



JMAR生活者調査レポートシリーズ

味の地域差に関する調査2024 《料理編》

既婚女性30～79歳を対象とした家庭料理の味付け



全国10エリアの「味の地域差」を多面的に検証
《料理編》では、家庭料理の味付けを調査



味の地域差に関する調査2024 《料理編》 レポートの特徴

Feature

01 全国10エリアの「味の地域差」を家庭料理の面から捉える

全国47都道府県を10のエリアに区切ります。
北海道、東北、北関東・甲信、首都圏、東海、北陸・新潟、関西、中国、四国、九州それぞれのエリアでサンプルをしっかりと確保します。

02 全国に居住する30-79歳の既婚女性を対象に調査

全国に居住する30~79歳の既婚女性を対象として、「味の地域差」について家庭料理の面からアプローチした調査です。自身の出身地や夫の出身地といった背景情報も把握しています。

03 味付け・よく作るメニュー等の家庭料理を徹底把握

みそ汁・和風の野菜の煮物、和風の麺類等について、味付けや作り方の確認をしています。
加えて、砂糖、しょうゆ、みそ等の普段使用している調味料類も網羅的に把握できます。

04 エリア差を捉えて、エリアマーケティングに活用可能

調査報告書では、全ての設問についてエリア別データを掲載しておりエリア差の把握が容易です。
加えて、年代別・時系列でのデータ比較も確認することができます。

05 《味嗜好編》は20-79歳男女を対象に味の好みを調査

「味の地域差に関する調査」は、《味嗜好編》と《料理編》があります。《味嗜好編》は、「味の地域差」について味の好みの面からアプローチした調査です。対象は、20~79歳の男女です。

レポートの活用シーン <<<

1 商品開発担当者様
社内で仮説を通す
説得材料として活用
▶ 開発プロセスを効率化!

2 営業企画担当者様
消費者ニーズの
裏付けデータとして
▶ プレゼン時の説得力UP!

3 ブランドマネージャー様
各部門で消費者を理解する
ナレッジ共有に
▶ ニーズを踏まえたブランド管理を実現

4 営業担当者様
取引先との商談資料、
提案補足資料として活用
▶ ご案内・交渉時の説得力UP



Case



味の地域差に関する調査2024《料理編》調査項目

Survey item

Chapter1 よく作るメニュー

◇自宅でふだんよく作るメニュー

- (1) 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/そば/うどん…etc
- (2) 汁物:みそ汁/すまし汁/豚汁/けんちん汁…etc
- (3) 煮物:煮魚/肉じゃが/野菜の煮物…etc
- (4) フライパン料理:野菜炒め/しょうが焼き…etc
- (5) 揚げ物:天ぷら/から揚げ/とんかつ…etc
- (6) 焼き物:焼き魚/焼き鳥…etc
- (7) テーブルクッキング:すき焼き/しゃぶしゃぶ/湯豆腐/寄せ鍋等の鍋/水炊き等の鍋…etc
- (8) その他:茶碗蒸し/酢の物/おひたし…etc

Chapter2 和風料理の味付け意識

◇和風の料理の味付け:

基本調味料だけで味付けをする/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/我が家の味というものがある…etc

◇和風料理の味付けでの心がけ:

薄味にしている/濃い味付けにしている/しょうゆや塩を控え目にしている/油を控え目にしている/カロリーを気にしている/料理に甘味は欠かせない/砂糖や甘味は控え目にしている/だしの味をきかせている/自分の好みの味付けが多い…etc

Chapter3 代表的な家庭料理の味

◇みそ汁

- (1) 作る頻度
- (2) 味付け:薄味/濃い味/その他
- (3) みその種類:赤の米みそ/白の米みそ…etc
- (4) だしの味:かつお味/煮干し(いりこ)味…etc
- (5) 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…etc

◇和風の野菜の煮物

- (1) 作る頻度
- (2) よく作る・最もよく作る和風の煮物メニュー:
筑前煮/肉じゃが/かぼちゃの煮物…etc
- (3) 味付けに使う調味料:
濃口しょうゆ/淡口しょうゆ/白だし…etc
- (4) 味付け・味付けの好み:
薄味/濃い目/素材の味/塩味控えめ…etc

