

【プレスリリース】クックパッド「2026年おせち料理に関する意識調査」 物価上昇の影響色濃く おせち料理の予算は15,000円の壁が存在することが明らかに 手作り人気ナンバー 1は「筑前煮/煮しめ」 お重からお皿で出すスタイルにトレンド変化も

利用者数No.1レシピサービス「クックパッド」を運営するクックパッド株式会社は、このたびユーザーを対象に「2026年おせち料理に関する意識調査」を行いました。本調査の結果、物価上昇の影響もあり、おせち料理の予算には15,000円の壁が存在することをはじめとし、おせち料理の手作り・購入意向、予算感、人気メニューや誰と食べるのかなどの家庭のおせち料理最新動向が明らかになりましたので、以下に発表いたします。

全国721人の生活者に調査

2026年おせち料理に関する 意識調査



調査サマリー

- おせち「手作り派（全部＋一部）」は5割超。主流は、購入品と併用するハイブリッド型が3割。
- おせち料理の予算は15,000円以内に抑えたい層が5割超え。予算は昨年と同じくらいの現状維持派が約7割。むやみに予算は上げず、現状維持で節約するという志向の表れか。
- 2026年のお正月に作りたいおせち料理 1位「筑前煮／煮しめ」2位「洋風・デザート系（スイーツなど）」3位「黒豆」
- おせち料理は「重」ではなくて「皿」で出すが今のトレンド。すべて手作りは少数派で、少量品種手作りが7割以上。

【調査概要】

調査名：2026年おせち料理に関する意識調査
調査エリア：全国
調査対象：クックパッドユーザー（男女・年齢不問）
サンプル数：721
実施時期：2025年10月31日（金）～11月4日（火）
調査方法：インターネット調査

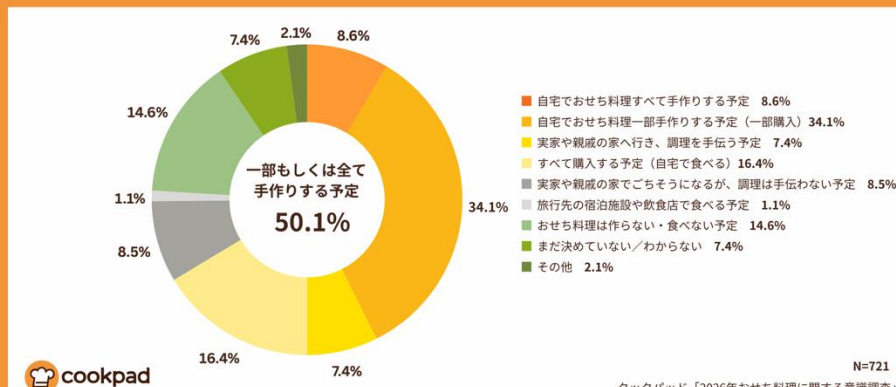
【調査の背景】

お正月の定番である「おせち料理」。近年、少人数化、購入との併用、品目・レシピの多様化など、家庭での準備スタイルが変化しています。クックパッドでは、おせち料理の最新動向を探るべく、2026年のお正月に向けてどのように「おせち料理」を準備しようとしているのか、「手作り」「購入」「ハイブリッド」の割合、作る場合にはどんな品目を、何人で、どれくらい作るか、どれくらいの予算で、そしてレシピはどう活用しているか、これらを明らかにする調査を実施しました。

【調査結果】

■ 2026年のお正月のおせち、手作りする予定の人は5割を超える

来年(2026年)のおせち料理について、あなたはどのように関わる予定ですか。

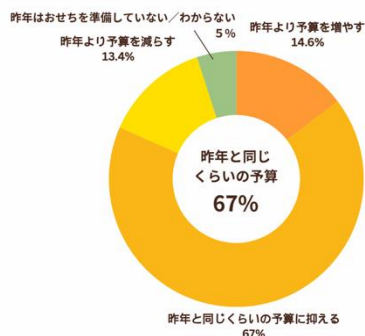


来年（2026年）のお正月のおせち料理について、どのように関わる予定か尋ねたところ、**最も多かったのは「自宅でおせち料理一部手作りする予定（一部購入）」で34.1%でした。手作りと一部購入のハイブリッド型が最も多いと言えます。**次いで「すべて購入する予定（自宅で食べる）」が16.4%、「おせち料理は作らない・食べない予定」が14.6%となっています。

