

## NEWS RELEASE

## 11月22日の「いい夫婦の日」を前に調査 夫の9割が妻の手料理をほめている！

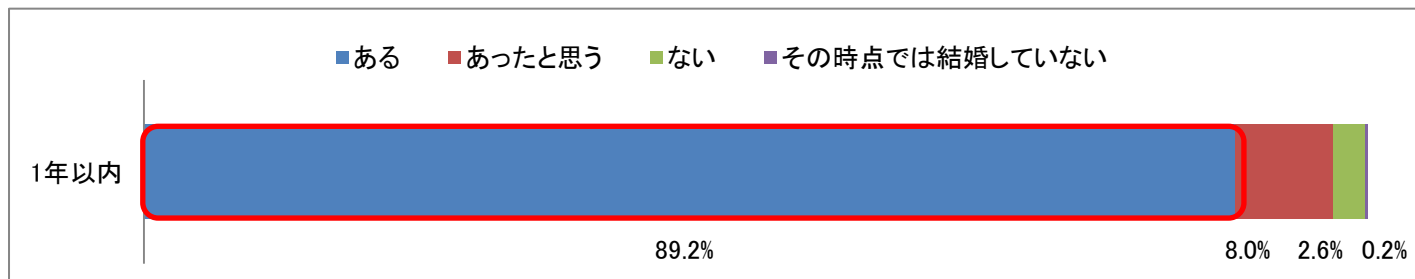
～ほめられる料理のポイントは「定番の家庭料理をいつもよりおいしく」～

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、25～34歳までの既婚男性500人を対象に、「妻の手料理に関する意識調査」を実施しました。11月22日の「いい夫婦の日」を前に、妻の手料理をきっかけとした夫婦間のコミュニケーションが分かる結果となっています。

### 「妻の手料理を1年以内にほめたことがある」は約9割

妻の手料理を回答時点から1年以内にほめたことがあるかの問いに、89.2%が「ある」と回答。夫は料理を作っている妻をほめて、感謝の気持ちをきちんと伝えていることがうかがえます。

#### Q. 1年以内に奥様の手料理をほめた事がありますか



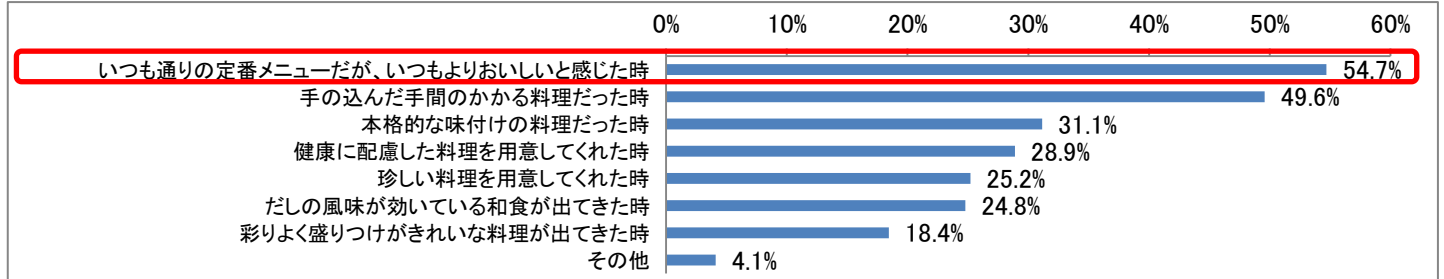
### 【妻の手料理に関する調査結果】

- ほめられ料理のポイントは見た目よりも「定番料理をいつもよりおいしく」
- 妻に極めて欲しいメニュー1位は王道の「肉じゃが」
- 妻をいたわる夫の回答も。手料理に期待することは「定番」「リーズナブル」「妻の負担軽減」
- 妻が必要であれば液体調味料を使っの時短料理に、夫は賛成。

## 夫が手料理をほめるのは「定番メニューがいつもよりおいしい時」

妻の手料理をほめるタイミングを聞いたところ、「いつも通りの定番メニューだが、いつもよりおいしいと感じた時」が 54.7% と過半数を超え第1位でした。逆に「彩りよく盛り付けがきれいな料理が出てきた時」の回答は最も少なく18.4%。近年 SNS などによってアップするために料理の見た目にこだわる女性も多い反面、夫は味へのこだわりが強いようです。

