

キッコーマン社員 500 人が選ぶ「押しレシピ」ランキングを発表！ ～1 位に輝いたのは「すき焼き」！～

キッコーマン株式会社は、毎日の食卓に欠かせないしょうゆを使ったレシピの中で、「しょうゆにこだわりのあるキッコーマン社員がおすすめするレシピは何なのか？」という疑問を調査するため、レシピサイト「ホームクッキング」に掲載されているしょうゆを使ったレシピを対象に、キッコーマン社員へのアンケート調査を実施しました。

本調査は、キッコーマン社員が「実際に食べておいしい」「人におすすめしたい」と感じるレシピを選んだもので、「ホームクッキング」としては初の試みとなります。

■「キッコーマン社員が選ぶ 押しレシピ」ランキング TOP10

1 位 すき焼き



2 位 ズッキーニのしぼ生ステーキ



3 位 基本の肉じゃが



4 位 豚の角煮 (基本の和食、おうち和ごはん)



5 位 肉じゃが (基本の和食、おうち和ごはん)



5 位 香ばしキャラメル バター餅



7 位 揚げない！ ジューシー油淋鶏



7 位 おうち居酒屋！ 鶏肉と長ねぎの焼き鳥風



7 位 鶏むね肉となすの さっぱり甘酢漬け



7 位 れんこんの しぼ生ステーキ



■1位：人気のごちそうメニュー「すき焼き」

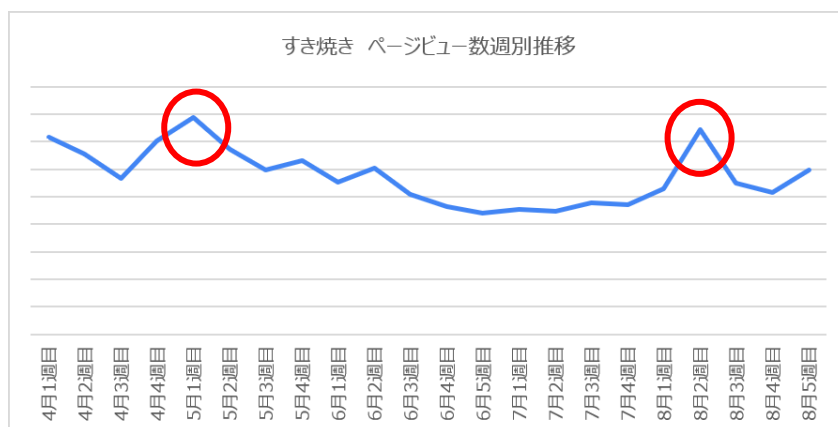
様々なレシピに票が分散する中、圧倒的1位は、数ある「すき焼き」のレシピの中でも、キッコーマンが最もおすすめする割り下の配合の「すき焼き」でした。実はこのレシピは、「ホームクッキング」での年間ページビュー数が最も多く、社内外で多くの方に支持されています。

<社員コメント（一部抜粋）>

「毎年、年末年始に家族ですき焼きを食べるのが恒例行事ですが、社会人になって帰省しない年もあり、食べる機会が少なくなっていました。ふとした時にどうしても食べたくなり一人鍋ですき焼きをつくってみたらとてもおいしく今ではごほうび感覚でたまにつくっています。」（経理部門・20代）

夏は、食卓に鍋を置いて調理するメニューの喫食頻度が少なくなります（*1）が、春から夏にかけての期間で「ホームクッキング」のページビュー数を見ると、8月のお盆を含む週は、ゴールデンウィークに次いで2番目に「すき焼き」のページビュー数が多くなっています。

年末年始や特別な日に食べるイメージが強い「すき焼き」ですが、2024年に実施したアンケート調査（*2）では、日常の食卓でも楽しまれていることが分かりました。社員からも「ごほうびメニュー」や「人が集まる時の定番メニュー」として親しまれており、「すき焼き」が特別な日だけでなく、様々な場面で支持されていることがうかがえます。



