

てみやげ

接待の手土産 お歳暮調査2019

～平均額約4,552円。肉加工品やビールに支持集まる～

株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:杉原章郎)が運営する「接待の手土産」(<https://temiyage.gnavi.co.jp/>)は、2019年の「お歳暮」の傾向について、アンケート調査を実施しました。

今年のお歳暮について、「贈る」と回答した人は約45%で、「贈らない」と回答した人よりも10ポイント近く下回りました。近年、儀礼廃止などとして、企業間などでも“お歳暮離れ”が指摘されていますが、一方で個人としてお歳暮を贈る習慣を継続している人も多く、贈り先としては「親戚」が約37%、身近な人以外では「友人・知人」が約26%と仕事関係者に贈るという回答を上回りました。

お歳暮を選ぶ時の予算としては、3,000～5,000円未満と回答した人が6割近くにのぼり、**全体の平均額は約4,552円**。平均額はこれまで贈ったお中元よりも87円ほど安くほぼ同額となりました。

今年のお歳暮商品としては、定番ともいえるハムやソーセージなどの肉加工品と回答した人が約26%で最も高く、日持ちがして来客時などにお出しできるようにと、**年末年始に活用**できる商品を選んでいることが分かりました。同様に受け取って嬉しいものについても、**肉加工品**が約23%と高く、その他、**精肉や魚介類、ブームの続くクラフトビール**など、普段は自分で買わない“プチ贅沢”を感じる商品などが挙げられました。

【調査概要】

- 実施期間:2019年10月18日(金)～10月20日(日)
- 調査方法:インターネット調査
- 調査対象:20～60代の男女ぐるなび会員
- サンプル数:1,530名(男性:784名、女性:746名)

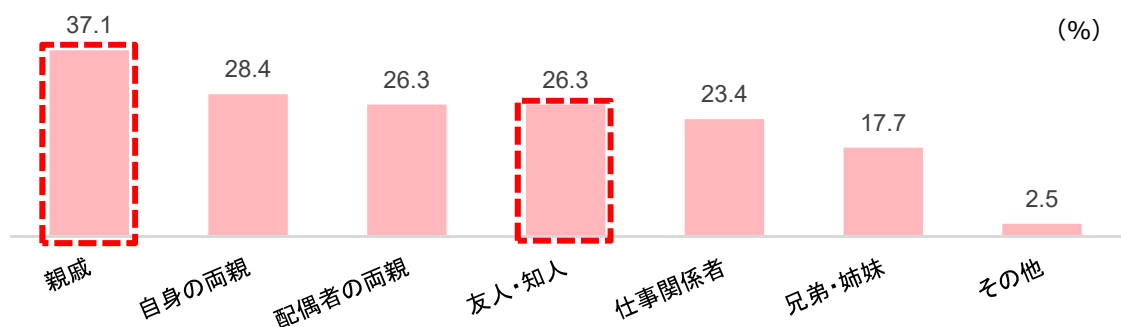
お歳暮に関する基礎データ

n=1,530

贈る予定がある	44.7%
贈る予定はない	55.3%

お歳暮の贈り先

n=684



◆お歳暮に関するアンケート結果ポイント◆

- ①お歳暮平均予算約4,552円、お中元よりも約87円安くほぼ同額
- ②もらって嬉しいお歳暮はお菓子よりもハムやソーセージなどの肉加工品!
- ③お歳暮選び「失敗」した人43%と半数近く、理由は相手の好みを考えずに選んでしまったから
- ④5割以上お歳暮贈らず、“お歳暮離れ”の理由は儀礼廃止が4割弱
- ⑤冬ギフトを贈る人の中で、友人・知人に“冬ギフト”贈る人が4割弱

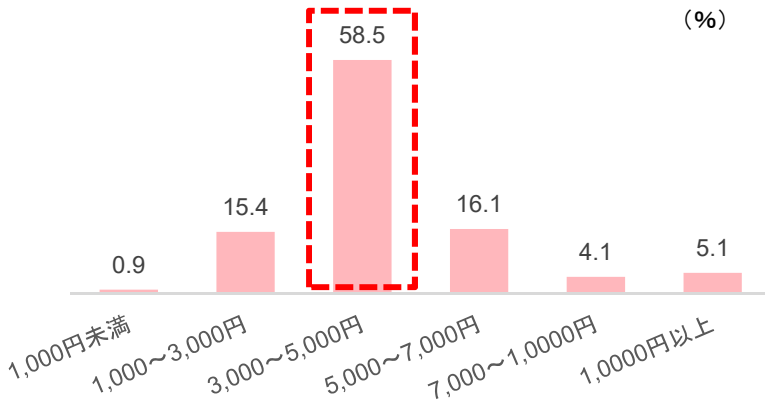
<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