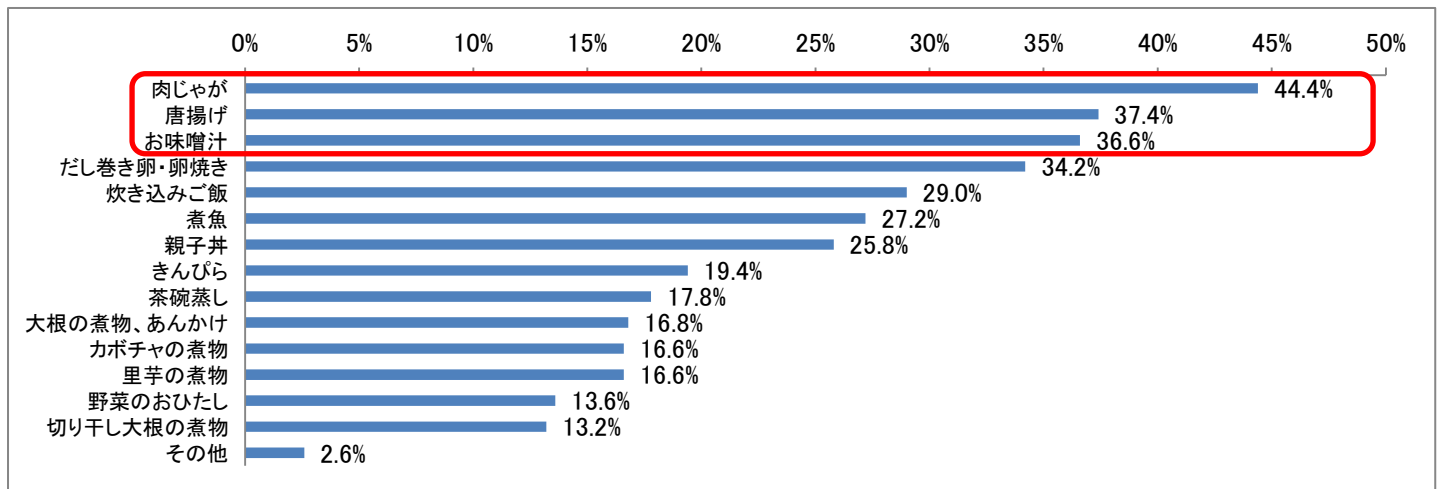
Q. どのような料理の時にほめましたか。(複数回答)



## 妻に極めて欲しいのはやっぱり「肉じゃが」

妻に極めて欲しい家庭料理のメニューは第1位「肉じゃが」(44.4%)、第2位「唐揚げ」(37.4%)、第3位「お味噌汁」(36.6%) となりました。肉じゃがをうまく作れる女性は今も昔も男性の評価が高いようです。

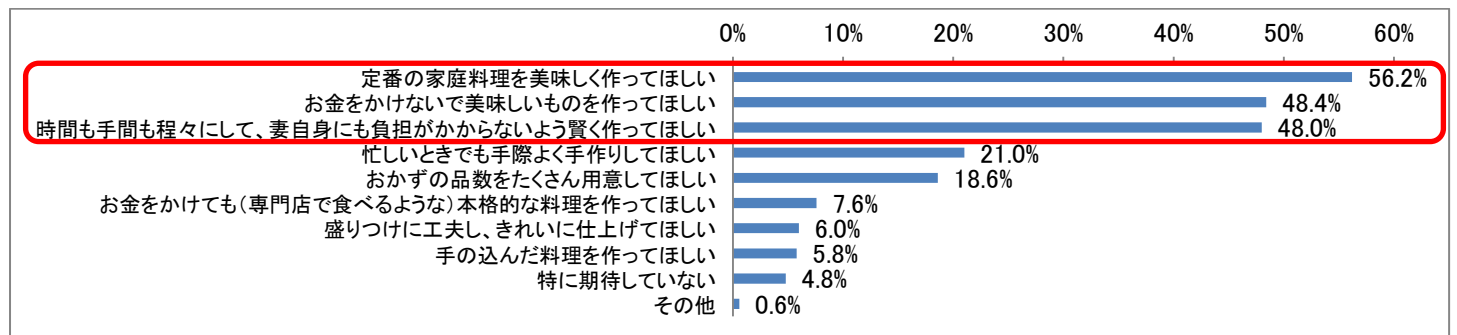
Q. 奥様に極めて欲しい家庭料理は何ですか。(複数回答)



