

# 家庭の食卓トレンド調査 2013

《野菜編》《魚・肉編》《新しい味編》《まとめ編》

～食卓の変化の兆しを、時系列でとらえる

メニュー・食品・調味料からみた生活者データベース～

◆主婦・シニア主婦(60代～70代)・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》注目をあびる“野菜”の意識と実態を網羅！

定番野菜56品目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、野菜の購買行動・不足感と意識・・・

《魚・肉編》“魚”離れ／“肉”食化の現実は？

魚介類の78品目種類別・食べ方別の使い方とイメージ、魚介類の調理の実態と意識、水産加工品の利用、  
肉類の使い方、食肉加工食品の利用、魚・肉の購買行動・過不足感と意識・・・

《新しい味編》世界各国&ご当地メニュー・調味料・食材の食卓への定着度を検証！！

洋風・中華系・韓国系・東南アジア系・ラテンアメリカ系・ご当地メニューの家庭の食卓への定着度、  
洋風・中華系・韓国系・エスニック系調味料・和風郷土調味料・スパイス・海外本格食材の浸透度  
目新しい調味料の購買行動・情報源、料理に使う調味用食材、乳製品・チルド定番食材の使い方とイメージ

《まとめ編》食卓からみたこだわり：食への好奇心・味嗜好・食材の選び方・・・

## 野菜編

## 魚・肉編

## 新しい味編

「食卓における野菜の浸透度調査」1997年  
「食卓における野菜の浸透度調査」2004年  
「家庭の食卓トレンド調査2007《野菜編》」  
「家庭の食卓トレンド調査2010《野菜編》」

「家庭の食卓トレンド調査2007《食材編》」  
「家庭の食卓トレンド調査2010《魚・肉編》」

※過去の調査と時系列比較できます。

「新しい味の定着度調査」1996年  
「'98新しい味の定着度調査」1998年  
「新しい味の定着度調査2001」  
「新しい味の定着度調査2004」  
「家庭の食卓トレンド調査2007《メニュー編》《調味料編》」  
「家庭の食卓トレンド調査2010《新しい味編》」

### 野菜編

- ①調査報告書：A4判・70頁程度 2013年7月予定
- ②集計結果表：A4判・600頁程度 2013年6月予定
- ③集計データ：2013年6月予定
- 5/24(金)まで予約特価  
350,000円(税別)
- ・定価：440,000円(税込462,000円)
- ・MDBメンバー価格：400,000円(税込420,000円)

### 魚・肉編

- ①調査報告書：A4判・70頁程度 2013年8月予定
- ②集計結果表：A4判・550頁程度 2013年6月予定
- ③集計データ：2013年6月予定
- 5/24(金)まで予約特価  
350,000円(税別)
- ・定価：440,000円(税込462,000円)
- ・MDBメンバー価格：400,000円(税込420,000円)

### 新しい味編

- ①調査報告書：A4判・70頁程度 2013年7月予定
- ②集計結果表：A4判・700頁程度 2013年6月予定
- ③集計データ：2010年6月予定
- 5/24(金)まで予約特価  
350,000円(税別)
- ・定価：440,000円(税込462,000円)
- ・MDBメンバー価格：400,000円(税込420,000円)

### まとめ編

- ①分析レポート：A4判・20頁程度 2013年8月予定
- ※全編購入いただいた企業は無料にて提供いたします。
- 《野菜編》《魚・肉編》《新しい味編》いずれか1編以上購入いただいた企業のみ頒価120,000円(税込126,000円)にて購入いただけます。
- ※《まとめ編》のみの購入はできません。

特別予約価格：990,000円  
(4編セット) (税込：1,039,500円)

5月24日(金)までに、4編(《野菜編》《魚・肉編》《新しい味編》《まとめ編》)すべてを御申しいただきました方に限り、4編セット特別予約価格にて、ご提供させていただきます。

- 【調査概要】・調査地域：首都圏1都3県 ・調査期間：2013年5月16日(木)～27日(月)
- ・調査対象：①主婦(20代～50代の既婚女性)、②シニア主婦60代～70代の既婚女性、③シングル女性(20代～30代の未婚女性)
- ・調査方法：「モニターリサーチシステム」利用による郵送調査 ・サンプル数：1,200人回収見込

