

年末年始だけじゃない！すき焼きは普段から食べられている！
「関東風」と「関西風」の分かれ目は東海地方？！
～キッコーマンが「すき焼き」について徹底調査！～

キッコーマン株式会社は、家族や友人同士で集まる機会が増える年末年始に向けて、人気のごちそうメニューであるすき焼きに関するオンラインアンケート（*1）を実施しました。

■年末年始だけじゃない！すき焼きは普段から食べられている！

ご家庭ですき焼きを食べるタイミング（複数回答）は「大晦日」「年末」「正月」「正月三が日」を選択した人が延べ約55%で、年末年始に家族や友人が集まった時のごちそうとして楽しまれていることがわかりました。

また、「週末」と回答した人は約39%、「平日」と回答した人は約30%と、普段から食べられていることがわかりました。



■「関東風」と「関西風」（*2）の分かれ目は東海地方？！

すき焼きをどのようにするか（複数回答）をたずねたところ、「関東風」で割り下をつくる人は、近畿、四国を除き、全国的に3割を超えました。「関東風」で市販のすき焼きのたれを使う人は、関東より東側の地域に多く、「関西風」でつくる人は近畿より西側の地域に多くいました。東海地方が「関東風」「関西風」のゆるやかな境目と言えそうです。

■定番の牛肉だけじゃない！北海道では豚肉も人気！

すき焼きは定番の牛肉が全国的に一番人気でしたが、北海道では約52%が豚肉を使うと回答しました。また、近畿、中国、九州では約15%の方が鶏肉を使うと回答しました。

【キッコーマンがおすすめする、割り下の黄金比！】

キッコーマンのレシピサイト「[ホームクッキング](#)」では、誰でも簡単においしいすき焼きをつくることのできる、割り下の黄金比や、すき焼きの作り方のポイントを解説したウェブマガジン「[ホームクッキング通信](#)」の記事を本日公開しました。

「黄金比率の割り下」を使った定番のすき焼きのほか、「キッコーマン流・関西風すき焼き」「鶏肉や豚肉で楽しむお手軽フライパンすき焼き」を紹介しています。



キッコーマンは、コーポレートスローガンである「おいしい記憶をつくりたい。」のもと、お客様のこころとからだの健康を応援し、毎日を明るい笑顔で彩りたいと考えています。これからも、おいしく、楽しく、すこやかな食生活をお手伝いするため、心身の健康を応援するレシピや情報をお届けしてまいります。

