

Press Release

2018年10月19日

株式会社オークローンマーケティング

《電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」 手作りおせちに関する調査》

**おせちを手作りしたい人 44.1%の一方、今年おせちの手作り予定がある人は、24.6%
手作りおせちのキーワードは「手間なく簡単」、「短時間で効率的に」**

**幼少期には 50.4%が手作りおせちを食べていたが、直近では 20.3%まで半減
慣れないおせちの「手間」が手作りのハードルに。**

定番おせちメニューの「黒豆煮」は、難しいけれども、チャレンジしたいメニュー

1台6役の調理ができるかんたん電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」を販売するショップジャパンは、今年の年末に向けて『手作りおせち』に関する調査を実施いたしました。

「プレッシャーキングプロ」は、圧力調理はもちろん、炊飯、無水調理、蒸す、煮込む、温め直しまで6通りの調理が可能な電気圧力鍋です。ボタンを押すだけで、火力調整、加圧、減圧まで自動で行うことが可能なので、これまで手間と時間のかかっていた美味しい料理を簡単に、さらに調理時間を短縮して調理ができます。火を使わずに調理ができるので、目を離していても心配が少なく、調理中は他の料理や家事の時間に有効活用いただけ、忙しい年末年始のおもてなしシーズンにもおススメです。

今回の調査の結果、おせちの手作り意向がある人が44.1%であったのに対し、今年おせちの手作り予定がある人は24.6%にとどまる結果となり、**手作り意向はあるものの、実際におせちを手作りできない人が多くいることがわかりました。**その理由として、慣れていないおせちの「手間」が高いハードルとなっているようです。また年末の忙しい時期に手作りできると思うおせちレシピについて尋ねたところ、「手間なく簡単」、「短時間で効率的に、複数メニューが完成」するおせちメニューと回答する人が多く、手間がかかるおせちの効率化に対する期待が伺える結果となりました。

＜調査結果サマリー＞

1) 手作りおせちの実態調査

- ・幼少期は全体の50.4%の人が手作りおせちを食べていたが、直近では20.3%と半減
- ・購入したおせちに関しては、幼少期は6.1%のみだったものの、直近では26.0%まで増加
- ・おせちの手作り経験がある人は、20.5%、初めておせちを手作りした平均年齢は29才
- ・おせちの手作り経験がある人は「既婚/子ども有」が最も高く29.5%、「結婚」や「子ども」などライフスタイルの変化がきっかけに

2) おせちの手作り意向とハードル

- ・44.1%の人がおせちを手作りしたい意向はあるものの、今年おせちを手作りする予定があるのは24.6%のみ
- ・手作りおせちのハードルは「手間がかかる(73.4%)」が、最も多い回答に
- ・年末は83.4%が大掃除を優先したいと回答、手作りおせちを優先したい人は16.6%
- ・手作りだと失敗しやすい/難しいと思う定番おせちメニュートップ3は、「伊達巻」「黒豆煮」「昆布巻き」
- ・チャレンジしてみたいと思う定番おせちメニュートップ3は、「ローストビーフ」「栗きんとん」「黒豆煮」

3) 現代における「手作りおせち」のキーワード

- ・おせちを作ることで季節感やお正月感を実感したい人が58.3%
- ・少なくとも1品以上はおせち料理を手作りしたい人が76.3%
- ・「手間なく簡単にできる」おせちレシピであれば、年末の忙しい時期でも手作りできると回答した人が39.0%

《この件に関するお問合せ先》
株式会社オークローンマーケティング 広報担当
TEL: (03) 6746-0324 FAX: (03) 3501-5324
EMAIL: pr@shopjapan.co.jp URL: www.shopjapan.co.jp