※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。

◆野菜についての意識と実態

- ◇野菜の好き・嫌い
- ◇野菜の購入
- ①購入する店：総合スーパー／食品スーパー／高級スーパー／ネットスーパー／生協の店舗／生協の宅配／共同購入／八百屋／食料品店／コンビニ／100円ショップ／デパート／自然食品店／有機栽培野菜専門の宅配／都会の直売所／地方の直売所／移動販売／産地直送・宅配／農家から直接購入／インターネット販売
- ②購入頻度 ③購入重視点：鮮度／価格／旬／安全性／産地／量
- ④購入する際の心がけ：高いとき／必要量にカット／量の多いパック／過剰包装／見た目の悪い野菜／虫食い／不揃いな野菜／泥付きの野菜／買い置き／冷凍保存＊／使い切る量／使い切れず捨てる／使い切るメニュー／珍しい野菜／レシピカード／食べ方がわからないと敬遠／手間がかかる野菜は敬遠／野菜メニューの情報／下ごしらえ方法／健康効果／旬／有機栽培／無農薬・低農薬／輸入野菜／中国産／産地／品種やブランド／生産者の顔／高くてもおいしい野菜

◇野菜の摂取

- ①野菜メニューの登場頻度
- ②野菜の不足感
- ③野菜摂取の心がけ：食べる機会／量を多く／種類を多く／緑黄色野菜／淡黄色野菜／いも類／子供が野菜を食べるように工夫／夫が野菜を食べるように工夫／野菜は丸ごと調理して栄養をとる／健康にいい野菜／サラダ／煮物等と風野菜メニュー／野菜炒め／カレー・シチュー等／鍋料理・鉄板焼き等／みそ汁を具たくさん／朝食／お弁当／外食／手作り野菜ジュース／市販の野菜ジュース／ビタミン剤等／健康食品・栄養補助食品

◆定番野菜の使い方とイメージ

- ◇定番野菜：①常備野菜 ②便利だと思う野菜 ③身体にいいと思う野菜 ④子供がよく食べてくれる野菜 ⑤子供に食べさせた野菜 ⑥最近よく利用する野菜 ⑦レパートリーを増やしたい野菜
- 【葉菜類】キャベツ／はくさい／レタス／ほうれん草／カリフラワー／セロリ／ブロッコリー／にら／春菊／小松菜／水菜／サラダ菜／チンゲン菜／パセリ
- 【茎菜・果菜類】たまねぎ／長ねぎ／たけのこ／アスパラガス／にんにく／きゅうり／トマト／ミニトマト／なす／とうもろこし／かぼちゃ／ピーマン／パプリカ／ゴーヤー／つるむらさき／モロヘイヤ

【根菜・いも類】だいこん／にんじん／ごぼう／かぶ／れんこん／じゃがいも／さつまいも／さといも／やまいも・とろろいも

【その他の野菜】枝豆／さやいんげん／さやえんどう／グリーンピース／生しいたけ／しめじ／なめこ／えのきだけ／またけ／エリンギ／マッシュルーム／しょうが／カイワレ大根／スプラウト／ペピーターフ／大葉（青しそ）／もやし

◆野菜の加工食品について

- ◇冷凍野菜の利用
- ①利用経験・頻度
- ②利用品目：コーン／グリーンピース／枝豆／そら豆／いんげん／アスパラガス／ほうれん草／さといも／かぼちゃ／にんじん／ポテト／ブロッコリー／カリフラワー／キャベツ／たまねぎ／しいも・とろろいも／にんにくの芽／ミックスベジタブル／煮物用／炒め物用／中華風／野菜ミックス
- ③利用する理由：保存／割安／代用／生野菜が高騰／旬／必要な分／下ごしらえの手間／急ぎのとき／捨てる場所がない／生野菜と違う使い方／弁当用／離乳食／国産＊
- ④利用しない理由：生野菜で充分／割高／おいしくない／新鮮でない／添加物・農薬等／衛生面／栄養面／輸入品／中国産／近所にない
- ◇ホームフリージングしておく野菜：ほうれん草／小松菜／にんじん／トマト／アスパラガス／ブロッコリー／カリフラワー／かぼちゃ／さといも／とうもろこし／枝豆／いんげん／さやえんどう／グリーンピース／にら／しいたけ／きのこ類＊／ねぎ／長ねぎ／しょうが／にんにく／パセリ／しそ／ゆず／玉ねぎ＊／キャベツ＊／ピーマン＊
- ◇カット野菜の利用
- ①利用経験・頻度
- ②利用品目：サラダ用／きんぴらごぼう用／野菜炒め用／シチュー・カレー用／煮物用／鍋物用／ねぎ・あさつき／さしみのつま用大根／キャベツ／レタス／ブロッコリー／カリフラワー／アスパラガス／かぼちゃ／ごぼう／しめじ＊
- ③利用する理由：割安／必要な分だけ／生野菜が高騰／下ごしらえの手間／急ぎのとき／捨てる場所がない／一度に多種類がそろう／カット野菜しかない／国産＊
- ④利用しない理由：生野菜で充分／割高／おいしくない／新鮮でない／添加物・農薬等／衛生面／栄養面／輸入品／中国産／近所にない
- ◇野菜加工品の利用
- 【水煮野菜】たけのこ水煮／れんこん水煮

