

～全国の一人暮らしの男女300名に聞いたオーブントースターの利用に関する調査結果～
**一人暮らしの必需品、使用頻度が意外と高いオーブントースター
冷凍食パンのトースト・惣菜温めには不満も。
約6割が高機能オーブントースターに興味あり。**

パナソニック株式会社は、コンパクトオープン「NB-DT50」の発売を前に、一人暮らしをしている全国の20代～40代の男女各150名(計300名)を対象に、オーブントースターの利用に関するアンケート調査を実施しました。調査結果は以下の通りです。

【調査概要】

- 調査日: 2014年1月31日(金)～2014年2月3日(月)
- 調査方法: インターネット調査
- 調査対象: 20代～40代男女 各150名 計300名
- 一人暮らしでかつオーブントースターをお持ちの方(ポップアップ式を除く)

本リリースの調査結果・グラフをご利用いただく際は、必ず【パナソニック調べ】とご明記ください。

【主な調査結果】**■オーブントースターの使用頻度は高く、70%が1週間に1回以上オーブントースターを使用している**

オーブントースターはほぼ毎日使っている方が最も多いことがわかりました。しかも毎日使用するのは女性よりも男性の方が多結果となっています。また、利用用途としては食パンを焼くことが約9割ともっとも多い一方、「グラタン、ホイル焼きなどの調理」が27%、「惣菜のあたため」も24%と調理目的での利用も少なくないことがわかりました。

■66%が食パンを冷凍して保存、

**しかし、冷凍食パンのトーストがおいしいと感じているのはわずか41%
「中まであたたまらない」、「焼きムラ」、「パサパサ感」が不満**

食パンは日常的に冷凍して保存されていることがわかりました。しかし、冷凍食パンを食べる際に中まであたたまらないなどの不満は多く存在し、おいしくないと感じている方が過半数を超える結果となっています。その理由はパサパサ感や食感が損なわれているという結果となっています。

■最適な仕上がりを実現するオーブントースターに出せる金額は二極化

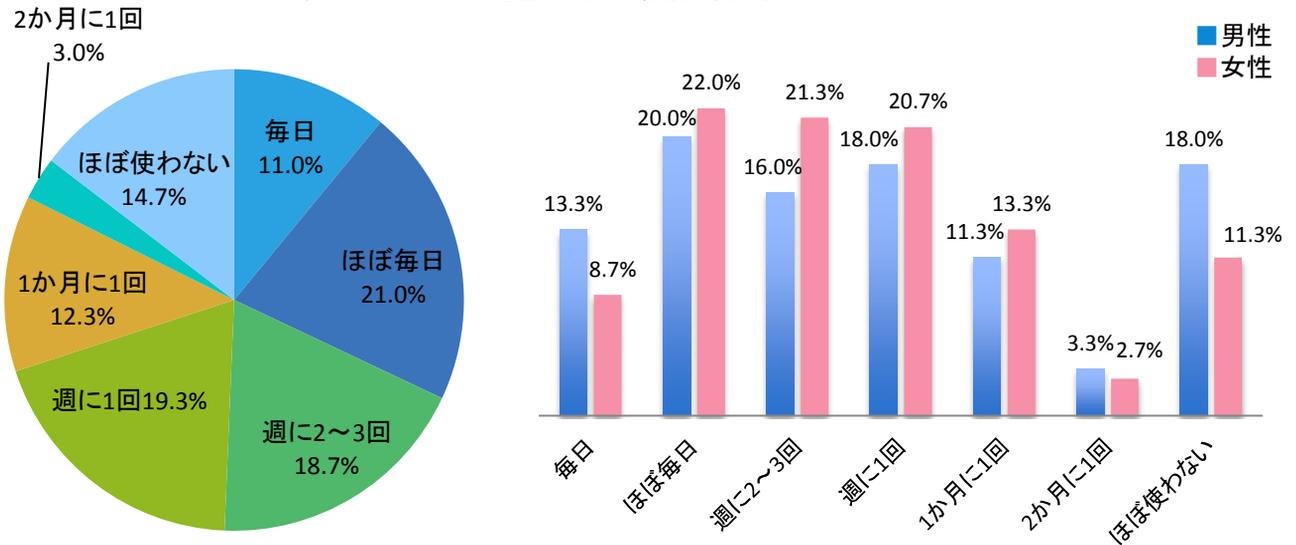
「3,000～3,999円」が最も多いが「10,000円以上」も多数

自動で最適に焼き上げてくれるオーブントースターに対する支出可能な金額については6000円未満が大半でしたが、10,000円以上出せるという方が約15%もいました。高機能のオーブントースターに期待をもっている方が少なからず存在していることがわかりました。