（*1）2024年9月 n=1,158 キッコーマン調べ

（*2）今回のアンケートでは下記の通り定義しました。

「関東風」：たれを「割り下」の状態にして、肉を少し焼いた後、食材とたれを入れて煮ながら食べる

「関西風」：先に肉を焼き、砂糖・しょうゆなど調味料で味付けした肉を食べ、その後他の食材を焼きながら・煮ながら食べる

すき焼きに関するアンケート結果

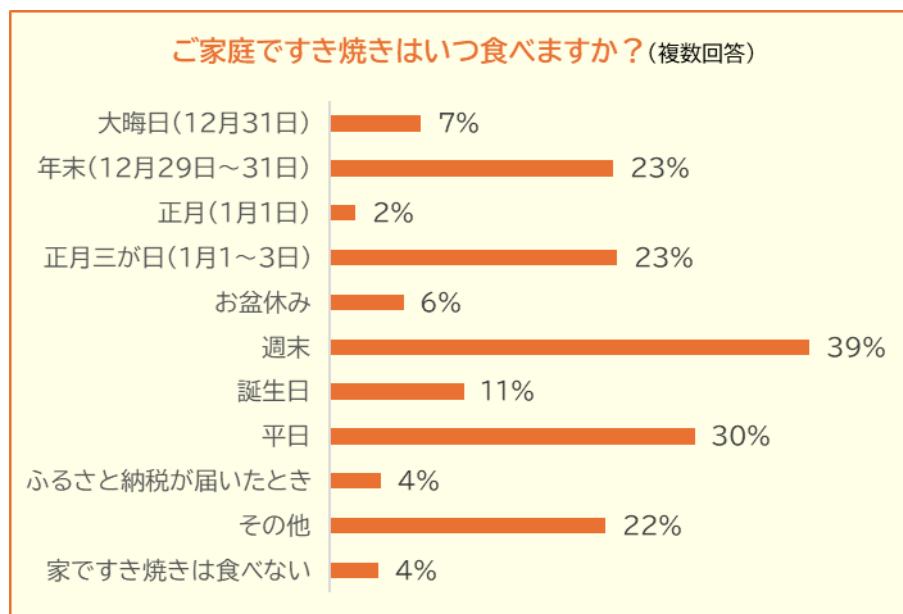
Q.ご家庭ですき焼きは年に何回くらい食べますか？（単一回答）

すき焼きをご家庭で食べる頻度をたずねたところ、「年に2～3回くらい」と回答した方が約38%と最も多く、「年に4～6回くらい」が約30%と続きました。



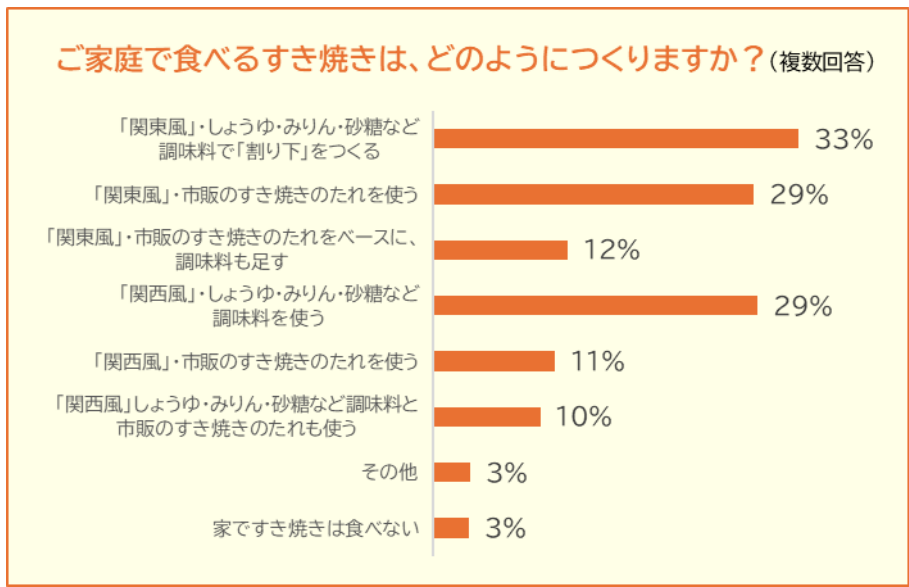
Q.ご家庭ですき焼きはいつ食べますか？（複数回答）

ご家庭ですき焼きを食べるタイミングは、「大晦日」「年末」「正月」「正月三が日」のいずれかを選択した人が延べ約55%でした。「週末」と回答した人は約39%、「平日」と回答した人は約30%で、年末年始だけでなく、普段から食べられていることがわかりました。



Q.ご家庭で食べるすき焼きは、どのようにつくりますか？（複数回答）

ご家庭ですき焼きをつくる時、「調味料で割り下をつくる」「市販のすき焼きのたれを使う」「しょうゆ・みりん・砂糖などの調味料を使って調理する」と意見が分かれました。



すき焼きのつくり方、地域別に見てみました！

「関東風」で割り下をつくる人は、近畿、四国を除き、全国的に 3 割を超えました。「関東風」で市販のすき焼きのたれを使う人は、関東より東側の地域に多く、一方で「関西風」でつくる人は近畿より西側の地域に多くいました。東海地方が「関東風」「関西風」のゆるやかな境目と言えそうです。

	「関東風」			「関西風」		
	しょうゆ・みりん・砂糖など調味料で「割り下」をつくる	市販のすき焼きのたれを使う	市販のすき焼きのたれをベースに、調味料も足す	しょうゆ・みりん・砂糖など調味料を使う	市販のすき焼きのたれを使う	しょうゆ・みりん・砂糖など調味料と市販のすき焼きのたれも使う
北海道	39%	36%	25%	23%	9%	5%
東北	35%	56%	25%	5%	5%	2%
北陸	37%	32%	11%	21%	16%	3%
北関東	34%	37%	19%	14%	2%	3%
南関東	44%	40%	14%	17%	3%	5%
東海	32%	29%	12%	27%	13%	9%
近畿	11%	8%	3%	57%	22%	18%
中国	40%	18%	14%	32%	18%	18%
四国	22%	9%	4%	43%	17%	22%
九州	31%	10%	10%	38%	19%	18%