／さといも水煮／ぎんなん水煮／ぜんまい、わらび等山菜水煮／大豆等豆の水煮／メンマ水煮／煮物用セットの水煮

【野菜缶詰・びん詰め・パウチ】コーン／グリーンピース／アスパラガス／マッシュルーム／たけのこ／ぎんなん／なめこ／トマト缶／大豆／小豆／レンズ豆／ヒヨコ豆／インゲン豆／ケイパー／ピクルス／オリーブの実

【乾燥野菜】切り干しだいこん／かんぴょう／干しいたけ／乾燥にんにく／ねぎ・あさつき／パセリ／パウダーフレーク／乾燥薬味セット／ドライトマト／きくらげ／山菜

【市販漬物】きゅうり漬け／はくさい漬け／だいこん漬け／なす漬け／たくあん漬け／キムチ

◆新顔野菜の浸透度

- ◇新顔野菜：①認知 ②購入経験
- 【西洋野菜】パプリカ／アーティチョーク（西洋アザミ）／チコリ（アンディープ）／エンダイブ／ロメインレタス／フリルレタス／プチヴェール／アルファルファ／スプラウト／ペピーターフ／ルッコラ（ロケットサラダ）／ズッキーニ／エシャロット／ホワイトアスパラガス／ローズマリー／バジル／イタリアンパセリ／イタリアントマト／フルーツトマト／クレソン／チャービル／ポワロ・ポロネギ・リーキ／ペコロス／ブラウンマッシュルーム／ボルチーニ／トランペット茸／芽キャベツ／レッドキャベツ／ホースラディッシュ（西洋わさび・山わさび）／ラディッシュ／アボカド／ピーツ／トリュフ／やしの芽・茎／パスピエール（厚岸草）／ルバーブ／ヤーコン
- 【中国野菜】香菜（シャンツァイ・パクチー）／タアサイ／パクチョイ／黄ニラ／花ニラ／茎ニンニク／豆苗／空芯菜／つるむらさき／マコモタケ
- 【京野菜】水菜／京菜／みぶな／えびいも／やつがしら
- 【加賀野菜】加賀太きゅうり／金時草
- 【沖縄野菜】ゴーヤー（にがうり）／ナーペラー（ヘチマ）／天芽／青パパイヤ／冬瓜（とうがん）／海ぶどう／四角豆（うりずん）
- 【ご当地野菜・山菜】高菜／下仁田ねぎ／うど／ふきのとう／クワイ／キクの花／ジュンサイ／おかひじき／とんぶり／ユリネ／たららの芽／ごごみ／コシアブラ／葉わさび／あした葉＊
- 【その他新野菜】アイスプラント／エディブルフラワー／エリンギ／ハナビラタケ＊／ブロッコリーニ／ロマネスコ・カリブロ／わさび菜

家庭の食卓トレンド調査2013 全編共通項目

◆食に関する意識・行動

- ◇料理や食に対する意識・行動
- ①料理についての関心：料理することは好きだ／目新しい食品やメニューはまず食べてみる方／目新しい食品やメニューを友人・知人にすすめる方／マスコミで話題の店に関心がある／有名シェフの店に関心がある／スイーツ（デザート）で評判の店に関心がある／料亭や高級旅館等の本格和食に関心がある／創作和食に関心がある／フードテーマパーク（〇〇博物館）に関心がある／ラーメン等B級グルメの店に関心がある／スローフードに関心がある／食育に関心がある／安心・安全な食材を使う心がけている
- ②料理や食についての行動：料理は素材から手作りする／料理は加工食品等を利用して手早く作る／市販の惣菜をよく利用／料理はレシピを自分なりにアレンジして作る／料理はレシピどおりに作る／健康・栄養バランスでメニュー決め／節約・安い食材