◀調査概要▶

調査名：手作りおせちに関する調査

調査主体：ショップジャパン「プレッシャーキングプロ」（株式会社オークローンマーケティング）

調査対象：全国 30～49 歳女性 800 名

実施期間：2018 年 10 月

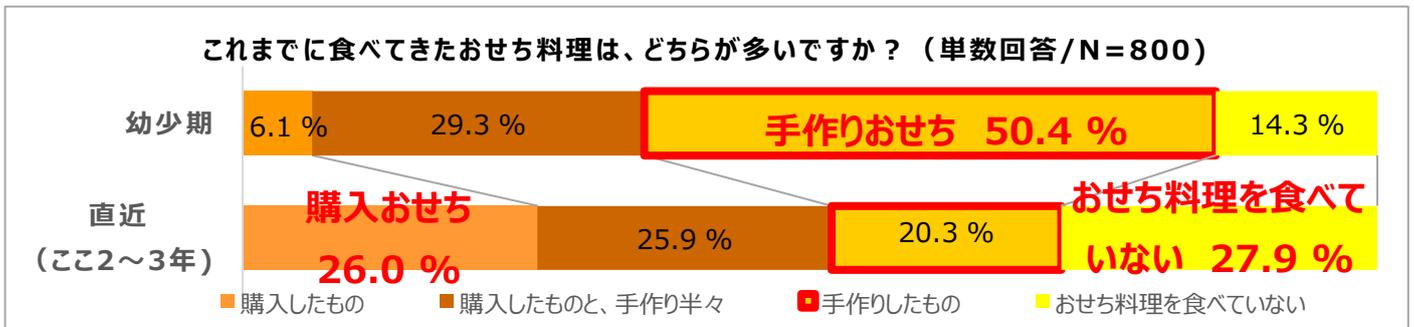
調査方法：インターネット調査

※本調査結果を引用いただく際は、【ショップジャパン「プレッシャーキングプロ」調べ】とクレジット記載をお願い致します。

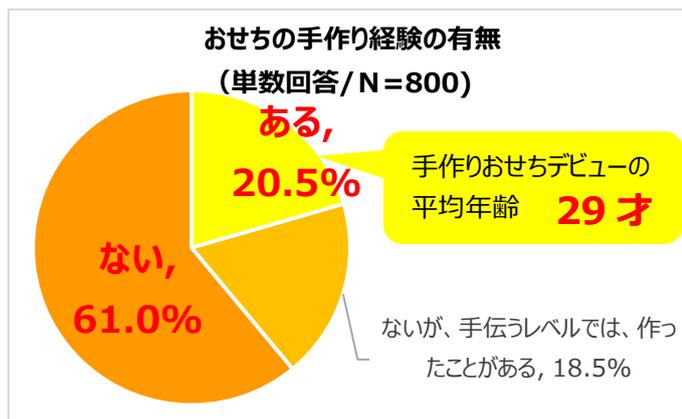
1. 手作りおせちの実態調査

■ 手作りおせち派は、幼少期の半分以下の割合に減少。一方で購入派は増加傾向に。

これまで食べてきたおせち料理について、幼少期と直近（ここ 2～3 年）の実態について調査しました。回答者の幼少期には、約半数となる 50.4%が「手作りおせち」を食べていたものの、直近では、全体の 20.4%にまで半減。手作りおせち派は減少トレンドしていることが伺えます。その一方で「購入おせち」と、そもそも「おせち料理を食べていない」人は、直近では増加している結果となりました。



■ おせちの手作りデビューは平均 29 才！「結婚」や「子ども」などライフスタイル変化が手作りのきっかけに

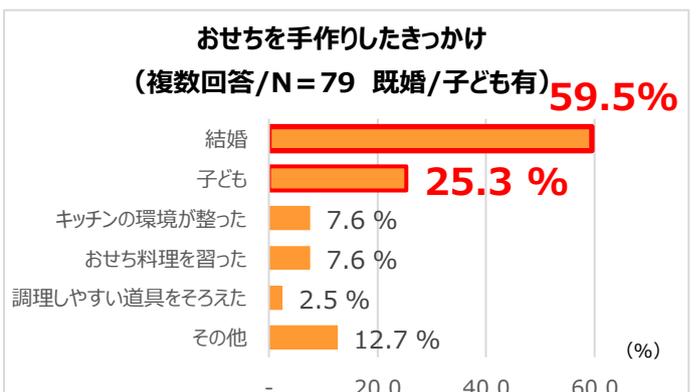
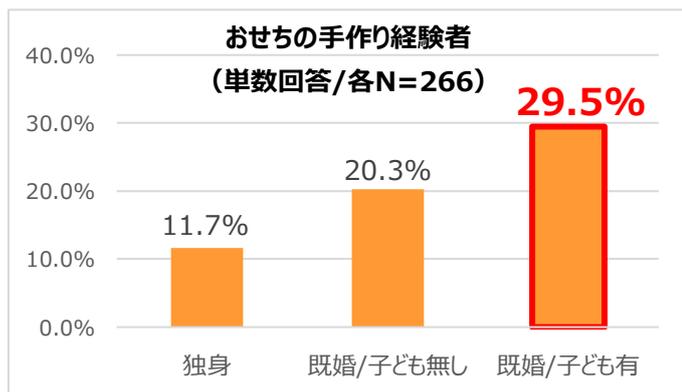