使用頻度と用途について

■男女共にトースターを使用している頻度、第1位は「ほぼ毎日」

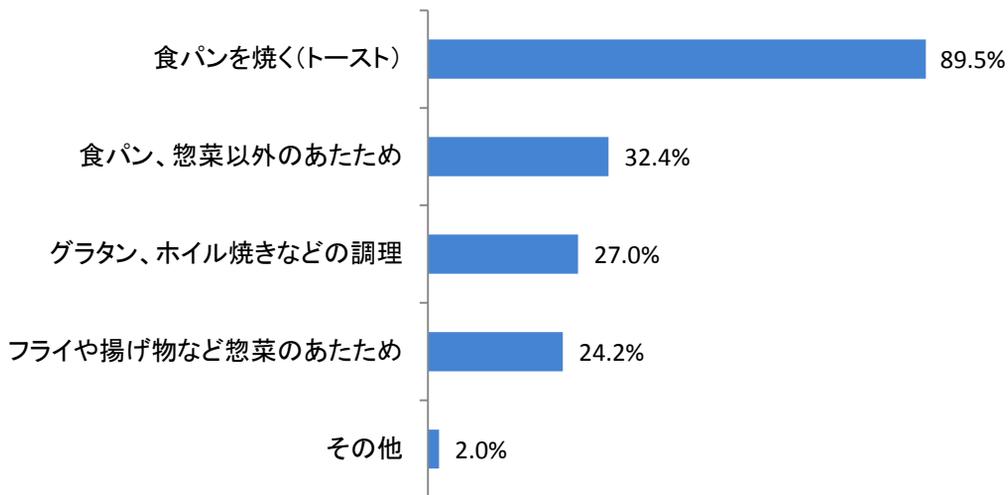
Q.オーブントースターをどのくらいの頻度で使いますか?(n=300)



オーブントースターの使用頻度は、「ほぼ毎日」という回答が21%で最も多い結果となりました。その他「週に1回」が次いで多く、1週間以内に使用しているのは全体の70%と使用頻度は非常に高く日常的に使用されていることが分かりました。また、男女別の結果をみると「毎日」という回答が女性よりも男性の方が多くなっています。

■使用用途は「食パンを焼く(トースト)」のため、
食パン以外の調理をする人は4人に1人以上

Q.オーブントースターを利用する用途を教えてください。(n=300:複数回答)



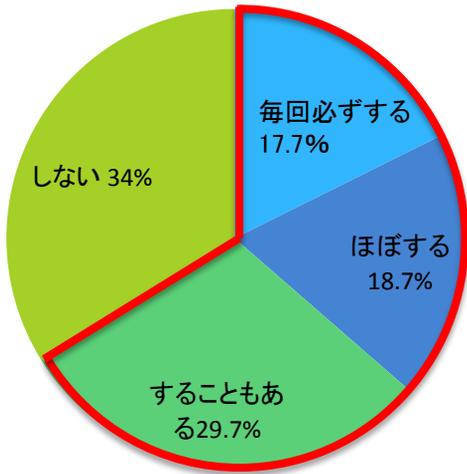
オーブントースターの使用目的は、「食パンを焼く(トースト)」が90%と最も多い結果になりました。やはり一人暮らしの間では手間の少ないトーストを作るために利用されているようです。

また、「グラタン、ホイル焼きなどの調理」が27%と意外にも多い結果がでました。一人暮らしのなかでもトースターを使って料理をされる方が少なくないことが分かりました。