- でメニュー決め／簡単・手軽でメニュー決め／ボリューム・腹持ちでメニュー決め／創作料理／本格的中華料理を手作り／本格的イタリアン料理を手作り／本格的エスニック料理を手作り／目新しいメニューは作ってみる／おいしかったメニューは作ってみる／お取り寄せ／健康にいい食品／伝統的な食材／大量生産でない食材／原材料を確認／日常的にお弁当作り／パン作り／お菓子作り／家庭菜園／自家製の漬物／農産物を送ってくる／魚を釣って持ち帰る／子供のころ肉メニューが多い／子供のころ魚メニューが多い／子供のころ野菜メニューが多い／夫が料理する／子供が料理する／料理をするときはエプロンを着ける／料理をするときはエプロンを着けない／夕食は家族全員で食べることが多い／夕食は家族バラバラで食べることが多い／夕食は家族バラバラのメニューが多い＊
- ③料理の頻度
- ◇料理・味の嗜好：和風・洋風嗜好／食べ

- 歩きへの関心／エスニック料理の好き・苦手／辛い味の料理の好き・嫌い
- ◇家庭の夕食時に飲む飲み物
- ①アルコール類：ビール／発泡酒・第三のビール／日本酒（燗）／日本酒（冷や）／白ワイン／赤ワイン／ロゼワイン／スパークリングワイン／ウィスキー／ブランデー／バーボン／カクテル／焼酎／缶チューハイ／梅酒／泡盛／マッコリ
- ②ソフトドリンク：日本茶／麦茶／ウーロン茶／トマトジュース／野菜ジュース／オレンジジュース等のフルーツジュース／コーラ等の炭酸飲料／ノンアルコール飲料／スポーツドリンク／乳飲料・乳酸菌飲料／牛乳／豆乳／酢飲料／炭酸水・発泡性ミネラルウォーター／ミネラルウォーター／水／コーヒー／紅茶
- ◆フェースシート
- ・年齢／未既婚／結婚年数／職業／家族人数／家族構成／同居の家族／世帯年収／海外旅行の経験回数

◆魚介類についての意識と実態

◇魚介類の好き・嫌い
◇魚介類のイメージ：ご飯にあう／お酒にあう／家族が喜ぶ／家族がイヤがる／子供に大変／健康にいい／DHA等の栄養が豊富／脳を活性化／低カロリー／塩分を摂り過ぎる／調理が簡単／調理が面倒／買い置きできない／生臭い／肉に比べ割高／肉に比べ割安／見栄えが良い／主菜になりにくい

◇魚介類の購入
①購入する店：総合スーパー／食品スーパー／高級スーパー／ネットスーパー／生協の店舗／生協の宅配・共同購入／魚屋／コンビニ／100円ショップ／デパート／自然食品店／都会の直売所／地方の直売所／移動販売／産地直送・宅配／インターネット販売

②購入頻度 ③購入重視点：鮮度／価格／旬／安全性／産地／量
④購入する際の心がけ：量の多いパック／過剰包装／見た目／買い置く／使い切る量／レシピカード／食べ方を教わる／食べ方がわからないと敬遠／調理の手間／一匹丸ごと／下処理された／下処理なし／下処理を頼む／輸入／原産国／養殖もの／解凍もの／産地ブランド／生産者の顔／高くてもおいしい／ファストフィッシュを買う\*

◇魚介類の摂取
◇魚介類メニューの頻度 ②過不足感
③魚介類摂取の心がけ：食べる機会／量／種類／あまり食べないように／青魚／赤身魚／白身魚／甲殻類／イカ・タコ等／貝類／地魚／子供が食べるように工夫／夫が食べるように工夫／骨まで調理／健康にいい魚介類／小骨の少ない魚／切り身／刺身・寿司等／カルパッチョ等／煮魚等／焼き魚等／洋風／揚げ物／カレー等／鍋料理・鉄板焼き等／朝食／弁当／夕食

◆魚介類の使い方と意識

◇定番魚介類：①よく買う魚介類②子供がよく食べてくれる魚介類③レパートリーを増やしたい魚介類
【一尾魚】アジ／イワシ／カツオ／サンマ／サバ／タイ類／キンメダイ／ヒラメ