出典：ホームクッキング（2025年4月～8月）ページビュー数

（*1）キッコーマン ホームクッキング「鍋の人気レシピ64選」のページビュー数より

（*2）[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！～（2024年10月24日発表）](#)



■このレシピの特徴

割り下の配合は、「キッコーマン 特選 丸大豆しょうゆ」100ml・「マンジョウ 国産米 本みりん」100ml・水 100ml・砂糖 大さじ4。シンプルな配合ですが、これが、肉や具材の味わいを引き出し、おいしい甘辛味に仕上げる王道の黄金比です。覚えてしまえば、毎回味がぴたりと決まります。

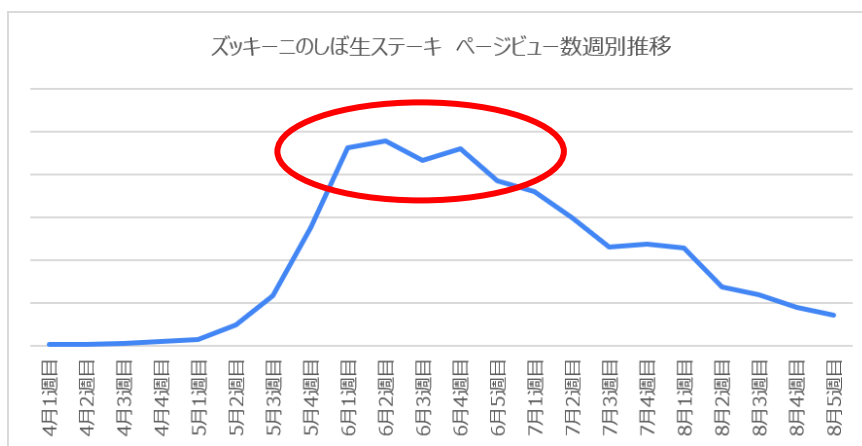
■2位：夏に旬を迎えるズッキーニを使ったレシピ

2位にランクインしたのは「ズッキーニのしぼ生ステーキ」でした。「味つけはくいつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ>だけ」というシンプルさとおいしさを兼ね備えた「しぼ生、だけ旨」レシピの代表作が、キッコーマン社員の日々の食卓を支えているレシピの一つであることがわかりました。

<社員コメント（一部抜粋）>

「会社の試食会でそのおいしさを知ってから、夏場は毎週末、家の食卓に出しています。“しぼ生”1本でここまでおいしく、素材の味を引き立てることができることに家族全員で驚きました。」（広報部門・40代）

「ホームクッキング」では、「ズッキーニのしぼ生ステーキ」のページビュー数はズッキーニが店頭によく並ぶ時期にあわせて、5月下旬から増加し、6月にピークを迎えます。夏野菜を使ったレシピの中でも人気の高いレシピです。



出典：ホームクッキング（2025年4月～8月）ページビュー数



■このレシピの特徴

夏が旬のズッキーニを香ばしく焼いたら、「キッコーマン いつでも新鮮 しぼりたて生しょうゆ」をジュワッと加えて焼き絡めるだけ！

ズッキーニのみずみずしい甘さが際立ち、焦がししょうゆの香りが食欲をそそります。

■3位：和食の定番「肉じゃが」

基本の味に立ち返りたい時に頼りにしているというコメントが多数挙がり、長くつくり続けたい和食の定番である「基本の肉じゃが」が3位となりました。

＜社員コメント（一部抜粋）＞

「いつもはレシピを見ずに適当につくっていますが、友人と食卓を囲む機会ですら改めて参考にしたところ、おいしくできました。」（企画部門・50代）

「肉じゃが」は、3位に入ったこのレシピに加え、他の「肉じゃが」のレシピも5位に入りました。「ホームクッキング」では「肉じゃが」のレシピを[55品](#)掲載しており、キッコーマン社員それぞれにお気に入りの味つけがあることがうかがえます。