おせちの手作り経験の有無について調べたところ、「ない（61.0%）」が最も多い結果となりました。

その一方で、自分自身がメインとなっておせちを手作りしたことがある人は全体の 20.5%にとどまり、初めておせちを手作りした平均年齢は 29 才でした。

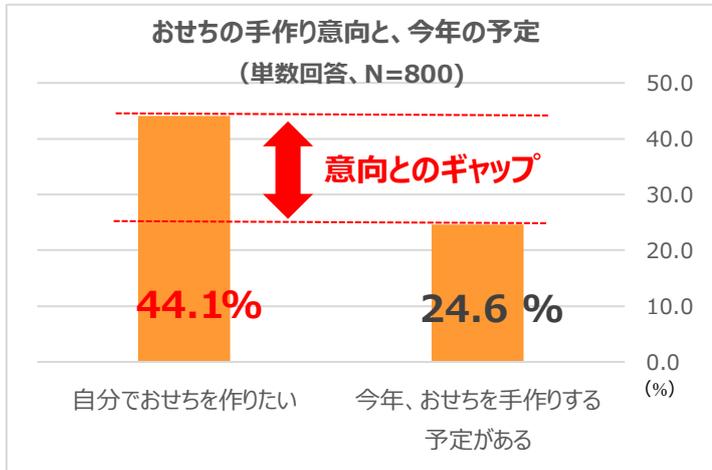
さらに、手作り経験を属性別で見ると、「既婚/子ども有」の人が最も経験有りの割合が高く、初めておせちを手作りしたきっかけは、「結婚（59.5%）」や「子ども（25.3%）」と回答。

ライフスタイルの変化をきっかけに手作りおせちにチャレンジしていることが伺えます。



2. おせちの手作り意向とハードル

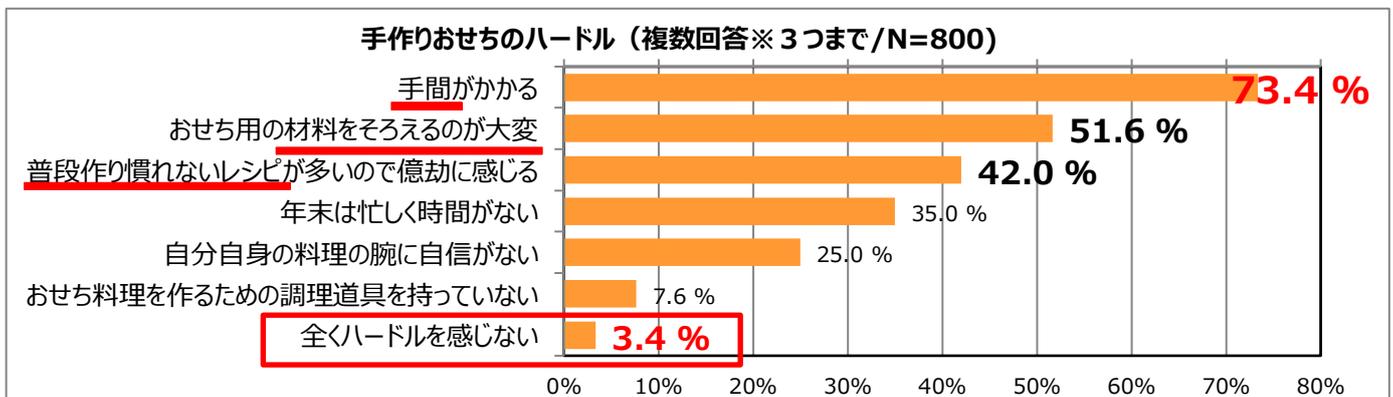
■ おせちの手作り意向 44.1%、今年おせちを手作りする予定がある人は 24.6%と、意向とギャップも。