## 夫が手料理に期待する事のキーワードは「定番」「リーズナブル」「妻の負担軽減」

夫が手料理に対して期待していることは、ここでも「定番の家庭料理を美味しく作ってほしい」(56.2%)が半数をこえました。しかし「お金をかけずに美味しいものを作ってほしい」(48.4%)や「時間も手間も程々にして、妻自身にも負担がかからないよう賢く作ってほしい」(48.0%)との声も。負担がかからない範囲内で、定番メニューをリーズナブルに美味しく作る事が求められているようです。

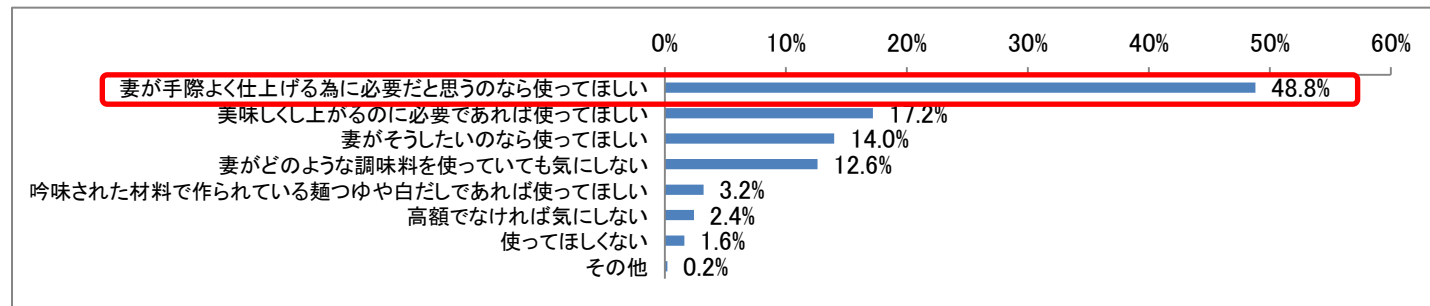
Q. 奥様の手料理に期待する事は何ですか。(複数回答)



## 夫は液体調味料を使っの簡便料理に賛成

料理の手間が省ける汎用液体調味料の使用については、「妻が手際よく仕上げる為に必要なと思うなら使ってほしい」(48.8%)が一番回答が多い結果に。逆に「使ってほしくない」は全体の1.6%と、簡単に味付けができる汎用液体調味料の使用は、妻の負担軽減や、料理を美味しく仕上げるための手段として認められていることがうかがえました。

Q. 奥様が手料理に「めんつゆ」や「白だし」等の汎用液体調味料を使われる事についてどのように思いますか。



### □調査実施内容

【調査方法】インターネット

【調査期間】2014年9月

【調査対象】ほぼ毎日家庭で食事をしている、25歳から34歳までの妻を持つ既婚男性500人

【調査地域】全国

### ■ヤマキ「割烹白だし」について

鰹一番だしをベースにうす口醤油等を加えて味を調えた和風液体調味料です。ヤマキの「割烹白だし」は、かつお節を削ったその場でだしを取り、つゆに仕上げています。かつお節がもつ、本来のうま味と香りを十分に引き出す製法により、濃厚なだし感を実現しました。素材の風味を生かし、豊かな香りとコクをプラスできるのが、「割烹白だし」の魅力です。薄め方を変えるだけで、和食をはじめ、洋食・中華と幅広い料理に使える、まさに割烹の味わいに仕上がります。ヤマキの「割烹白だし」は、2014年で発売20周年を迎えます。価格：340円(税抜価格) 内容量：400ml 販売エリア：全国



<http://www.yamaki.co.jp/basis/>

### ■ほめられ白だし肉じゃがレシピ

(材料 2人分)

牛薄切り肉 100g、じゃがいも 2個、玉ねぎ 1/2個、にんじん 1/2本、絹さや 4枚、糸こんにゃく 1/2袋、サラダ油大さじ 1/2、割烹白だし大さじ 2・1/2

(作り方)

- 1 牛肉、じゃがいも、にんじん、糸こんにゃくは食べやすい大きさに切る。絹さやはスジを取り、塩ゆでする。
- 2 フライパンに油を熱し、1の牛肉を炒める。肉の色が変わったら、1のじゃがいも・玉ねぎ・糸こんにゃく・にんじんの順に加え炒め合わせる。
- 3 全体に油がなじんだら、ヒタヒタの水を加え、フタをして煮る。沸騰したらアクを取り10分煮る。
- 4 割烹白だしを加え、煮汁がなくなるまで煮詰める。最後に1の絹さやを加える。