【切身魚】マグロ／サケ／アジ／カツオ／サンマ／サバ／ブリ・カンパチ・ハマチ／タイ類／キンメダイ／ヒラメ
【貝等】タコ／イカ／カニ／エビ／アサリ／シジミ／ハマグリ／カキ／ホタテ・貝柱
【刺身】マグロ／サケ／アジ／イワシ／カツオ／サンマ／サバ／ブリ・カンパチ・ハマチ／タイ類／ヒラメ／タコ／イカ／カニ／エビ／カキ／ホタテ・貝柱

【干物】サケ／アジ／サンマ／サバ／イワシ／タイ類／ヒラメ／ホッケ／シシャモ／シラス
【半調理品】塩サケ／スモークサーモン／サケ(西京漬け等)／マグロ／アジ／サンマ／サバ(しめサバ等)／イワシ／ブリ・カンパチ・ハマチ／タイ類／カツオ(ナマリ節等)／ウナギ(かば焼き等)／タコ(酢だこ・ゆでタコ等)

【冷凍】イカ／カニ／エビ／ホタテ・貝柱／シーフードミックス
◇魚介類の食べ方：①食卓によく登場②もっと食卓に出したい③子供がよく食べてくれる ③面倒な食べ方
【生食】刺身／寿司／あえ物／漬け物(塩辛等)／洋風(カルパッチョ・マリネ等)
【煮魚】一匹丸ごと／切り身／アラ煮
【焼き魚】一尾の塩焼き／切り身の塩焼き／照り焼き／干物／西京漬け等／カマ焼き

【洋風】ソテー・ムニエル等／ホイル焼き等
【揚げ物】一尾のフライ／切り身のフライ／エビ等／から揚げ等／天ぷら／かき揚げ
【その他】味噌汁／スープ／カレー／パスタ／蒸す料理／鍋料理／鉄板焼き

◇魚介類の調理実態と意識：①よく行なう ②上手になりたい③負担に思う
鮮度で選ぶ／品質で選ぶ／旬で選ぶ／あった食べ方で調理／買い置き・保存する／保存食を作る／解凍する／ワタを抜く／ウロコを取る／頭を取る／皮をはぐ／小骨を取る／三枚におろす／刺身等をきれいに切り分ける／生ゴミを始末／下処理した後の掃除／魚焼きグリル等の後片づけ
◇水産加工品：①子供がよく食べてくれる ②便利 ③いつも買っておく：たらこ／明太子／魚のつみれ・団子／かまぼこ\*

／さつま揚げ★／ちくわ★／はんぺん★／魚肉ソーセージ／魚肉の缶詰／冷凍シーフード／殻付きのあさり・しじみ／わかめ★／めかぶ★／もずく★

◇水産加工品の意識★：簡単に魚介類／魚介類を摂る意識／意識せず／DHA等／鮮度／日持ち／価格／安全性／産地／量／使い勝手／有名メーカー／国産

◆肉類についての意識と実態

◇肉類の好き・嫌い
◇肉類の購入
①購入する店：総合スーパー／食品スーパー／高級スーパー／ネットスーパー／生協の店舗／生協の宅配・共同購入／肉屋／コンビニ／100円ショップ／デパート／自然食品店／都会の直売所／地方の直売所／移動販売／産地直送／インターネット

②購入頻度 ③購入重視点：鮮度／価格／旬／安全性／産地／量
④購入する際の心がけ：量の多いパック／過剰包装／見た目／買い置く／使い切る量／レシピカード／食べ方がわからないと敬遠／調理の手間／輸入／原産国／アメリカ産／解凍もの／産地ブランド／生産者の顔／高くてもおいしい／固体識別番号\*

◇肉類の摂取
①肉類メニューの頻度過不足感
③肉類摂取の心がけ：機会／量／種類／あまり食べないように／牛肉／豚肉／鶏肉／赤身／脂身の多い肉／子供が食べるように工夫／夫が食べるように工夫／健康にいい肉／朝食／お弁当／夕食

◆肉類の使い方と意識

◇肉類：①よく買う ②子供がよく食べてくれる ③レパートリーを増やしたい
【スライス】こま切れ★牛／豚／鶏
【ミンチ】牛／豚／合挽き★鶏
【ブロック】牛／豚／鶏／骨付き／骨付き鶏
【畜産加工品】ハム／生ハム／ウィンナー／ベーコン／肉団子／ランチョンミート
◇海外本格食材等の購入経験：羊肉／馬肉／シカ肉／ターキー／ダック／ダチョウ肉／フォアグラ／レバー／ホルモン／生ソーセージ／生ハム／金華ハム／アンチョビ