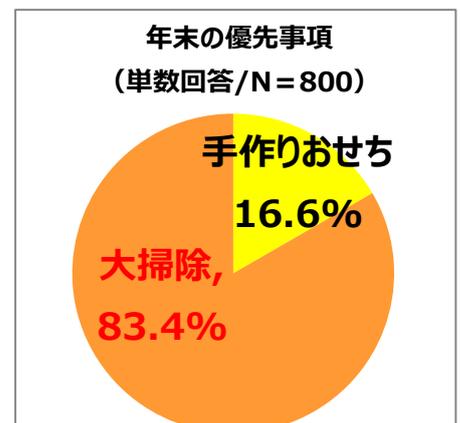
全体の 44.1%の人が、自分でおせちを手作りしたいと回答している一方で、今年おせちを作る予定がある人は 24.6%となりました。おせちの手作り意向はあるものの、実際には手作りする事が出来ない実態があるようです。

■ 96.6%が手作りおせちにハードルを感じている！年末は、手作りおせちよりも、大掃除のほうが優先

手作りおせちのハードルについて調査したところ、「全くハードルに感じない」人は全体の 3.4%のみで、96.6%が手作りおせちにハードルを感じているということが明らかになりました。具体的なハードルとして最も多い回答は、「手間がかかる (73.4%)」、次いで「おせち用の材料をそろえるのが大変 (51.6%)」、そして「普段作り慣れないレシピが多いので億劫に感じる (42.0%)」という結果に。年に1度の大仕事となるおせち仕事は、手間がかかる上に、準備や調理手順など普段慣れ親しむことが少ないことが、ハードルに感じてしまうことに拍車をかけているのかもしれない。



さらに年末の優先事項として、大掃除と手作りおせち、どちらの優先度が高いか調べたところ、83.4%が大掃除を優先したいと回答。
多忙な年末シーズンに、手作りおせちを優先する人は少ないようです。



■ 定番おせち「黒豆煮」は、難しいと思う一方で、チャレンジして作ってみたいメニュー

定番おせちメニューの中で、手作りだと失敗しやすい/難しいと思うメニューについて調査したところ、「第1位/伊達巻き（47.0%）」、「第2位/黒豆煮（41.1%）」そして「第3位/昆布巻き（38.4%）」となりました。

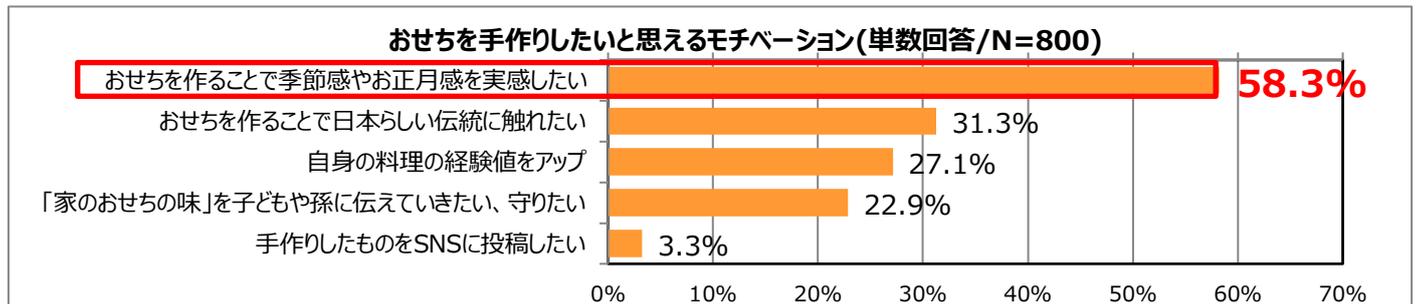
その一方で、チャレンジして作ってみたいと思うレシピは「第1位/ローストビーフ（25.5%）」、「第2位/栗きんとん（21.4%）」、「第3位/黒豆煮（15.4%）」という結果に。手作りだと難しいと思われる「黒豆煮」ですが、一方でチャレンジして作ってみたいメニューの一つのようです。