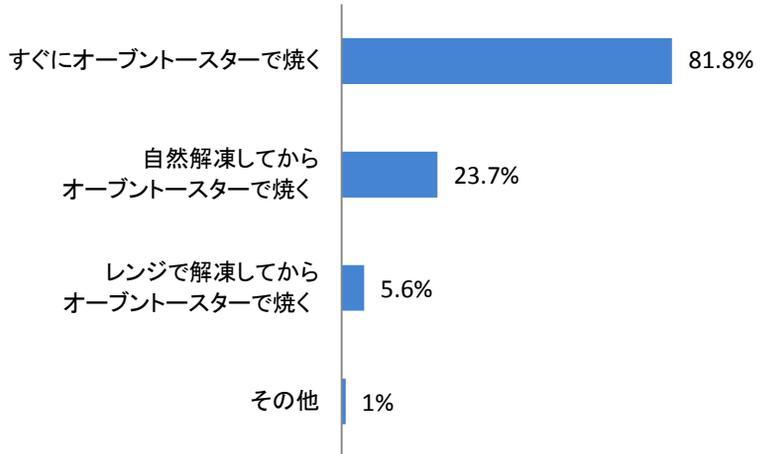
食パンの冷凍保存と冷凍食パンのトーストの不満について

■ 66%が冷凍保存したことがあると回答、 調理方法はカチカチの食パンをそのまま焼く、時短重視

Q,食パンを冷凍保存しますか?(n=300)



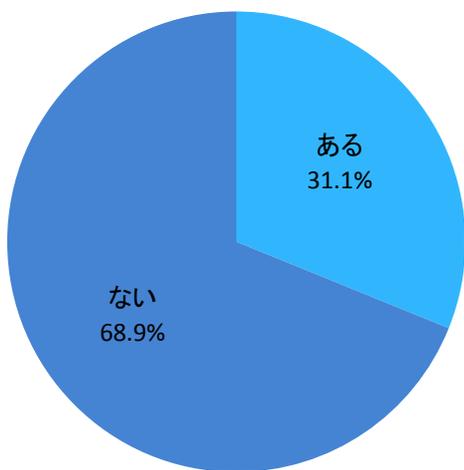
Q,食パンを冷凍保存すると回答した方に質問です。
冷凍した食パンはどのように調理されますか?(n=198複数回答)



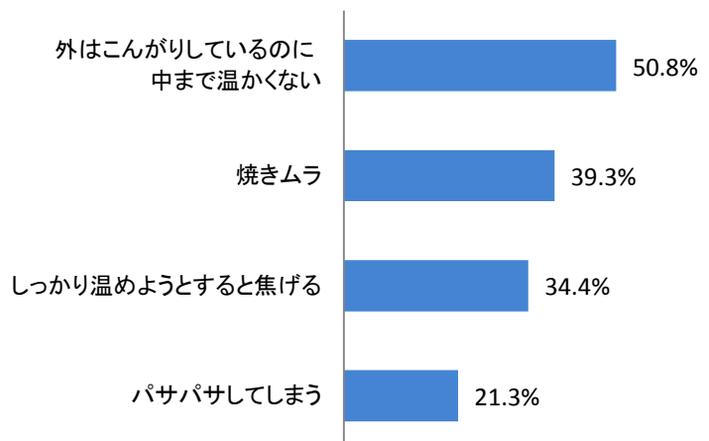
食パンの冷凍保存について、「毎回必ずする」と「ほぼする」と回答した方が36%と日常的に冷凍保存をしていることがわかりました。また、「することもある」とあわせると、食パンを冷凍保存したことがある人は全体の66%と半数をこえました。冷凍食パンの調理方法は、「すぐにオーブントースターで焼く」が82%と最も多く、一方で、解凍してから焼くというひと手間をかける方が29%と少なくないことがわかりました。

■ 冷凍食パンのトーストには31%が不満、理由は「中まであたたまらない」

Q,オーブントースターで焼くと回答した方に質問です。
冷凍食パンを焼くときに不満を感じることがありますか?(n=196)



Q,不満を感じることがあると回答した方に質問です。
その不満を教えてください。(n=61:複数回答)