◇うどんなど和風の麺類

- (1) 作る頻度 (2) 作るメニュー
- (3) 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/めんつゆ…etc
- (4) うどんのかけ汁の味付け:
薄味/濃い目/だしの味/甘味をきかせる…etc

◇卵焼きの味:甘め/だし/しょうゆ/塩味…etc

◇炊き込みご飯の味付け ◇チャーハンの味付け

◇野菜炒めの味付け

◇鍋料理 (1) 鍋料理の味付け

- (2) 鍋物のつゆやつけだれに使う調味料
- (3) おでんのつゆに使う調味料

◇フライ・揚げ物にかける調味料

Chapter4 ふだんの使用調味料

◇ふだん使っている調味料

- (1) 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…etc
- (2) 塩:普通の食塩/岩塩、結晶塩…etc
- (3) 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…etc
- (4) しょうゆ:濃口しょうゆ/淡口しょうゆ/再仕込みしょうゆ/白しょうゆ/減塩しょうゆ…etc
- (5) みそ:甘みそ白(西京白みそ、讃岐みそ)/麦みそ/豆みそ(赤だしみそ、八丁みそ、たまりみそ)…etc
- (6) だし用調味料:うま味調味料/かつお風味のだしの素/いりこ風味のだしの素…etc
- (7) 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…etc
- (8) ソース類: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/焼きそばソース…etc
- (9) ケチャップ・たれ類:ケチャップ/ステーキソース/バーベキューソース/焼き肉のたれ…etc
- (10) 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/イタリアンドレッシング/サウザン…etc
- (11) 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…etc
- (12) 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/ワイン/料理用ワイン…etc
- (13) 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/豆板醤…etc
- (14) 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)…etc
- (15) 柑橘類:レモン(レモン汁)/ゆず/すだち…etc



調査概要・ご案内



Overview

■調査概要

- ・調査対象：全国に居住する30～79歳の既婚女性
- ・調査方法：日本能率協会総合研究所が保有する「モニターリサーチ・システム」を活用したオフライン調査
- ・サンプル数：2,700サンプル(予定)
- ・調査期間：2024年6月上旬(予定)

■調査のアウトプット

- ・調査報告書：PDFファイル(2024年8月末完成予定)
 - ・集計データ：Excelデータ(年代別/居住地域別/出身地域別/味付け意識別など)
- ※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別途費用にてお承り致します。)

■調査購入のご案内

「味の地域差に関する調査2024《料理編》」 定価525,000円(税別) / MDBメンバー価格490,000円(税別)
 《味嗜好編》《料理編》2編セット：定価950,000円(税別) / MDBメンバー価格920,000円(税別)

- ◆集計表にないクロス集計をご希望の際は、オーダーメイド集計にてお承りいたします。
 (都度お見積りさせていただきますのでお問い合わせください。)

※MDBメンバー価格の適用は、当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ります。
 ※本調査の成果物の著作権は、株式会社日本能率協会総合研究所が保有します。
 ※本調査をご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。

ご案内

5月31日(金)までのお申込み限定

予約特価：475,000円(税別) 2編セット：890,000円(税別)

■アウトプットのパッケージ例

Output

構成状況・同意率・同意率属性・ペイト属性
 ※注：同意率は、回答者の属性別・属性間の同意率を示しています。属性間の同意率は、属性間の同意率を示しています。

属性	同意率	属性	同意率
年代	30代	属性	同意率
属性	同意率	属性	同意率



生活習慣：食事
 ※注：同意率は、回答者の属性別・属性間の同意率を示しています。属性間の同意率は、属性間の同意率を示しています。

属性	同意率	属性	同意率
属性	同意率	属性	同意率



連絡先

株式会社 日本能率協会総合研究所
 経営・マーケティング研究部 (担当：山口・荒木)
 〒105-0011 東京都港区芝公園3-1-22

TEL. 03-3578-7607

e-mail. info_mlmc@jmar.co.jp