▼「関東風」：たれを「割り下」の状態にして、肉を少し焼いた後、食材とたれを入れて煮ながら食べる

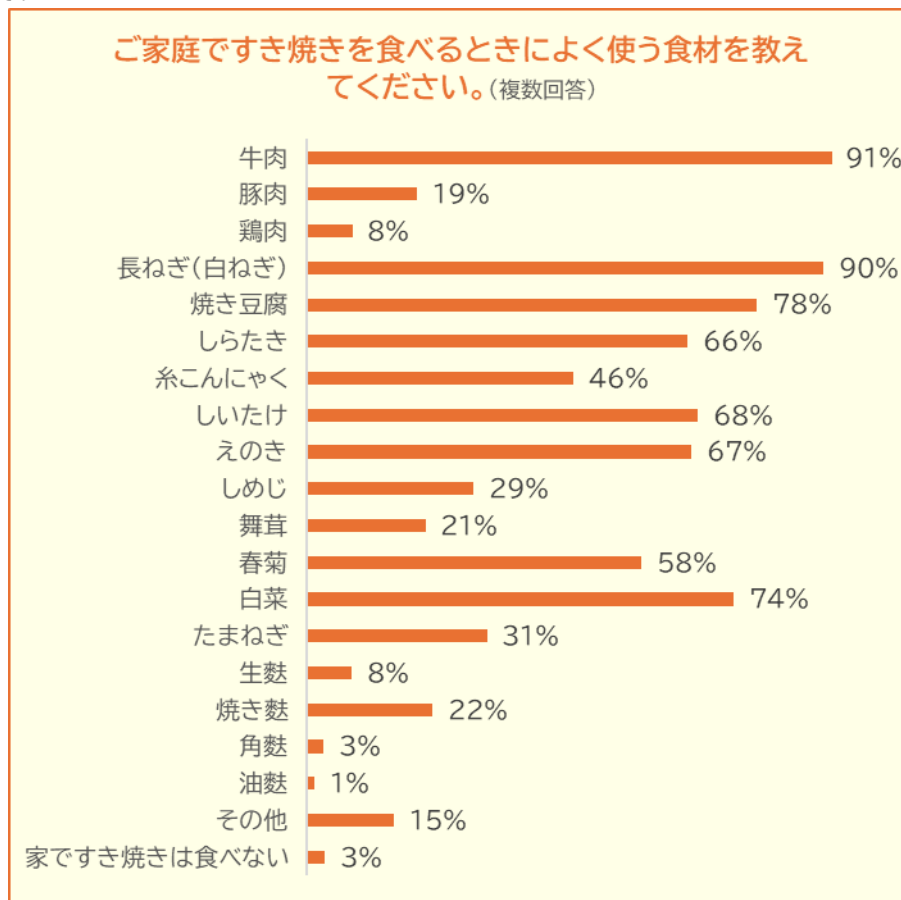


▼「関西風」：先に肉を焼き、砂糖・しょうゆなど調味料で味付けした肉を食べ、その後他の食材を焼きながら・煮ながら食べる



Q.ご家庭ですき焼きを食べるときによく使う食材を教えてください。(複数回答)

牛肉、長ねぎ、焼き豆腐、しらたき、しいたけ、えのき、春菊、白菜を選択した人が 50%を超えました。すき焼きの定番食材と言えます。



肉の種類について、地域別に見てみました！

全国的には、定番の牛肉が人気でした。北海道では豚肉を食べると回答した人が約 52%。北陸や北関東でも豚肉がよく食べられていることがわかりました。鶏肉と回答した人は、牛肉や豚肉と比べると全体的に低い割合でしたが、近畿、中国、九州では約 15%がすき焼きによく使うと回答しました。どんな肉でも、おいしくなるのがすき焼きの魅力ですね。

	牛肉	豚肉	鶏肉
北海道	86%	52%	0%
東北	89%	25%	7%
北陸	82%	45%	8%
北関東	85%	37%	8%
南関東	91%	20%	3%
東海	90%	20%	7%
近畿	96%	4%	14%
中国	92%	16%	16%
四国	96%	9%	4%
九州	93%	22%	15%

「その他」でこんな回答がありました！

【野菜】

ごぼう、にんじん、大根という意見が、比較的多く見られました。その他にもたけのこ、トマト、もやし、ほうれん草、小松菜、水菜、じゃがいも、キャベツ、なすなど、旬の野菜や好きな野菜を入れる人が多いようです。

【豆腐の種類】

木綿豆腐、絹ごし豆腐、厚揚げを入れる人も多いようです。中には高野豆腐と回答した人も。

【その他】

ちくわ、ちくわぶ、チーズ、ゆで卵という意見も。具材としてうどんを入れるという意見も複数見られました。

◆アンケート概要

- ・実施時期：2024年9月
- ・対象：「[キッコーマン+（プラス）会員](#)」オンラインアンケート
- ・n数：1,158
- ・地域区分について：
 - 北海道
 - 東北（青森県 岩手県 宮城県 秋田県 山形県 福島県）
 - 北陸（新潟県 富山県 石川県 福井県）
 - 北関東（茨城県 栃木県 群馬県 山梨県 長野県）
 - 南関東（埼玉県 千葉県 東京都 神奈川県）
 - 東海（岐阜県 静岡県 愛知県 三重県）
 - 近畿（滋賀県 京都府 大阪府 兵庫県 奈良県 和歌山県）
 - 中国（鳥取県 島根県 岡山県 広島県 山口県）
 - 四国（徳島県 香川県 愛媛県 高知県）
 - 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）

キッコーマンがおすすめする、割り下の黄金比！

シンプル配合！王道の割り下の黄金比



シンプルな配合ですが、肉や具材の味を引き出し、おいしい甘辛味に仕上げる王道の割り下の黄金比です。

応用編！まろやかな割り下の黄金比



黄金比の割り下にもうひと工夫。王道の割り下に酒を加えると、うま味を加えながら割り下をのばし、まろやかな味わいになります。

キッコーマンのレシピサイト「[ホームクッキング](#)」のウェブマガジン「[ホームクッキング通信](#)」では、黄金比の割り下を使った定番すき焼きのほか、キッコーマン流・関西風すき焼きや、フライパンを使って簡単につくることができる、鶏肉や豚肉を使ったすき焼きについても紹介しています。

▼丸大豆しょうゆで！こく旨すき焼き



▼キッコーマン流！関西風すき焼き



▼フライパンでお手軽！鶏すき焼き



▼フライパンでお手軽！豚すき焼き