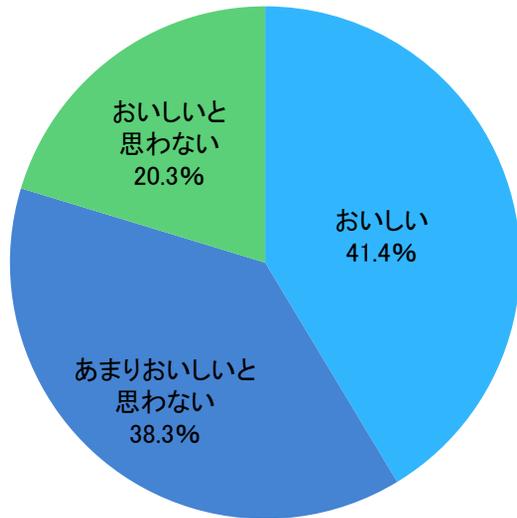


オーブントースターで冷凍食パンをトーストする際に、31.1%の方が不満を感じることがあると、少なくない結果がでました。不満の内容は、「外はこんがりしているのに中まであたたかくない」が50.8%と過半数をこえ、その他には「焼きムラ」、「しっかりあたたためようとする焦げる」などの回答も目立ちました。先述の問で冷凍食パンは解凍せずすぐに焼くという意見が多かったことから、オーブントースターでただ焼くだけではしっかりと満足のいく焼き加減にはなっていないことが多いのではないかと思います。

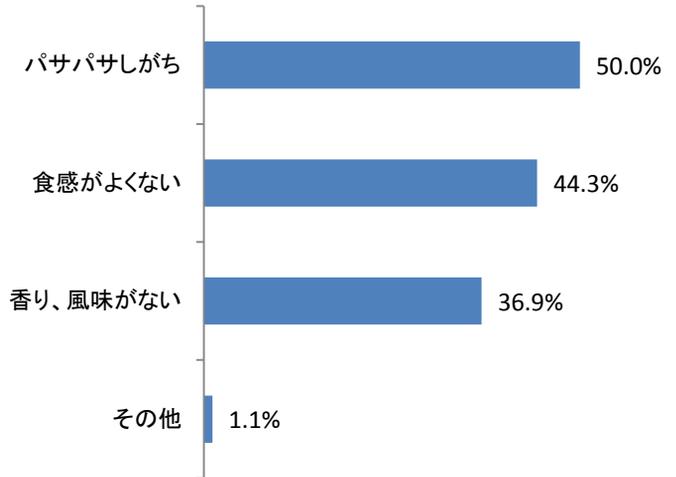
冷凍した食パンのトーストの味、惣菜の利用について

■「パサパサするから」、冷凍した食パンは、おいしいと思っていない人が58.6%も！

Q.冷凍した食パンのトーストはおいしいと思いますか？(n=300)



Q.おいしいと思わないと回答した方に質問です。それは何故ですか？(n=176:複数回答)

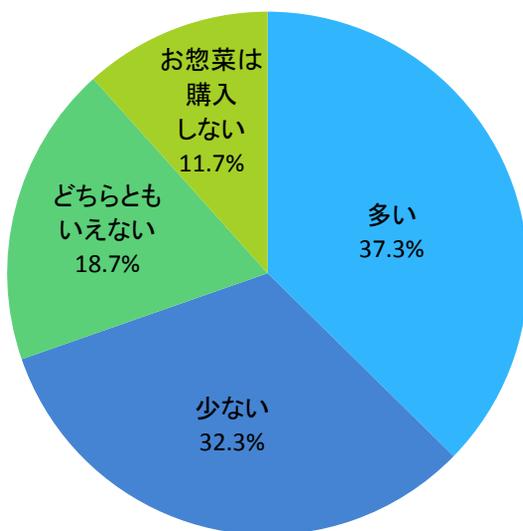


「冷凍した食パンのトーストはおいしいと思いますか？」という問いに、「おいしい」と回答したのは41%にとどまり、59%が「おいしいと思わない」という結果に。食パンを冷凍保存しているものの、おいしいとは感じていない方が多いようです。「おいしくない」と感じている方の理由としては、「パサパサしている」や「食感がよくない」など焼き上がりに対する理由があがってきました。