「自宅ですべて手作りする予定」は8.6%、「実家や親戚の家に行き、調理を手伝う」は7.4%で、自宅でおせち料理一部手作りする予定（一部購入）34.1%と合わせると**手作り派は5割を超えています。**

■物価上昇を受けて変化は？おせち料理の予算は15,000以内に抑えたい層が5割超え。予算は昨年と同じくらいの現状維持派が約7割。むやみに予算は上げず、現状維持で節約志向か？

物価高騰を受けて、2026年のおせち料理にかかる全体の予算（材料費・購入費の合計）は、昨年と比べてどう変化させる予定ですか？

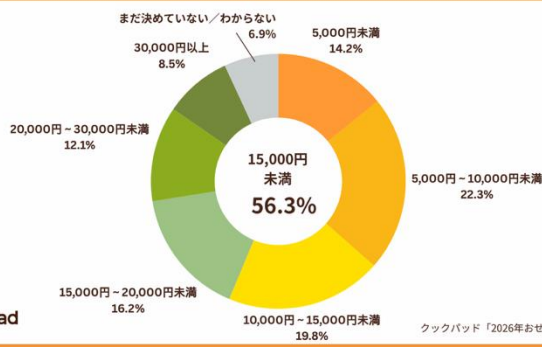


N=494

クックパッド「2026年おせち料理に関する意識調査」

2026年のおせち料理にかかる全体の予算（材料費・購入費の合計）については、「昨年と同じくらいの予算に抑える」が67%と最も多く、多くの人が現状維持の傾向にあることがわかります。一方で、「昨年より予算を増やす」と回答した人も14.6%おり、おせち料理への支出を積極的に行う層も存在します。「昨年より予算を減らす」は13.4%で、物価高騰の影響を受けて節約を意識する人も一定数います。

2026年のおせち料理の準備にかかる全体の予算は、総額でおよそいくらを予定していますか？（手作り品の材料費、購入品の合計）



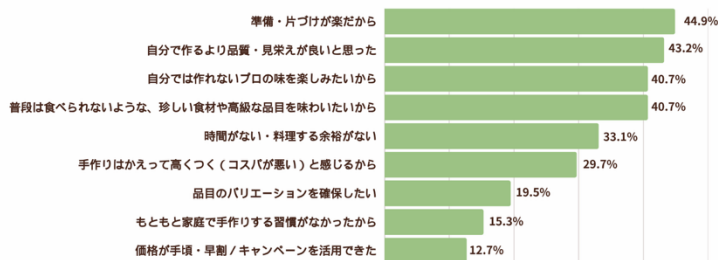
N=494

クックパッド「2026年おせち料理に関する意識調査」

2026年のおせち料理の準備にかかる具体的な予算については、全体の予算総額は、「5,000円～10,000円未満」が22.3%と最も多く、次いで「10,000円～15,000円未満」が19.8%でした。「5000円未満」が14.2%で、全体的には15,000円未満に抑えたいと考える層が5割を超えています。