①お歳暮の平均予算は約4552円、過去に贈ったお中元とほぼ同額

この冬に贈る「お歳暮」の予算は？

n=684



お歳暮とお中元の平均額比較

n=684

	金額 (平均)
お歳暮	4551.9円
お中元	4638.9円

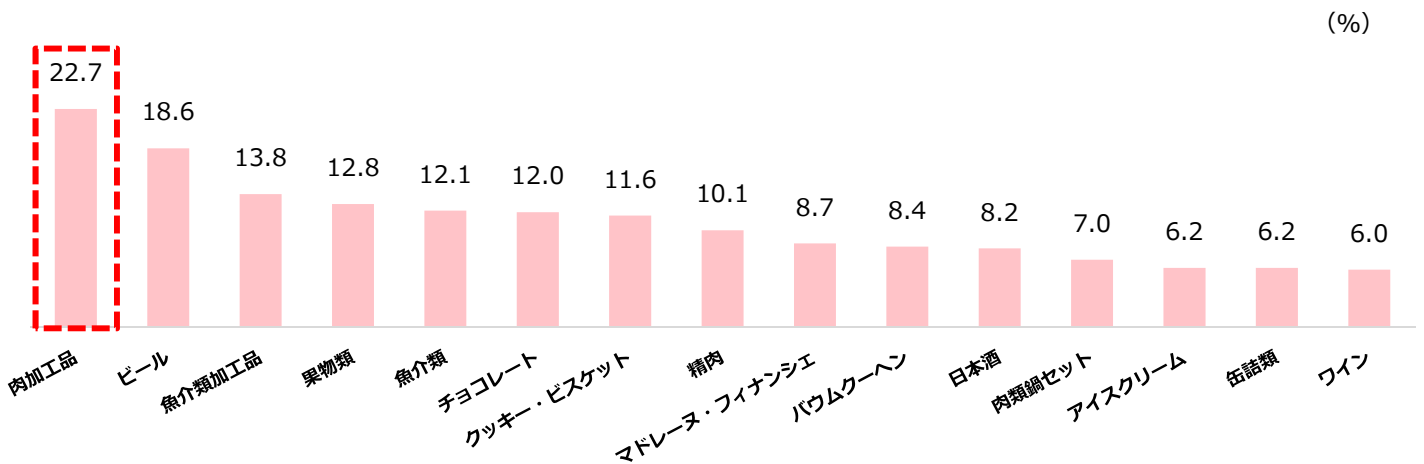
87円低い

△今年に過去に贈った「お中元」の平均金額と比べ87円低く、ほぼ同額の予算であることが分かった。

②お歳暮で嬉しい商品は、肉加工品（ハム・ソーセージ）に次いでビール

お歳暮でもらって嬉しかった商品（上位15商品）

n=585



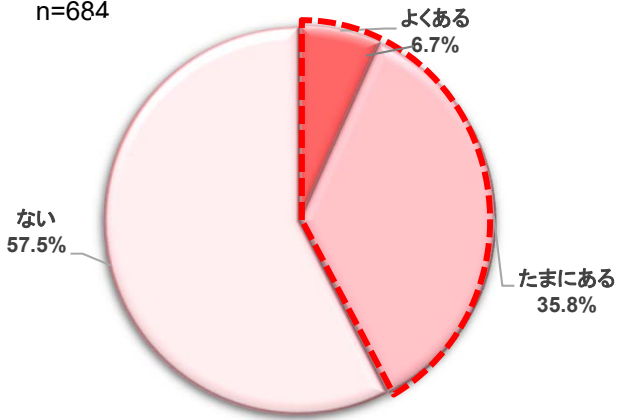
△お歳暮でもらって嬉しい商品としては、肉加工品のハムやソーセージ、ローストビーフなどが人気となった。日持ちすることや、年始のオードブルなどに家族で楽しめるなど理由をあげた人が多かった。次いで人気となったのがビール。実用的で、普段は自分で買わないという“プチ贅沢”を感じさせる商品に人気が集まった。

- ・親戚からのハム・ソーセージの詰め合わせが味、高級感、保存性に優れて良かった(60代男性)
- ・レンチンするだけで食べられる物は疲れて何もしたくない時に重宝(30代女性)
- ・すき焼きのセットは届いてから食べるまでが楽しみでした(40代女性)
- ・普段は食べることのないブランド牛肉の精肉 (50代女性)
- ・活きホタテを家族で楽しく食べられました(40代男性)
- ・いつも飲むのは発泡酒なのでビールをいただくと嬉しいです(50代男性)
- ・定番のビールも好きだけどクラフトビールは飲んだことがなかったので嬉しかった(40代女性)
- ・普段なかなか手が出ないお菓子、無難な品を贈ろうという考えが変わりました(50代女性)

