

## 【料理・献立のお悩みに関する調査】

**スーパーで献立を考える人のうち、3人に2人は「生鮮売場で献立を決める」****時短・簡単でも、惣菜を温めて出すだけでは味気ない？****納得いく料理のためのひと手間が大事！「誇れる時短」需要が明らかに**

わさび製品を中心に香辛料・調味料を開発・製造する、株式会社万城食品（ばんじょうしょくひん 本社：静岡県三島市、代表取締役社長：米山一郎）は、全国の20歳以上の男女2216人を対象に「料理・献立のお悩みに関する調査」を実施しました。

## 調査概要

「料理・献立のお悩みに関する調査」

調査対象：20歳以上男女／2216人

調査方法：インターネットを用いたアンケート調査

調査期間：2018年10月1日（月）～2018年10月3日（水）

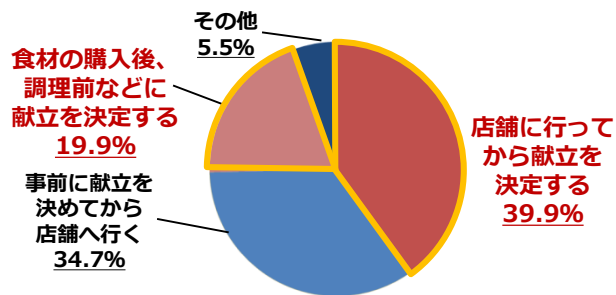
## 調査サマリー

- ＊ **買い物をする日は「店頭で食材を見てから・購入してから献立を決める」派が半数以上！**  
献立のメインは手作り料理が人気！？店舗で献立を決める人の70%以上が「生鮮売り場で決める」
- ＊ **調理する人が最も多い“肉料理”。** そのお悩み1位は「いつも同じ味付けばかりになってしまう」  
献立を考える、味のバリエーションを増やすといった、目に見えない「名もなき家事」は悩みのタネ
- ＊ **「朝食は、準備時間をもっと短くしたい」「夕食は、じっくり納得のいくものを作りたい」**  
食事のタイミングによって需要が変化。手早くかつ納得のいくものを作りたい「誇れる時短」ニーズが明らかに

## 調査結果

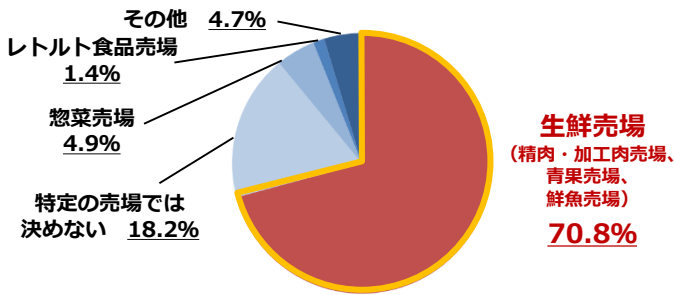
**買い物をする日は「店頭で食材を見てから・購入してから献立を決める」派が半数以上！****献立のメインは手作り料理が人気！？店舗で献立を決める人の70%以上「生鮮売り場で献立を決める」**

Q1.スーパー等の店舗に食材を買いに行く日、その日の食事の献立をどのタイミングで決定していますか



「食材を見てから・購入してから献立を考える」方が半数以上！

Q2.（Q1.で「店舗に行ってから献立を決定する」と答えた方）どの売場にいるときに、献立を決めることが多いですか



献立を考える際は、生鮮食品を軸に考えている方が7割以上！

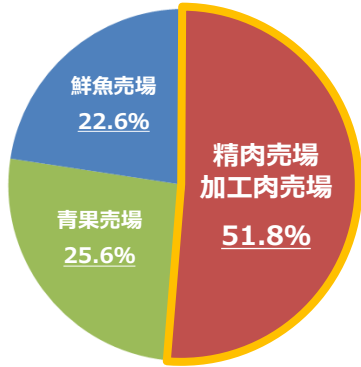
「スーパー等の店舗に食材を買いに行く日、その日の食事の献立をどのタイミングで決定しているか」という問い（Q1.）に対して、「店舗に行ってからその日の献立を決定する」と回答した方は39.9%、「食材の購入後、調理前に献立を決定する」と回答した方は19.9%。合計すると半数以上の方々が、「買い物をする日は、食材を見てから・購入してから献立を決めている」という実態が明らかになりました。また「店舗に行ってから献立を決定する」と答えた方の中では、**生鮮売場（精肉・加工肉売場、青果売場、鮮魚売場）**で献立を決めると答えた人が**70%以上**を占める結果になりました（Q2.）。