◆世界の各国料理について

◇各国料理について：①食べたことがある ②好き・もう一度食べたい：広東料理／上海料理／四川料理／北京料理／台湾料理／沖縄料理／韓国・朝鮮料理／タイ料理／ベトナム料理／インドネシア料理／カンボジア料理／マレーシア料理／フィリピン料理／ビルマ料理／インド料理／南インド料理／スリランカ料理／パキスタン・ネパール料理／トルコ料理／エジプト料理／中近東料理／アフリカ料理／ギリシア料理／イタリア料理／スペイン料理／南仏料理／地中海料理／フランス料理／イギリス料理／ドイツ料理／スイス料理／北欧料理／東欧料理／ロシア料理／ケイジャン・クレオール料理／メキシコ料理／ブラジル料理／チリ料理／中南米料理／オーストラリア料理／ハワイ料理／チャモロ料理(グアム等)

◆世界のメニューの家庭への浸透度

◇洋風メニュー：①食べた ②家庭で食べた ③今後家庭で食べたい：スパゲティ／ペパロニー／スパゲティカルボナーラ／スパゲティボンゴレ／バジリコスパゲティ／イカスミのスパゲティ／スパゲティポロネーゼ／スパゲティポモドロー／スパゲティアラビアータ／スパゲティペスカトーレ／トマトクリームスパゲティ★／ラザニア／パエリア／ブイヤベース／アクアパッツア／リゾット／ドリア／カルパッチョ／ガスパチョ／ラタトゥイユ／カポナータ／マリネ／ビシソワーズ／シーザーサラダ／コブサラダ／バーニャカウダ／チリンドンソース煮／カチャトーラ／サルティンボッカ／キッシュ／パテ／チーズフォン

デュ／ボルシチ／ピロシキ
◇中華系メニュー：①食べた ②家庭で食べた ③今後家庭で食べたい：青椒肉絲／回鍋肉／麻婆豆腐／麻婆茄子／麻婆春雨／棒棒鶏／甜醬鴨／酢豚／八宝菜／鶏肉とカシューナッツ炒め／干焼蝦仁／かに玉／家常厚揚／焼きビーフン／おこげご飯／担担麺／汁なし担担麺／ジャージャー麺／刀削麺／火鍋／沙鍋／酸辣湯

◇韓国・朝鮮系メニュー：①食べた ②家庭で食べた ③今後家庭で食べたい：ビビンバ／クッパ／韓国粥／韓国冷麺／ビビン麺／トッパッキ／サムゲタン(参鶏湯)／ユッケジャン／チゲ鍋(キムチ鍋)／スンドゥブ・チゲ／カムジャタン／チョンゴッチャン／チヂミ／キムパプ★／ブルコギ／プルスキ／カルビスープ／チャブチエ／タッカルビ／タッカンマリ★／サムギョブサル／ケジャン／チャンジャ／ナムル／チョレギサラダ

◇東南アジア系メニュー：①食べた ②家庭で食べた ③今後家庭で食べたい：タイカレー／トムヤムクン／タイスキ／パッタイ／ヤムウンセン／ガッパオ★／ガイヤーン★／ガイパッキン★／生春巻き／チャージョー★／フォー★／ナシゴレン／ミーゴレン／海南鶏飯／サテ／サモサ／ガドガド／サティ／インドカレー／キーマカレー／タンドリーチキン／シカパプ／クスクス／ムサカ／タラモサラダ

◇ラテンアメリカ系メニュー：①食べた ②家庭で食べた ③今後家庭で食べたい：タコス／チリコンカーン／トルティヤ／ナチョス／プリト／エンチラーダ／ジャンバラヤ／ロコモコ／シュラスコ

◇日本のご当地メニュー：①食べた ②家庭で食べた ③今後家庭で食べたい：ジンギスカン(北海道)／スープカレー／バラ焼き(青森・十和田)／きりたんぼ鍋(秋田)／牛タン焼き(仙台)／宇都宮餃子★／厚木シロコロホルモン★／ほうとう(山梨)／甲府鳥もつ煮★／富士宮焼そば／静岡おでん／浜松餃子★／みそ煮おでん(名古屋)／手羽先／あんかけスパゲティ／みそカツ／天むす／どて煮／ひつまぶし／ホルモンうどん(岡山・津山)／讃岐うどん／佐世保バーガー★／長崎ちゃんぽん／もつ鍋(福岡)／焼きラーメン／焼きカレー(北九州・門司)／太平燕(熊本)／ゴージャンブル／タコライス／ソーキそば／ラフテー