③お歳暮選び「失敗」した人は半数近く、相手の好みと違った

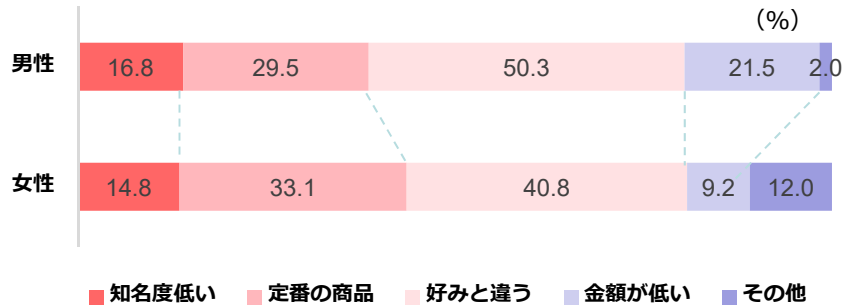
「お歳暮」の商品選びで失敗したと感じたことは？

n=684



失敗したと感じた理由は？

n=291

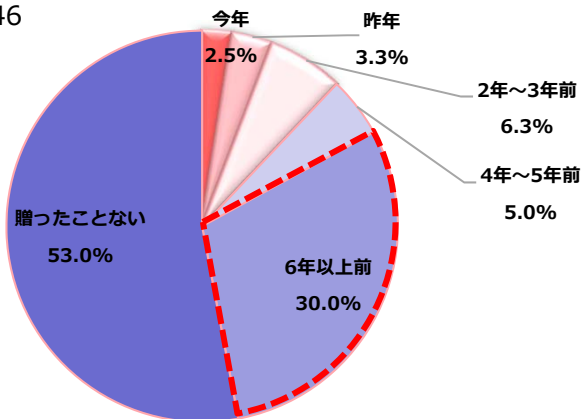


△「よくある」「たまにある」を合わせた43%の人が失敗した経験を持ち、相手の好みを考えずに選んでしまったことを理由に挙げた人が男性では50.3%と半数以上、女性でも40.8%と最も高くなった。

④5割以上お歳暮贈らず、“お歳暮やめた”6年以上前から3割

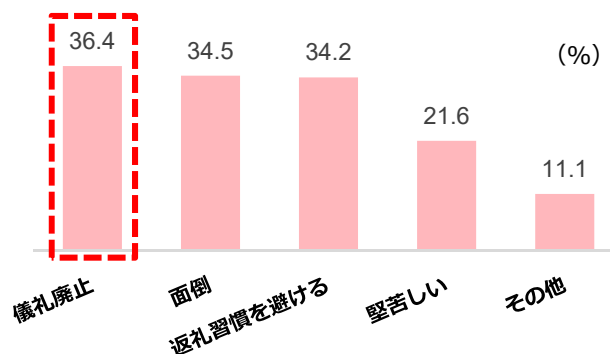
「お歳暮」いつから贈らなくなった？

n=846



「お歳暮」をやめた理由は？

n=846

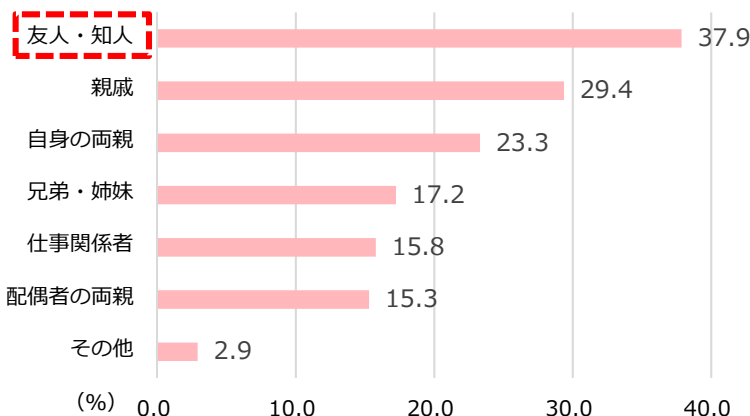


△お歳暮を贈らないと回答した人のうち、30%以上の方は6年前以上前から贈らず、53%の方が贈ったことがないと回答。若年層ほどその傾向は強かった。やめた理由としては、「儀礼廃止」が最も多く、次いで「面倒」、「返礼習慣を避けるため」という回答が続いた。