■おせち料理を購入する理由「準備・片付けが楽だから」、おせち料理を準備しない理由「家族が食べたがらないから」

おせち料理を購入する理由を教えてください。



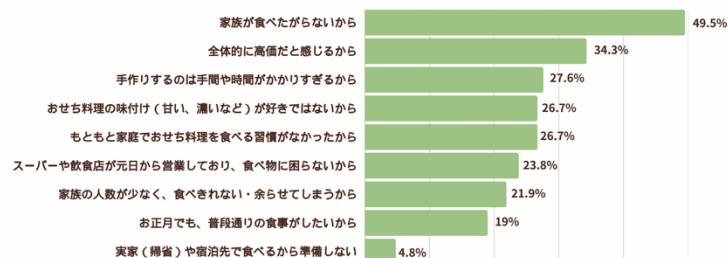
N=118（複数回答）

クックパッド「2026年おせち料理に関する意識調査」

おせち料理を購入する（一部、全部両方）、またはおせち料理を準備しない方にその理由を聞いてみました。

おせち料理を購入する方にその理由を聞いたところ、「準備・片付けが楽だから」（44.9%）、「自分で作るより品質・見栄えが良いと思った」（43.2%）「自分では作れないプロの味を楽しみたいから」（40.7%）が上位を占めました。おせち料理づくりは手間がかかるものですが、購入することでその手間が省けたり、自分では作らない特別な品を購入できることが大きな動機となっていることがわかります。