◇家庭で食べない理由：作り方やレシピがわからない／材料や調味料が揃わない／インスタント食品・簡便調味料がない／惣菜やテイクアウトにない／専用の設備・道具や食器がない／家庭で作るのは割高／作るのが面倒／おいしく作れないと思う／家族に好まれないと思う／家庭料理にはなじまないと思う／家族より友人・知人と楽しむメニューだと思ふ／家庭よりレストランの雰囲気や食べるメニューだと思ふ／プロのシェフの味を楽しむメニューだと思ふ／海外旅行先で楽しむメニューだと思ふ／健康に良くない／カロリーが高い

◆調味料の家庭への定着度

◇洋風調味料：①認知 ②購入経験 ③使用 ④使用意向：マヨネーズ／ドレッシング／タルタルソース／ウスターソース／中濃ソース／どろソース／ケチャップ／トマ

家庭の食卓トレンド調査2013《新しい味編》 調査項目一覧

トペースト／粒マスタード／ディジョンマスタード／海水塩／岩塩・結晶塩／塩コショウ／岩塩・ハーブ入りソルト(クレージーソルト等)／オリブオイル／ハーブ入りオリブオイル／トリュフオイル／グレープシードオイル／アボカドオイル★／バルサミコ／ワインビネガー／モルトビネガー／ガラム(コラトゥーラ)／タバスコ／ハラペーニョグリーンソース／チリソース／ハバネロソース／サルサソース／アンチョビソース／ジェノバソース／デミグラスソース／ホワイトソース／アメリカーナソース／オランダソース／グレービーソース★／コンソメ・ブイヨンの素／フォン・ド・ヴォー／フュメ・ド・ポワソン／タブナード(黒オリブのペースト)／バーニャカウダ

◇中華系調味料：①認知 ②購入経験 ③使用 ④使用意向：中華だしの素(粉末・顆粒)／鶏ガラスープ(粉末・顆粒)／中華だし・スープ(ペースト・半練りタイプ)／豆板醤／芝麻醬／甜面醬／豆豉醬／XO醬／海鮮醬(ホイシンプソース)／蝦醬／オイスターソース／棒棒鶏ソース／香醋・香酢／ラー油／食べるラー油／落花生油(ピーナッツオイル)／ねぎ油／にんにく油／花椒油

◇韓国系調味料：①認知 ②購入経験 ③使用 ④使用意向：コチュジャン／サムジャン／ヤンニン／チョジャン／キムチソース／牛肉だしの素(ダシダ等)

◇エスニック系調味料：①認知 ②購入経験 ③使用 ④使用意向：ニョクナム(魚醤)／ナンプラー(魚醤)／ココナッツミルク／スイートチリソース／サンバル／サテソース／チリインオイル(ナンプリックパオ)★

◇和風調味料：①認知 ②購入経験 ③使用 ④使用意向：醤油／白醤油／たまり醤油／地方のご当地醤油／〇〇専用醤油(卵かけ用・冷奴用等)／健康醤油／しょつぷ／いしる／牡蠣しょうゆ／煎酒／黒酢／もろみ酢／果実酢／ぼん酢(プレーン★)／果肉入濃厚タイプ★／ジュレタイプ★)／めんつゆ★／白だし★／ゆずこしょう／かんずり／こいれーぐーすー(島唐辛子の泡盛漬)／もみおろし★／生七味／塩麹(市販品)★／塩麹(手作り・自家製)★

◇スパイス：①認知 ②購入経験 ③使用 ④使用意向：粒コショウ(ペッパー)／ローリエ(月桂樹の葉)／ブーケガルニ／サフラン／ナツメグ／タイム／パプリカ／オレガノ／バジル(バジリコ)／クローブ(丁子)／コリアンダー／レモン Gras／ローズマリー／クミン／カレーパウダー／チリパウダー／ガラムマサラ／ターメリック(うこん)／カルダモン／オールスパイス／カイエンヌペッパー／キャラウェイ／フェネル／シナモン／八角(スターアニス)／花椒(ホワジャオ)／五香粉／鷹の爪(赤唐辛子)／一味唐辛子・七味唐辛子★／山椒／ロングペッパー(長胡椒・島胡椒・ヒバツ・ヒパーチ)／シーズニングスパイス

