



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 《味嗜好編》

全国10エリアの20-79歳の男女を対象とした味の好み調査



全国10エリアの「味の地域差」を多面的に検証

《味嗜好編》では、20～79歳男女の味の好みを調査



Feature

味の地域差に関する調査2024 《味嗜好編》 レポートの特徴

01 全国10エリアの「味の地域差」 を味の好みの面から捉える

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20-79歳の 男女を対象に調査

全国に居住する20~79歳の男女を対象として、「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。自身の出身地や食事の好みといった背景情報も把握しています。

03 味の好き嫌いから好きなメニューまで味の好みを徹底把握

甘い、しょっぱいといった味だけでなく、キムチ味やバジル味といった幅広い味や香りの好き嫌いを網羅します。またラーメンや鍋料理等の好きな食べ方・味付けも把握できます。

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 《料理編》は30-79歳既婚女性 を対象に家庭料理を調査

「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。《料理編》は、「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。対象は、30~79歳の既婚女性です。



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《味嗜好編》調査項目

Survey item

Chapter1 味の嗜好

◇味の好み

- (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…etc

◇味・風味の好み

- (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/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/バター味/オリーブオイ
ル味/ガーリック味/オニオン味…etc

◇味・香りの好み

- (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
/パイナップル味/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/バナナ味/マン
ゴー味/ミント味/緑茶・抹茶味/紅茶味…etc

Chapter2 主要メニューの嗜好

◇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…etc

◇メニューの好み

- (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…etc

【汁物】みそ汁/すまし汁/お吸い物/スープ…etc

【魚料理】刺身/煮魚/焼き魚…etc

【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/コロケ/ギョーザ…etc

【野菜料理】野菜の煮物/ポテトサラダ/あえ物…etc

【一品料理】卵焼き/茶碗蒸し/酢の物/納豆…etc

【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…etc

Chapter3 味付けの嗜好

◇味付けの好み

- (1)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…etc

- (2)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)/
カレーうどん/釜揚げうどん/釜玉うどん…etc

- (3)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/キムチ味の鍋/
豆乳味の鍋/トマト味の鍋/エスニック鍋…etc

- (4)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・とんかつソース
/お好みソース/ケチャップ/マヨネーズ…etc

- (5)天ぷらによく使う調味料:

天つゆ/しょうゆ/だししょうゆ/七味唐辛子…etc

- (6)サラダによくかける調味料:

マヨネーズ/健康マヨネーズ/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/塩…etc

- (7)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/ミネストローネ…etc

Chapter4 食生活の実態と意識

◇食事の実態

- (1)食事を作る人

- (2)朝食を自宅で食べる頻度

- (3)夕食を自宅で食べる頻度

- (4)外食頻度 (5)弁当・惣菜(中食)の頻度

◇食品の買いもの

- (1)スーパーの利用頻度 (2)コンビニの利用頻度

◇食事の考え方・食習慣・好み

おいしいものを食べたい/目新しいものを食べたい
/話題のもの・評判のものを食べたい/日頃から食べ
慣れたものを食べたい/いろいろな種類を少量ずつ食
べたい/食べることが好き/食べものにはあまりこだ
わりがない/食事が面倒になることがある/食べ物の
好き嫌いが多く/油を摂り過ぎないようにしている/
カロリーを摂り過ぎないようにしている/糖質・炭水化
物を摂り過ぎないようにしている/野菜がメイン料理
の食事に関心がある/お米が好きである/肉が好きで
ある/魚が好きである/野菜が好きである/和食が好
きである/洋食が好きである/お米はかためが好きで
ある…etc



調査概要・ご案内



Overview

■調査概要

- ・調査対象：全国に居住する20～79歳の男女
- ・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：3,200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(性別/年代別/居住地域別/出身地域別/食事意識・食習慣別など)
- ※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《味嗜好編》」 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



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