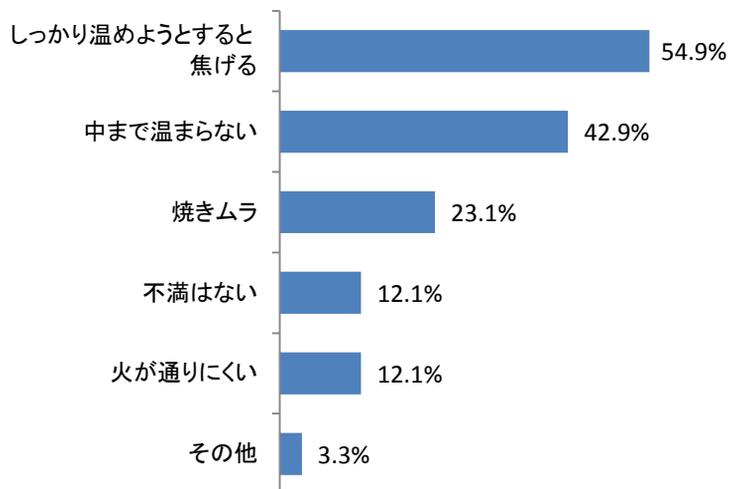
■一人暮らしの方でお惣菜を利用しないのはわずか12%

お惣菜のあたための不満は「しっかり温めようとする焦げる」

Q.スーパーやコンビニのお惣菜を購入して召し上がることは多いですか？(n=300)



Q.オーブントースターで惣菜を温める際の不満は何ですか？(n=91:複数回答)

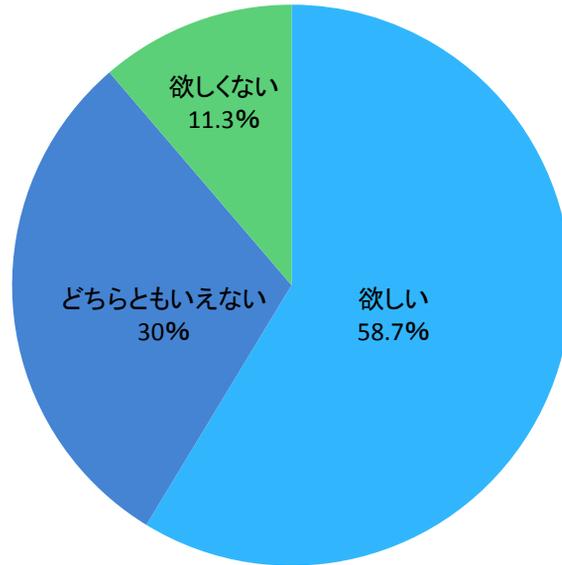


スーパーやコンビニのお惣菜の購入機会について、「多い」と回答した方が37%と最も多い結果がでました。「購入しない」は12%と最も少ないことから、一人暮らしの方は、高い頻度でお惣菜を購入していることがわかりました。また、お惣菜をオーブントースターで温める際に、「しっかり温めようとする焦げる」、「中まで温まらない」、「焼きムラ」が主な不満としてあげられています。