おせち料理を準備（調理・購入）しない理由は何ですか？



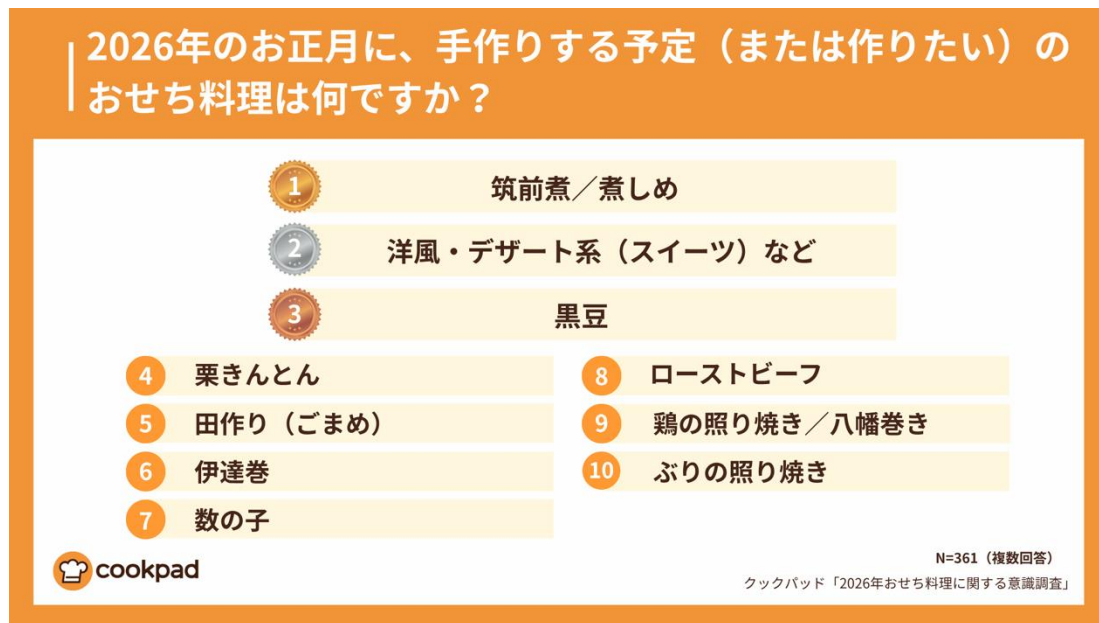
N=105（複数回答）

クックパッド「2026年おせち料理に関する意識調査」

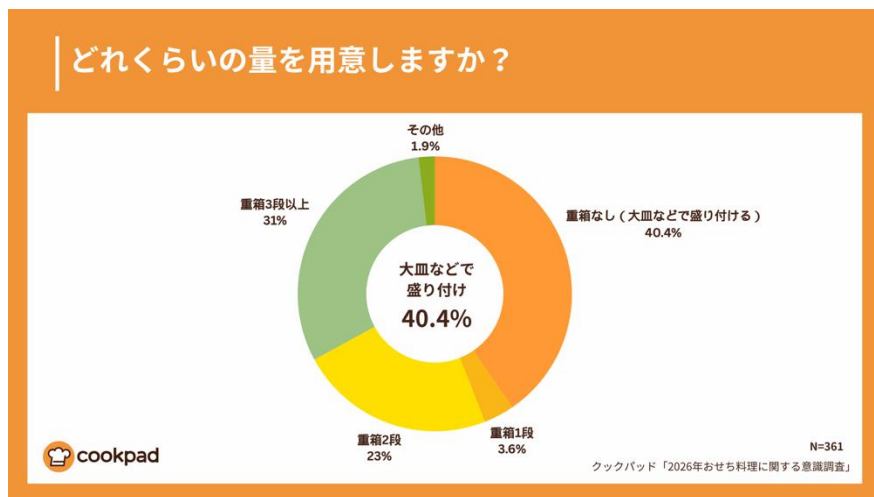
一方、おせち料理を準備しない理由としては、「家族が食べたがらないから」（49.5%）、「全体的に高価だと感じるから」（34.3%）、「もともと家庭でおせちを食べる習慣がなかったから」（26.7%）が多く挙げられました。家族の食の嗜好や経済的な負担、食文化の変化が影響していると考えられます。

■作りたいおせち料理 1位「筑前煮／煮しめ」2位「洋風・デザート系（スイーツ）など」3位「黒豆」

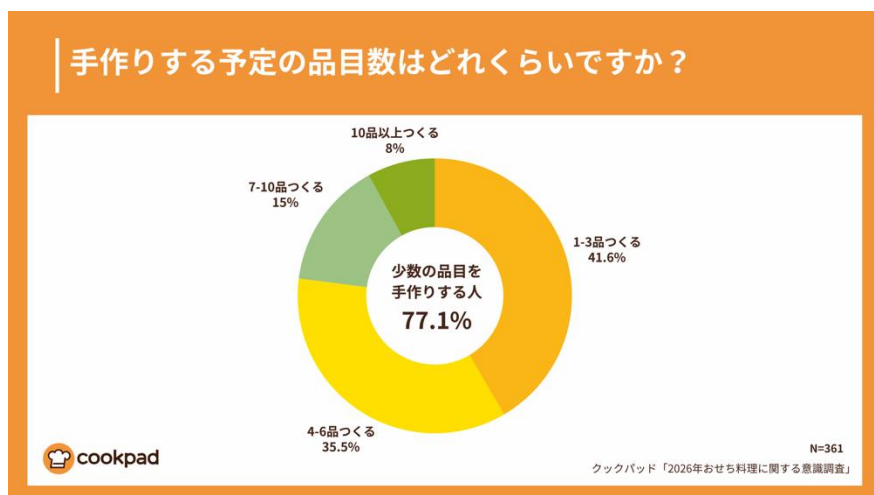
2026年のお正月に手作りしたいおせち料理では、「筑前煮／煮しめ」、「洋風・デザート系（スイーツ）など」「黒豆」が特に人気です。比較的手作りしやすい、家庭の味として親しまれているものが選ばれる傾向がありそうです。スイーツ系・甘味系が上位にランクインしているのにも注目です。



■おせち料理は「重」ではなく「皿」で出すが今のトレンド。すべて手作りは少数派で、少量品種手作りが7割以上。



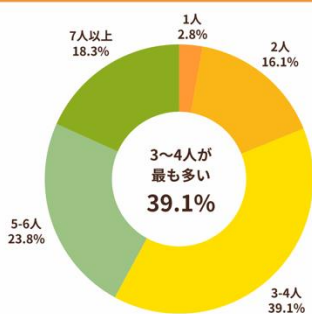
おせち料理を用意する量について、お重のサイズで聞いてみたところ、最も多かったのが、「重箱なし（大皿などで盛り付ける）」で40.4%でした。最近のスタイルとして重箱にこだわらずに大皿などお皿に自由に盛り付けるのがメジャーだということが分かりました。その一方で、「重箱2段」が23%、「重箱3段以上」も31%と多く、伝統的な形式を重視する層も存在します。



手作りする予定の品目数については、「1～3品つくる」が41.6%、「4～6品つくる」が35.5%と、少数の品目を手作りする人が7割以上を占めています。すべてを手作りする層は少数派であり、負担を減らしつつ、お気に入りの品だけを手作りする傾向が強いと言えます。