惣菜売場で献立を決定すると回答した方はわずか4.9%に留まり、ライフスタイルの変化・高齢者の増加といった要因から**中食・惣菜市場が拡大している**昨今でも、献立のメイン料理に関しては**生鮮食品から手作りすることを軸に考える方が多い**ようです。

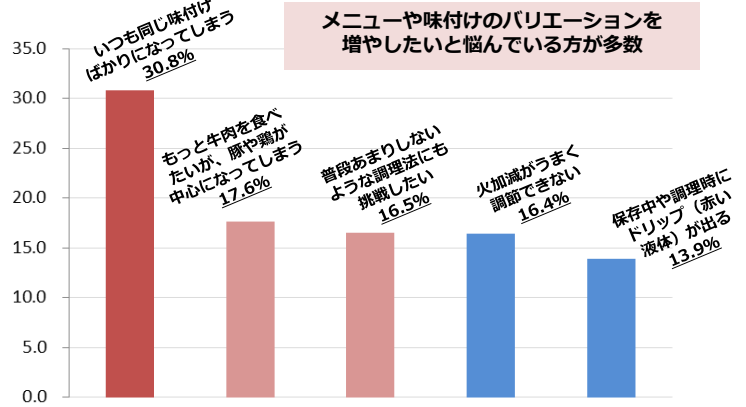
## 調理する人が最も多い“肉料理”。そのお悩み1位は「いつも同じメニューばかりになってしまう」

献立を考える、メニューのバリエーションを増やすといった「名もなき家事」は、多くの人の悩みのタネ

Q3. (Q2.で「生鮮売場で献立を決定する」と答えた方に) どの売場にいるときに、献立を決めることが多いですか



Q4. 自宅で肉料理を準備する際に悩んでいることは何か (上位5つ)



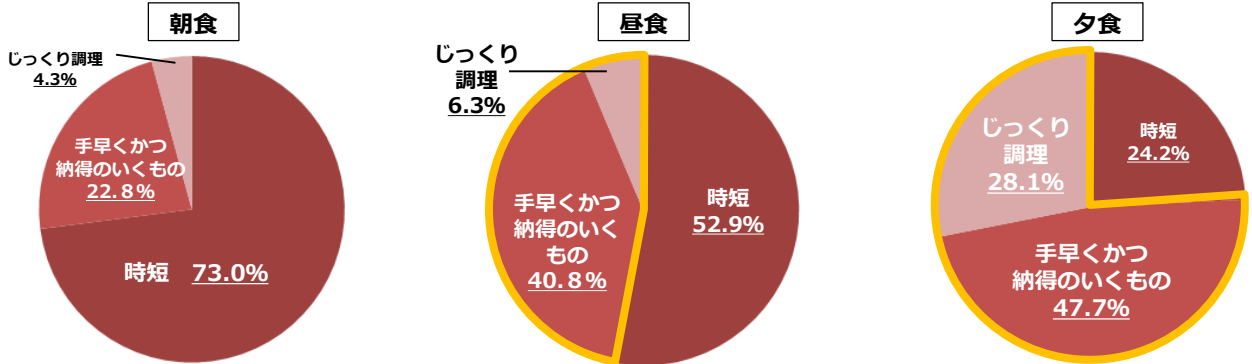
Q2.で生鮮売場(精肉・加工肉売場、青果売場、鮮魚売場)で献立を決めると答えた方の中では、半数以上が精肉・加工肉売場で献立を決めると回答しました(Q3.)。献立に登場する頻度は、生鮮食品の中でも肉が多いことが分かります。

さらに、自宅で肉料理を準備する際のお悩みは何かという質問(Q4.)に対しては、「いつも同じ味付けばかりになってしまう」という回答が1位に。2位は「もっと牛肉を食べたいが、豚や鶏が中心になってしまう」、3位は「普段あまりしないような調理法にも挑戦したい」という回答が続きました。「買い物」「調理」等だけでなく「調味料のストックを補充する」「乾いた食器をしまう」などの“名もなき家事”が負担となっているという声も多く聞かれる中、「献立を考える」「味付けのバリエーションを増やす」といった手間も“名もなき家事”のひとつとなつていえます。