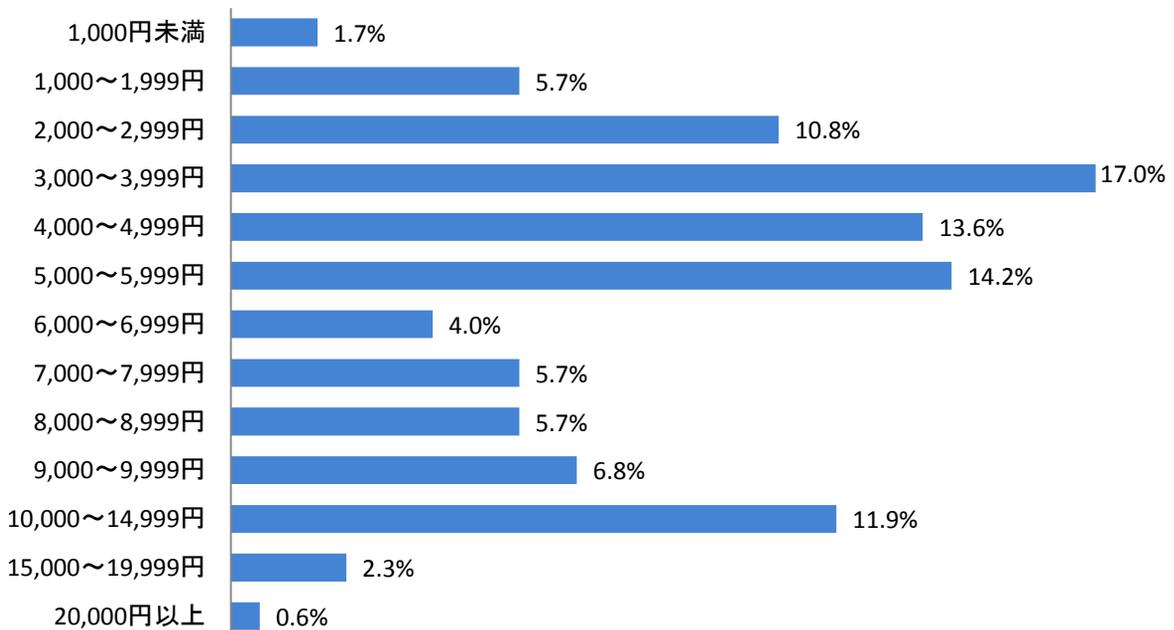
高機能オーブントースターについて

■1人暮らしの約6割が最適な仕上がりを実現できるオーブントースターを欲しいと思っていた！

Q.自動で最適な焼き上がりを実現するオーブントースターがあったら欲しいと思いますか?(n=300)



Q.そのオーブントースターにいくらまでなら出せますか?(n=176)



冷凍食パンや総菜などのあたためについて不満を感じている方が多い中で、「自動で最適な焼き上がりを実現するオーブントースターがあったら欲しいと思いますか?」の問いには約6割が「欲しい」と回答しました。意外にもそう高くない結果となりました。

さらに、欲しいと回答した方に「そのオーブントースターにいくらまでなら出せますか?」と質問したところ、「3000~3,999円」が17%と最も高い結果ですが、一方で、10,000円以上と回答する方が約15%と少ない結果がでました。高機能のオーブントースターに対する期待が金額面でもあらわれていると思われます。

参考資料(NB-DT50商品概要)

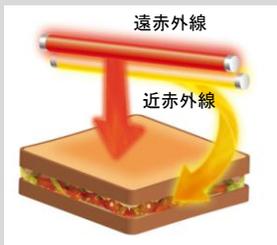


【商品概要】

商品名	: コンパクトオーブンNB-DT50
カラー	: T ブラウン
温度調節機能	: 8段階(発酵(40°C)、140~260°C)
消費電力	: 1300W
本体サイズ	: 幅331×高さ263×奥行305 (mm)
庫内サイズ	: 幅260×高さ105×奥行250(mm)
重量	: 約3.3kg
希望小売価格	: オープン価格
発売日	: 2014年2月20日

<コンパクトオーブンNB-DT50の3つの特長>

1 外はパリッと、中はあつあつ 『遠近赤外線ダブル加熱』



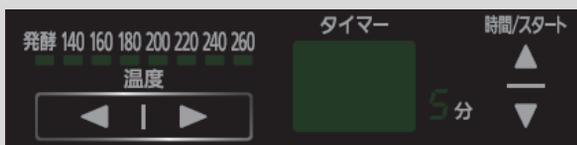
細かく温度調節できるのは、遠赤外線と近赤外線を使った「ダブル加熱」のおかげ。
それぞれのヒーターで火力バランスを調節して、こだわりの焼き加減を実現します。

2 火加減も時間もボタンひとつ 『7つのオートキー』



「トースト」、「惣菜パン」、「フライ温め」、「パックもち」に加えて、「ホットサンド」、「ココット」、「グリル野菜」が、自動メニューに新搭載。
ワンタッチで、それぞれのメニューにぴったりの温度と時間を設定できます。

3 予熱なしのスピード調理 『8段階温度調節オーブン機能』



40~260°Cで
8段階温度調節

予熱の手間がいらす、スピーディ。
メニューに合わせて、40°C(発酵)~260°Cまで8段階の温度調節ができます。
また、「手づくりパンキー」を使えば、パンづくりに適した温度に設定できます。