◇新たに購入した調味料⇒自由回答

◇新たに購入した調味料の購入のきっかけ：料理番組／健康番組・情報番組等／テレビショッピング・通販番組／テレビCM／料理本・雑誌／健康本・雑誌／その他本・雑誌・新聞等／通販等のカタログ・チラシ／インターネット(ホームページ・レシピサイト・ブログ・ツイッター等)／友人・知人／家族／店頭／海外旅行／国内旅行／レストラン／料理教室／有名なシェフや料理人の名前入り／贈答品・お土産

◇目新しい調味料・スパイスを購入する店：総合スーパー／食品スーパー／高級スーパー／輸入食材中心のスーパー／業務用スーパー／ネットスーパー／生協の店舗／生協の宅配・共同購入／食料品店／コンビニ／100円ショップ／ディスカウントストア／デパート／自然食品店／都会の直売所(物産展・地方のアンテナショップ・マルシェ等)／地方の直売所(生産者から直接購入・道の駅等)／通信販売／インターネット販売・ネットオークション

◆定番食材&本格食材の定着度

◇調味用食材の使用

【香味野菜】にんにく／ショウガ／ねぎ・あさつき／エシャロット／大葉(青じそ)／木の芽／ミョウガ／唐辛子／生わさび

【練り製品】おろしわさび／おろしにんにく／おろしショウガ／練りからし／練り梅／ごまペースト／唐辛子ペースト

【柑橘類】レモン／ライム／ゆず／すだち／かぼす／だいたい／シークワーサー

【生ハーブ】バジル／セージ／エストラゴン／オレガノ／チャイブ(シブレット)／ローズマリー／セルフィーユ(チャービル)／タイム／マジョラム／ミント／ディール／パセリ／イタリアンパセリ／フェネル／香菜(シャンツァイ・パクチー)

【料理酒】本みりん／みりん風調味料／料理酒／日本酒(清酒)／焼酎／泡盛／中国酒(紹興酒・老酒)／赤ワイン／白ワイン／クッキングワイン／ブランドー／シェリー酒／ラム酒

◇定番食材：①子供がよく食べる②便利だと思う ③いつも買っておく

【乳製品】プレーンヨーグルト／バター／生クリーム／サワークリーム／スライスチーズ／細切りチーズ／クリームチーズ／カッターチーズ／粉チーズ

【チルド等その他】卵／ウズラ卵の水煮／豆腐／油揚げ／厚揚げ／納豆／こんにやく

○海外本格食材の購入経験

【ナチュラルチーズ】クリームチーズ／カッターチーズ／モッツァレラ／マスカルポーネ／カマンベール／ブリー／その他白かびタイプ／ゴルゴンゾーラ／その他青かびタイプ／ゴータ／エメンタール／エダム／ミモレット／パルメザン／バルミジャーノ・レッジャーノ／山羊乳タイプ／フェタチーズ／ウォッシュタイプ

【パスタ】ペンネ／ファルファッレ(蝶型)／カネロニ／ラザニア／ファッチェーネ／リングイネ／ラビオリ／生パスタ

【パン類】ベーグル／ナン／フォカッチャ／ピタパン／トルティーヤ／ポンテケージョ／グリッシーニ／マフィン／スコーン

【穀類・豆類】インディカ米(イタリア米・タイ米)／ワイルドライス／五穀米／クスクス／レンズ豆／ヒヨコ豆(ガルバンゾー)／インゲン豆(キドニービーン)／うずら豆

【中華・エスニック食材等】干しえび／干し貝柱／きくらげ／ビーフン／緑豆春雨／ライスペーパー(生春巻の皮)／トック／腐乳／中華くらげ★／ピータン★／ザーサイ★／松の実／くこの実／タピオカ／ナタデココ／フクロタケ／チャツネ

★印：今回追加の項目

●連絡先●FAXフリーダイヤル: 0120-78-7620 e-mail <info\_mlmc@jmar.co.jp><http://www.jmar.biz/hot/>

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

「生活者HOTアンケート」シリーズ●申込書 201 年 月 日

※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。

「家庭の食卓トレンド調査2013」を 購入する 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)  
 ⇒《野菜編》 《魚・肉編》 《新しい味編》 《まとめ編》※まとめ編のみの購入はできません。

<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。

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					
TEL	ご担当者名					
郵便番号	FAX					
住所	e-mail					
ご請求金額	円(消費税別)	お支払い予定日	年	月	日	