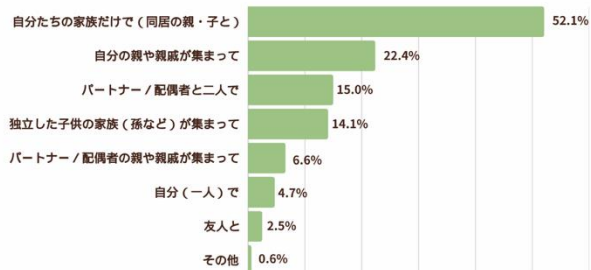
■ おせち料理は誰と食べる？「同居家族だけ（親子など）」が5割越え、親や親戚が集まって食べるのは2割程度

食べる人数（おせち料理を用意している人数）は何人ですか？



おせち料理を食べる人数については、「3～4人」が**39.1%**と最も多く、次いで「5～6人」が23.8%、「2人」が16.1%でした。

おせち料理を主に誰と一緒に食べる予定ですか？



おせち料理を主に誰と一緒に食べるか尋ねたところ、「自分たちの家族だけで（同居の親・子と）」が**52.1%**と最も多く、「自分の親や親戚が集まって」は**22.4%**で2割程度でした。核家族化や価値観の多様化が進む中で、「お正月に家族や親戚が集まっておせち料理を食べる」というスタイルが必ずしも一般的ではないということがデータから読み取れます。但し、「友人と」は2.5%と少数派で、「家族と一緒に食べる」スタイルが最も多いといえます。

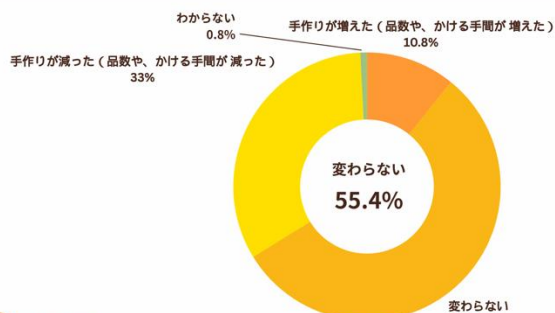
■ 手作りおせち料理で重視するのは「好みの味付け」「費用を抑える」 手作りの品数や手間はここ数年で「変化なし」が5割超 おせち料理を手作りする方は手作り習慣が定着か

おせち料理を作る際、重視している／これから重視したいポイントは何ですか？

- 1 好みの味付けにできること
- 2 作り置きができて、日持ちすること
- 3 購入するより費用を安く抑えられること（節約）
- 4 素材の質や安全性にこだわれること
- 5 少人数対応・食べきりサイズ

おせち料理を手作りする方がおせち料理を作る際に重視する点を、聞いたところ、「好みの味付けにできること」（**83.9%**）が最も多く、次いで「作り置きができて、日持ちすること」（**38.2%**）、「購入するより費用を安く抑えられること（節約）」（**33.8%**）、「素材の質や安全性にこだわれること」（**29.1%**）が挙げられました。自分たちの好みや健康、そして経済性を考慮しながらおせち料理作りを楽しみたいという意向が見て取れます。