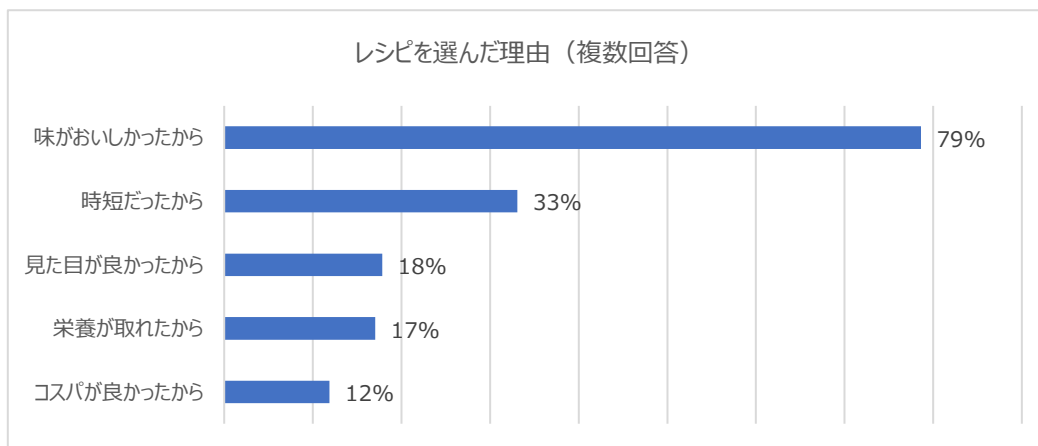


■このレシピの特徴

定番の食材を組み合わせた「基本の肉じゃが」は、砂糖を使わず、「キッコーマン 特選丸大豆しょうゆ」と「マンジョウ 米麴こだわり仕込み 本みりん」だけで手軽につくれます。上品な味わいだから、食べ飽きないのも特徴です。

■キッコーマン社員はレシピ選びに「時短」を重視する傾向。電子レンジ調理は特に若年層に人気

それぞれの「推しレシピを選んだ理由」を聞いたところ、「味のおいしさ」を選択した人が約79%、次いで「時短」を選択した人が約33%でした。



今回のアンケートでは、11位にランクインした「レンジでしほ生鶏チャーシュー」の他、電子レンジを使って時短で・手軽に調理できるレシピも多く票を獲得しました。電子レンジで調理できるレシピを選んだキッコーマン社員を年代別に見ると、特に20～30代が多いことがわかりました。

◆アンケート概要

- ・実施時期：2026 年 3 月
- ・対象：キッコーマングループ社員（オンラインアンケート）
- ・n 数：505
- ・調査方法：アンケート形式

■レシピサイト「ホームクッキング」とは？

キッコーマンは 1973 年から、電話でのレシピ紹介サービス「キッコーマン もしもしクッキング」で、お客様向けの「レシピ提案」の取り組みを本格的に開始しました。以来 50 年間、冊子、WEB サイト、スマートフォン用アプリなど、時代やお客様のニーズに合わせて形を変えながら、お客様の毎日の献立づくりをサポートする「レシピ提案」を続けてまいりました。

1997 年にはキッコーマンの WEB サイトを開設するとともにレシピサイト「**ホームクッキング**」を開設しました。季節の食材を使ったレシピが人気で、特に夏は「なす」や「ズッキーニ」、冬は「大根」や「白菜」を使ったレシピを多くの方にご覧いただいております。他にも、毎日の献立提案をはじめ、季節の行事やイベントを楽しむレシピ、和食レシピ、塩分に配慮した減塩のレシピまで幅広く掲載しています。すべてのレシピは、プロの料理家とキッコーマン熟練のレシピ担当者が考案しているのが特徴です。

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。

<参考>

◆ホームクッキング通信：

キッコーマン社員 500 人が選ぶ！ホームクッキングの「押しレシピ」ランキング

URL：<https://www.kikkoman.co.jp/homecook/tsushin/0185/>

◆ホームクッキング レシピまとめ：

キッコーマン社員アンケートで選抜！自らリピートしている「私たちの<しょうゆ>押しレシピ」74 選

URL：<https://www.kikkoman.co.jp/homecook/theme/popular/staff-recommendations.html>