手作りだと失敗しやすい/難しいと思うレシピ (複数回答※3つまで) (N=800)		
1位	伊達巻き	47.0%
2位	黒豆煮	41.1%
3位	昆布巻き	38.4%
チャレンジして作ってみたいと思うレシピ (単数回答) (N=800)		
1位	ローストビーフ	25.5%
2位	栗きんとん	21.4%
3位	黒豆煮	15.4%

3. 現代における「手作りおせち」のキーワードとは

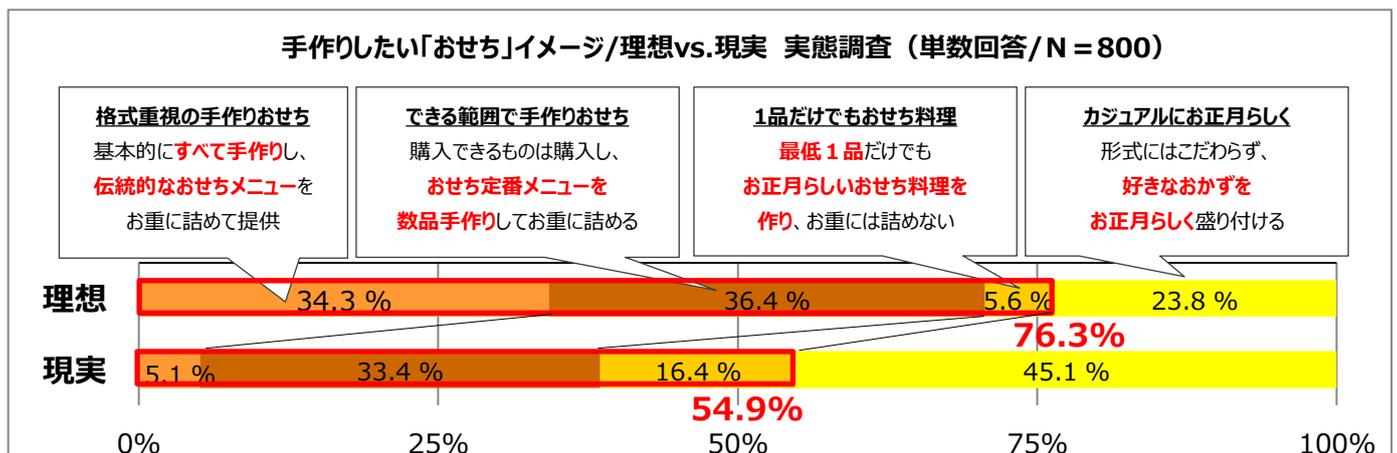
■ 手作りおせちを通して「季節感」や「お正月感」を実感したい人が 58.3%

おせちを手作りしたいと思えるモチベーションについて調査しました。最も多い回答は「おせちを作ることで季節感やお正月感を実感したい（58.3%）」となり、年に一度のシーズンイベントとしてのお正月を満喫するためにおせちを手作りしたいと考える人が多いようです。