## 「朝食は、準備時間をもっと短くしたい」「夕食は、じっくり納得のいくものを作りたい」 食事のタイミングによって需要が変化。手早くかつ納得のいくものを作りたい「誇れる時短」ニーズが明らかに

Q5. 普段自宅で食事を準備する際は、どのようなことを一番意識しているか

- 準備にかかる時間の短さを最優先している(時短)
- 手早く準備することを意識しつつも、納得のいくものを作るために最低限の時間はかけている(手早くかつ納得のいくもの)
- 時間は惜みず、じっくり調理している(じっくり調理)



昼食・夕食を中心に「手早く」しかし「最低限の時間はかけて、自分の納得がいく食事を準備したい」という「誇れる時短」ニーズが存在

食事のタイミング別の需要傾向を見るために、自宅で食事を準備する際に意識していることについても調査を実施しました(Q5.)。食事以外にも様々な要因で忙しくなる朝食時では、70%以上の方が「準備にかかる時間の短さを最優先している」と答えた一方で、昼食・夕食は自分の納得のいく料理をしたいと考えている方々が一定数いることが分かります。

働く女性や共働き家庭の増加などに伴い、調理に関しても時短・効率化が重視される傾向にある一方で、出来合いの惣菜や冷凍食品を温めるだけ・出すだけといった食事には抵抗を感じるという声があり、「誇れる時短」というキーワードがキーになると考えられます。この調査でも「手早く」しかし「最低限の時間はかけて、自分の納得がいく食事を準備したい」という「誇れる時短」ニーズが、昼食・夕食を中心に見られる結果となりました。

**献立のバリエーションに悩む方々へ、生鮮売場から発信する「新しいレシピ」スタイル！**  
**万城食品「COOK&TASTE by BANJO」第1弾 5月30日(木)クイーンズ伊勢丹各店にて提供開始**

「店舗で買い物しながら献立を考える」「献立のバリエーションをもっと増やしたい」。このようなニーズに対し、生鮮売場を起点として、万城食品が新たに商品化したのが“誇れる時短”を叶える「**COOK&TASTE by BANJO**」シリーズです。

# COOK & TASTE by BANJO



分量を測った小袋タイプの使い切りオンパック調味料「COOK & TASTE by BANJO」は、肉や魚などの生鮮食材とレシピをセットにして販売するメニュー提案型の商品です。商品のパッケージに記載されたQRコードからレシピを見ることができ、セットになっている食材と調味料を使うだけで本格的な一品料理が完成いたします。「時短・効率化」を実現しつつ、「献立や味付けのバリエーションを増やしたい」「納得のいく食事を作りたい」というニーズを叶える、新しいスタイルを生鮮売場から発信する商品となっております。

「COOK & TASTE by BANJO」第一弾となるクイーンズ伊勢丹の精肉新商品は、5月30日（木）より、クイーンズ伊勢丹各店舗にて提供を開始しております。

## ■ 「COOK&TASTE by BANJO」 第一弾 販売概要

5月30日(木)～6月26日（水）販売商品ラインナップ

クイーンズ伊勢丹笹塚店、品川店、杉並桃井店、仙川店、本八幡店にて販売（五十音順）

※5月30日時点、順次拡大

5月30日（木）～6月5日（水）かりかり豚バラと豆苗のゴマだれ和え（香ごま醤油たれ）

6月6日（木）～6月12日（水）鶏肉とじゃがいもの照り煮（香ごま醤油たれ）

6月13日（木）～6月19日（水）豚こらもやしのスタミナ春巻き（こく旨醤油たれ）

6月20日（木）～6月26日（水）豚バラとキャベツのレモンバター蒸し（こく旨醤油たれ）

ホームページ：<https://www.banjo.co.jp/cookandtastebybanjo>

## ■ 株式会社万城食品 会社概要

万城食品は1952年に創業した、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーです。わさび産出額、日本一の静岡県三島市に本社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。

現在ではわさび製品に加え、蒲焼のたれ、からし酢みそ、ドレッシング、そうざい用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

ホームページ：<https://www.banjo.co.jp/>



**BANJO**