オイスターソース／焼肉のたれ／カレー粉／バター／ごま油／にんにく
- ◎野菜炒めの味付け: 中華合わせ調味料／合わせ調味料／中華だしの素／ペースト・半練りタイプの中中華だしの素／塩・こしょう／しょうゆ／みそ／ソース／ケチャップ／マヨネーズ／オイスターソース／焼肉のたれ／カレー粉／ごま油／豆板醤／うま味調味料
- ◎鍋料理 *鍋料理の味付け: 鍋物（つゆに味／つけだれ）／おでん（関東風のつゆ／関西風のつゆ）／すき焼き（手作りのわりした／市販のわりした／しょうゆと砂糖で味付け）／しゃぶしゃぶ（ぼん酢しょうゆ／ごまだれ）
- *鍋物のつゆやつけだれに使う調味料: 濃口しょうゆ／淡口しょうゆ／めんつゆ／本みりん／みりん風調味料／日本酒／料理酒／だしの素／昆布／みそ／酒かす／キムチ／豆乳／カレールー／寄せ鍋の素（しょうゆ味）／ちゃんこ鍋の素／キムチ鍋の素／豆乳鍋の素／カレー鍋の素／トマト鍋の素／白湯鍋・コラーゲン鍋等の素／ぼん酢しょうゆ／ぼん酢ジュレ／ごまだれ／もみじおろし／ゆずこしょう／柑橘類（レモン・ゆず・すだち等）
- *おでんのつゆに使う調味料: 液体おでんの素／粉末おでんの素／濃口しょうゆ／淡口しょうゆ／白しょうゆ／だししょうゆ／めんつゆ／白だし／本みりん／みりん風調味料／日本酒／料理酒／みそ／砂糖／塩／かつお節／昆布／煮干し／干しいたけ／あご／鶏ガラスープ／牛スジのだし／かつお風味だしの素／こんぶ風味だしの素／いりこ風味だしの素／うま味調味料
- ◎フライ・揚げ物にかける調味料: ウスターソース／中濃ソース／濃厚・とんかつソース／お好みソース／ケチャップ／マヨネーズ／タルタルソース／酢／ぼん酢しょうゆ／レモン（レモン汁）／塩／こしょう／しょうゆ／だししょうゆ／めんつゆ／天つゆ／ごまだれ

◆ふだん使っている調味料

【砂糖】白砂糖／三温糖／ざらめ／粉砂糖／氷砂糖／角砂糖・グラニュー糖／黒砂糖／きび砂糖／甜菜糖／蜂蜜／低カロリー甘味料【塩】普通の食塩／天然成分、ニガリなどをいかした塩／岩塩、結晶塩／うま味調味料を加えた塩／味塩こしょう／岩塩・ハーブ入りソルト／健康塩【酢】穀物酢／米酢／りんご酢／ワインビネガー／バルサミコ酢／黒酢／すし酢／ぼん酢しょうゆ／★調味酢【しょうゆ】濃口しょうゆ／淡口しょうゆ／再仕込みしょうゆ／たまりしょうゆ／白しょうゆ／減塩しょうゆ／丸大豆しょうゆ／さしみしょうゆ／昆布しょうゆ／だししょうゆ／魚醤（しよつる等）／★魚醤（ナンプラー等）／かきしょうゆ／健康しょうゆ【みそ】甘みそ白（西京白みそ、讃岐みそ）／甘みそ赤（江戸甘みそ）／甘口みそ淡色（相白みそ）／甘口みそ赤（御膳みそ）／辛口みそ淡色（信州みそ）／辛口みそ赤（仙台大みそ、越後みそ、津軽みそ、秋田みそ）／麦みそ／豆みそ（赤だしみそ、八丁みそ、たまりみそ）／金山寺みそ・もろみ／自然食みそ／自家製みそ／減塩みそ／合わせみそ／だし入りみそ／液体・チューブタイプのだし入りみそ【だし用調味料】うま味調味料／かつお風味のだしの素／こんぶ風味のだしの素／いりこ風味のだしの素／中華だしの素／ペースト・半練りタイプの中中華だしの素／洋風だしの素／天然だしパック／かつお節・削り節／昆布／煮干し（いりこ）／干しいたけ／あご（トビウオ）【つゆ類】つゆの素／めんつゆ／白だし／天つゆ／すき焼き用わりした／鍋物用つゆ／おでん用つゆ／煮物用つゆ【ソース類】ウスターソース／中濃ソース／濃厚ソース・とんかつソース／お好みソース／焼きそばソース／焼きうどんソース／たこ焼きソース／オイスターソース／どろソース【ケチャップ・たれ等】ケチャップ／ステーキソース／バーベキューソース／ハンバーグソース／焼き肉のたれ／しょうが焼きのたれ／焼き鳥のたれ／てり焼きのたれ／ごまだれ／みそだれ／タルタルソース／塩麹／塩レモン【マヨネーズ・ドレッシング類等】マヨネーズ／健康マヨネーズ／フレンチドレッシング／イタリアンドレッシング／サウザンドレッシング／シーザードレッシング／和風（しょうゆ味）ドレッシング／和風（梅・しそ味）ドレッシング／ごま味のドレッシング／中華風ドレッシング／韓国風ドレッシング／ノンオイルドレッシング／マリネの素／浅漬けの素／キムチ漬の素【油】サラダ油／天ぷら油／紅花油／キャノーラ油／コーン油／ごま油／オリーブオイル／グレープシードオイル／クッキングオイル／健康油／ココナッツオイル／アマニ油／★えごま油／★米油【酒・みりん】本みりん／みりん風調味料／日本酒／料理用清酒／料理酒／合成清酒／ワイン／料理用ワイン／焼酎／中国酒（紹興酒・老酒）【香辛料】こしょう／山椒／花椒（中国山椒）／一味唐辛子／七味唐辛子／鷹の爪／ラー油／食べるラー油・具入りラー油／豆板醤／トウチジャン／テンメンジャン／★コチュジャン／カレー粉／かんずり／ゆずこしょう／こーれーべーず（島唐辛子の泡盛漬）【薬味・香味野菜】わさび／からし／しょうが／にんにく／長ねぎ（白・根深ねぎ）／長ねぎ（青・葉ねぎ）／あさつき／★わけぎ／万能ネギ／大葉（青しそ）／みょうが／木の芽／みつば／青のり／すりごま／たで／大根おろし／★パセリ／★バジル／★パクチー【柑橘類】レモン（レモン汁）／ゆず／すだち／かぼす／だいたい／ぼんかん／ぼんたん／シークワーサー

◆和風料理の味付け

- ◎和風の料理の味付け: 基本調味料だけで味付け／市販の和風万能調味料を利用／メニュー専用合わせ調味料を利用／基本調味料は地元のもの／基本調味料は高くても良いもの／我が家の味／郷土の味／母や姑から／料理の本・雑誌・テレビ／インターネット（レシピサイト等）／レシピ動画／自己流の味付け…他
- ◎和風料理の味付けでの心がけ: 薄味／濃い味付け／しょうゆや塩控えめ／油控えめ／カロリーを気にする／料理に甘味は欠かせない／砂糖や甘味控えめ／だしの味／素材の味／うま味／コク／自分の好み／夫の好み／子供の好み／自分の親の好み／夫の親の好み

◆回答者プロフィール: 年齢／結婚歴／職業／家族人数／家族形態／子供・高齢者／居住地域／居住歴／土地の味へのなじみ／本人・夫の出身地域