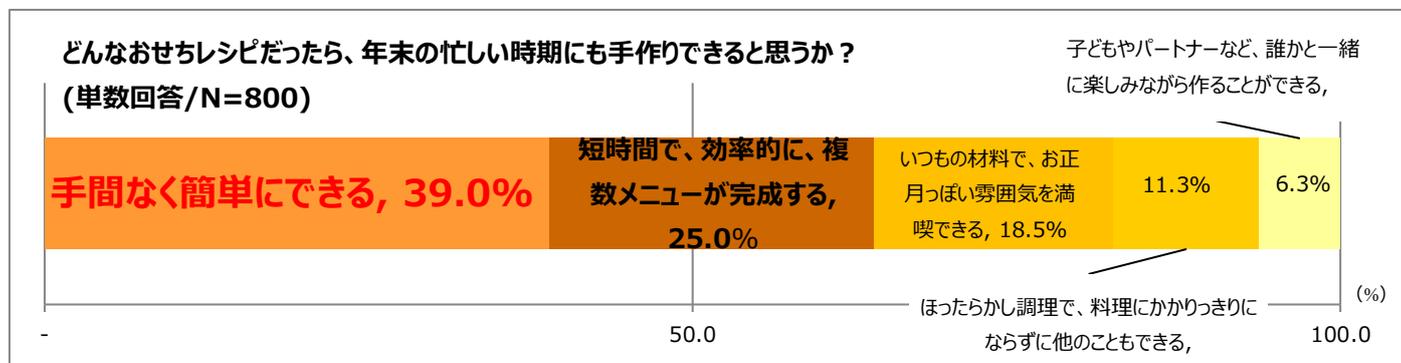
■ 76.3%が、少なくとも1品以上はおせち料理を手作りしたいと回答

おせちを手作りするとなった場合、どのような「おせち」を作りたいか理想と現実について調査しました。理想としては、「全て手作り（34.3%）」と「できる範囲で手作り（36.4%）」の回答が多く、おせちを手作りすることへの意欲がうかがえる結果となりました。また「最低1品だけでもおせち料理（5.6%）」まで含めると、理想として1品以上はおせち料理を作りたいと思っている人は76.3%となりました。しかし現実には、1品以上おせち料理を作りたいと思っている人は54.9%にとどまる結果に。そして45.1%は、おせち料理ではないものの、好きなおかずをお正月らしく盛り付けているという結果になりました。



■ 年末の忙しい時期でも、「手間なく」、「時短で効率よく」できるおせちなら手作りしたい

どんなおせちレシピだったら、年末の忙しい時期でも手作りできるか調べたところ、**最も多い回答は「手間なく簡単にできる (39.0%)」**となり、次いで「短時間で、効率的に、複数メニューが完成する (25.0%)」という結果となりました。忙しい年末に、手間がかかる**手作りおせちの効率化**に期待する声が多いようです。



ご参考情報：

慌ただしい年末年始のおもてなし料理に、火力・圧力の調整不要の電気圧力鍋がおススメ！

1台6役！電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」なら、定番おせちも、ホームパーティ用ごちそうも、ボタン押すだけで簡単に。

(商品サイト) <http://bit.ly/2IOMprw>

1台6役の調理ができるかんたん電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」を使った、この年末年始シーズンにおすすめの“おもてなしレシピ”をご紹介します！**圧力調理による時短調理と、電気を使った自動調理**ができるため、忙しい年末年始でも、**他の家事の合間に、ボタンを押すだけで本格的なごちそう料理を作ることが可能**です。

今回行いました『手作りおせち』の調査結果より、「難しいと思うおせちレシピ」のトップ3にランクインした「黒豆煮」と「昆布巻き」、そして「作ってみたい/チャレンジしたいおせちレシピ」の第1位となった「ローストビーフ」の3品のレシピをご紹介します。ぜひ今年の年末年始は、「プレッシャーキングプロ」を使って、ホームパーティや、お正月のごちそうを、ご自宅でチャレンジして楽しみください。

<ホームパーティ/おせち料理> 本格的な「ローストビーフ」が、誰でも簡単に！



材料 (3~4人分)

牛もも肉 (かたまり) …500g (ハーソルト、黒こしょう各適量を全面にまぶしてラップし、冷蔵庫で一晩寝かせる。)
水 …1/2 カップ サラダ油 …大さじ1 赤ワイン …1/4 カップ
にんにく (包丁でつぶす) …1 かけ クレソン …適宜 たまねぎ (薄切り) …1コ

作り方

- ①材料をいためる (下ごしらえ/肉ボタン 6分)
サラダ油をひき、にんにく・ラップを外した肉を入れて全面に焼き色をつける。
肉を取り出し、たまねぎを加えていためる。
- ②材料を加えて加圧 (下ごしらえ/肉ボタン 1分)
水・赤ワインを加えて、たまねぎの上に①の肉のせてふたをする。
圧力切り替えバルブを蒸気密閉に設定。
- ③肉を取り出しアルミホイルを巻き、冷ます
- ④仕上げ (好みの厚さに切って器に盛り、お好みでクレソンを添える。)

<ホームパーティ> 彩りあざやかな「パエリア」なら、パーティにもぴったり！



材料 (2合分)