ここ数年（3～5年程度前と比べて）、ご家庭で手作りするおせち料理の品数や手間のかけ方に変化はありますか？

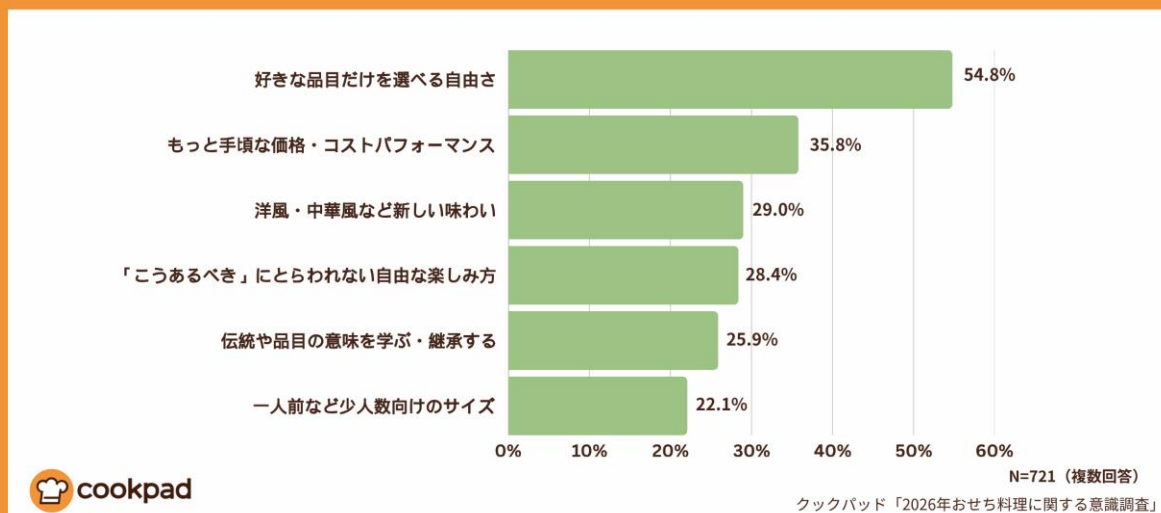


おせち料理を手作りする方がここ数年（3～5年程度前と比べて）で手作りするおせち料理の品数や手間のかけ方に変化があったかという質問では、「変わらない」が**55.4%**と最も多く、手作りの習慣が定着している層が多いことがわかります。一方で、「手作りが減った（品数や、かける手間が減った）」が33%、「手作りが増えた（品数や、かける手間が増えた）」が10.8%と、変化が見られる家庭も存在します。

■「おせち料理は好きな品目だけ自由に食べたい！」伝統に囚われすぎないスタイル、経済性も重要なファクターに

今後のおせち料理に期待することや取り入れたいことでは、「好きな品目だけを選ぶ自由さ」（54.8%）が圧倒的に多く、個々人の嗜好を重視する傾向が顕著に表れました。また、「洋風・中華風など新しい味わい」（29%）、「もっと手頃な価格・コストパフォーマンス」（35.8%）も上位に挙がっており、多様化する食文化や節約志向が反映されています。

今後、あなたがおせち料理に期待することや、取り入れてみたいことは何ですか？あてはまるものを全てお選びください。



クックパッド 広報部本部長
小竹 貴子（こたけたかこ）

アンケート結果を受けての考察

今回の「2026年おせち料理に関する意識調査」から、おせち料理は伝統的なスタイルから、より柔軟でパーソナルなものへと変化していることが明らかになりました。

特に注目すべきは、おせち料理の準備スタイルが多様化している点です。手作りと一部購入を組み合わせるハイブリッド型が最も多く、何らかの形で手作りする人は全体の5割を超えています。ただし、すべてを手作りする層は少数派で、「1～3品作る」「4～6品作る」といった少量の品目だけを、好みの味付けや節約のために手作りする傾向が強いことがわかります。これは、負担を減らしつつも、自分たちらしいおせちを楽しみたいという現代の料理スタイルの象徴と言えるでしょう。

また、物価高騰の影響もあり、おせち料理の予算は「15,000円未満に抑えたい」層が5割を超え、「昨年と同じ予算」を回答した人も多く、全体として節約志向が鮮明に見られました。まさに「15,000円の壁」といえる状況です。一方で、手作りする人の多くは「おせち料理の品数や手間のかけ方に変化はない」と回答しており、物価上昇という外部環境の変化はありながらも、予算内で工夫しながら例年通りのおせちづくりに取り組もうとする姿勢が見て取れました。

さらに興味深いのは、おせち料理の盛り付けに関するトレンドです。最も多かったのは「重箱なし（大皿などで盛り付ける）」で、伝統的な「重箱」にこだわらず、お皿に自由に盛り付けるスタイルが主流になってきています。おせち料理を食べる人数も「同居家族だけ」が半数以上と、核家族化や価値観の多様化が進む中で、少人数で好きな品目を自由に楽しみたいという志向が強まっていることが見て取れます。