⑤形式にこだわらない“冬ギフト”は友人・知人に4割近く

冬のギフトを誰に贈りますか？

n=412



お歳暮と冬ギフトの平均額比較

n=684（お歳暮）、412（冬ギフト）

	金額（平均）
お歳暮	4551.9円
冬ギフト	4209.9円

342円低い

△お歳暮ではなく冬ギフトとして贈る相手は、友人・知人が最も多く、返礼など相手に負担をかけずに贈りたいという理由をあげた人が半数近くに上った。平均額はお歳暮よりも342円冬ギフトが下回った。

秘書が目利きした「接待の手土産」でお歳暮・冬ギフトを探す

「接待の手土産」(<https://temiyage.gnavi.co.jp/>)では、経験豊富な秘書の目利きで選ばれた、“特選30”をはじめ、お歳暮や年末年始の手土産など、冬のギフトに相応しい商品をご紹介します。11月中旬からは、“冬ギフト”特集として選りすぐりの商品をご紹介します。



ホワイトハム バリエティギフト 8種
「食通の麻布土産セット」
/日進ワールドデリカテッセン
価格：5,400円(税込)【東京都】

■秘書の評価

老若男女どなたにも愛されるおいしさです。国内産の肉を使用しているというのもポイントが高く、お子様がいらっしゃるご家庭への贈り物にも最適ですね。
(放送・広告・出版・マスコミ
秘書歴23年2ヶ月)



熊野牛塩釜焼きローストビーフ
/株式会社サンフレックス
価格：12,420円(税込)【和歌山県】

■秘書の評価

まさに特別な贈り物だと思います。塩釜のローストビーフは高級店のメニューにはありますが、贈答品では珍しいので喜んでいただけそうです。塩味も強すぎず食べやすいです。
(製造業 秘書歴8年10ヶ月)



十勝ハーブ牛
プレミアムローストビーフセット
/株式会社ノベルズ食品
価格：3,780円(税込)【北海道】

■秘書の評価

スジがなくて食べやすく、「ハーブ牛」の名の通り、臭みもないので老若男女に好まれると思います。要冷凍ですが日持ちが長いのでお中元やお歳暮などご自宅にお贈りするギフトにぴったりです。
(製造業 秘書歴1年10ヶ月)



かずの子 ギフト「煌」
/株式会社まるりょう 野澤商店
価格：5,400円(税込)【北海道】

■秘書の評価

干したかずの子を初めて食べましたが、本当においしかったです。お酒好きな男性、年配の方にお渡ししたいです。すぐに召し上がれますし、保存も利くので良いと思います。(製造業 秘書歴4年)



婦恋高原ビール 群馬麦酒6本セット
/婦恋高原ブルワリー
価格：4,136円(税込)【群馬県】

■秘書の評価

自社栽培の大麦、ホップを使い、“手間隙かけて作られた”というストーリーがとて好印象です。味にも深みがある珍しいビールで、1本1本飲むのが楽しくなります。
(製造業 秘書歴1年)



パブロフオリジナルアソート
/パティスリーパブロフ
価格：5,000円(税込)【神奈川県】

■秘書の評価

一口サイズで、色取りもキレイです。箱を開けた瞬間から華やかで美しいので、お子様がいらっしゃる方にお渡ししても喜ばれるのではないのでしょうか。
(情報通信・IT 秘書歴22年)

【「接待の手土産」セレクション】

「こちら秘書室」の秘書室会員約37,000人のネットワークを活用し現役秘書の目利きにより選ばれたビジネス使いに適した手土産を紹介するサイト。

年間約10回にわたり、秘書室本会員による手土産品評会を開催し、多くの手土産店が出品する自信作を「ビジネスシーンにふさわしい贈り物」という観点で目利きし、誰もが知る名店の手土産から、知る人ぞ知る各地の名品まで、日本の文化とも言える手土産品を随時紹介しています。また、1年間かけて目利きした商品の中から、秘書からの評価が特に高い手土産を「特選」として発表しています。

■接待の手土産 <https://temiyage.gnavi.co.jp/>

【こちら秘書室】

約37,000人の秘書室会員からなる秘書のサポートサイトです。取引先との会食や接待に適した上質な飲食店情報のほか手土産情報やセミナーなど、秘書業務に役立つコンテンツを展開しています。2002年のサイト開設以来、全国の秘書業務に従事している方を会員組織化し、接待利用に適した高級飲食店と結びつけています。そのほか高級飲食店の下見会や秘書懇親会の開催、手土産情報の提供、各種セミナーの開催、秘書同士の掲示板の提供などさまざまなサービスで秘書業務のサポートを目指しています。また、秘書の知見を活かした情報発信もしています。

■こちら秘書室 <https://secretary.gnavi.co.jp/>