米 (洗ってザルにあげる) …2 合
あさり (砂抜きをする) …8 コ
えび (酒で洗い水気を拭きとる) …6 尾
しめじ (小房に分ける) …40g
パプリカ (赤) (薄切り) …30g
オリーブ油 …大さじ 1

(A) 湯 …300ml
(A) コンソメスープの素 (顆粒) …大さじ 1
(A) サフラン …ひとつまみ※A は混ぜ合わせておく。
塩・こしょう …各適量
ピーマン (薄切り) …1/2 コ

作り方

- ①材料をいためる (下ごしらえ/肉ボタン 3 分)
オリーブ油をひき、米・あさり・えび・しめじ・パプリカをいためる。
- ②A を加えて炊飯 (お米ボタン 5 分)
A を加えてふたを閉める。圧力切り替えバルブを蒸気密閉に設定する。
- ③ピーマンを加えて蒸らす、塩・こしょうで味を調える。

<おせち料理> 難しい「黒豆煮」も、前日から水に漬けなくても、加圧 9 分でふっくら仕上げ



材料 (黒豆 300g 分)

黒豆 (乾燥) …300g (洗ってザルにあげる) 水 …4 カップ
砂糖 …150g しょうゆ …小さじ 2 塩 …小さじ 1/2

作り方

- ①材料を入れて加圧 (下ごしらえ/肉ボタン 7 分)
黒豆・水を入れてふたを閉める。圧力切り替えバルブを蒸気密閉に設定する。
加圧後、[キャンセル] ボタンを押し、1 時間放置する。
- ②材料を入れて加圧 (下ごしらえ/肉ボタン 2 分)
ふたを外し砂糖・しょうゆ・塩を加えてふたを閉める。
圧力切り替えバルブを蒸気密閉に設定する。
加圧後、ふっくらとやわらかく仕上げるため、[キャンセル] ボタンを押しして保温を切り、冷ます。

<おせち料理> 昆布の旨みがギュッと凝縮「小いわしの昆布巻き」で、本格おせちが完成！



材料 (4 人分)

昆布 (水で戻す) …10 枚(40g)
小いわし …10 尾(150g) (頭と内臓を取り除く) (塩小さじ 1 をふって 20 分ほどおき、水洗いして水気をふく)
かんぴょう …10g (水で戻して塩小さじ 1 でもみ、水洗いしてから絞る)
(A) 昆布の戻し汁 …1 と 1/2 カップ (A) 酒・砂糖・みりん・しょうゆ …各大さじ 2
(A) 酢 …大さじ 1※A は混ぜ合わせておく。

作り方

- ①昆布巻きをつくる
昆布を広げて小いわしを巻く。かんぴょうで縛ってとめる。
- ②材料を入れて加圧 (魚ボタン 13 分)
①・A を入れてふたを閉める。圧力切り替えバルブを蒸気密閉に設定する。
- ③煮つめて、冷ます (下ごしらえ/肉ボタン 15 分)
ふたを外し煮つめる。味をしみこませるため[キャンセル]ボタンを押しして保温を切り、冷ます。

<かんたん電気圧力なべ「プレッシャーキングプロ」商品概要>

商品名	プレッシャーキングプロ
販売価格	オープン価格
セット内容	本体（ふた、内ふた、なべ）×1、しゃもじ×1、計量カップ×1、電源コード×1、取扱説明書×1
本体サイズ	（約）幅 285×奥行 273×高さ 295mm
本体重量	約 3.6kg
容量	（満水容量）約 3.2ℓ、（調理容量）約 2.4ℓ
材料	PP、スチール、アルミニウム、他
コード長	約 1.2m
電源	AC100V（50/60Hz）
消費電力	700W
生産	中国
保証	保証書付 1年



ショップジャパンは、これからも世界中から選りすぐりのアイデアを発掘し、日本らしさを加えてお届けすることで、お客様の日常により多くの幸せな時間をご提供するとともに、お客様の気持ちに寄り添うブランドであり続けます。

この件に関するお問合せ先

株式会社オークローンマーケティング 広報担当
東京都港区虎ノ門 1 丁目 23 番 1 号 虎ノ門ヒルズ森タワー21階
TEL：(03) 6746-0324 FAX：(03) 3501-5324 EMAIL：pr@shopjapan.co.jp