クックパッドでは、おせち料理づくりを手軽に、そして自分好みの味にできるような人気メニュー（筑前煮/煮しめ、黒豆、栗きんとんなど）のレシピを豊富にご用意しています。これからも、多様化するライフスタイルや節約志向、そして「好きな品目だけを選ぶ自由さ」といったニーズに応え、皆さまの毎日の料理、そしてお正月料理を楽しむお手伝いができればと思います。

■「黒豆」は甘さ控えめが人気上昇中。自分好みのおせちのレシピをクックパッド検索で見つけよう。

位	2015年	2016年	2017年	2018年	2019年	2020年	2021年	2022年	2023年	2024年	2025年
1	リメイク	圧力	簡単	リメイク	リメイク	リメイク	リメイク	リメイク	リメイク	リメイク	リメイク
2	圧力	簡単	簡単	簡単	簡単	簡単	簡単	簡単	簡単	簡単	簡単
3	簡単	リメイク	アレンジ	アレンジ	アレンジ	アレンジ	アレンジ	アレンジ	アレンジ	アレンジ	アレンジ
4	お菓子	アレンジ	残り	お正月	保存	お節	保存	基本	冷凍	お節	甘さ控えめ
5	アレンジ	保存	お節	保存	お節	冷凍	冷凍	お節	甘さ控えめ	甘さ控えめ	甘くない
6	冷凍	お菓子	保存	お菓子	残り	残り	お節	お正月	保存	冷凍	お節
7	保存	冷凍	お正月	冷凍	冷凍	甘さ控えめ	お菓子	甘さ控えめ	基本	保存	冷凍
8	早い	お節	お菓子	お節	お菓子	保存	甘さ控えめ	冷凍	お節	甘くない	おかず
9	残り	残り	冷凍	残り	お正月	お菓子	お正月	保存	お菓子	お菓子	保存
10	お節	甘さ控えめ	ふっくら	ふっくら	おかず	早い	残り	お菓子	残り	ふっくら	お菓子



出典元：クックパッドの食の検索データサービス「たべみる」
クックパッド「2026年おせち料理に関する意識調査」

お正月に手作りしたいおせち料理で第3位にランクインした「黒豆」。ユーザーの検索動向から食のトレンドがわかるクックパッドの検索データサービス「たべみる（※1）」で「黒豆」と組み合わせて検索されたキーワードを見てみると、「甘さ控えめ」「甘くない」の組み合わせが上昇傾向でした。今回のアンケートの結果でも「自分好みの味付け」を重要視する傾向がみられましたが、それを反映していると考えられ、また、「砂糖控えめ」という健康意識が反映されていることが見て取れます。

クックパッドから甘さ控えめな黒豆煮をはじめ、筑前煮や栗きんとんなど人気のレシピをご紹介します。

クックパッドで人気の おせちレシピ



《まーちゃん37さん》
おばあちゃん直伝♪
甘さ控えめ黒豆煮

甘さ控えめで、
お豆の味が感
じられる美味
しいレシピです。

<https://cookpad.com/jp/r/21508437>



クックパッドアンバサダー
《マダム・フィーカさん》
レンジ筑前煮☆
煮物☆洋風お節☆簡単

おもてなしに
余裕で間に合
うレンジ10分
で作れる筑前
煮レシピです。

<https://cookpad.com/jp/r/21646627>



クックパッドアンバサダー
《よっちさん》
冷凍可！簡単お節！
材料3つの栗きんとん

材料3つで作
る簡単栗きん
とんのレシピで
す。
冷凍保存も
可能です。

<https://cookpad.com/jp/r/20504701>

【調査データの引用について】

- ・本調査結果の引用、転載の際は出典元として『クックパッド 2026年おせち料理に関する意識調査』の明記をお願いします。
- ・本文中のグラフの構成比は、小数点以下第2位を四捨五入しているため、必ずしも合計が100%にならない場合があります。

※1「たべみる」について

- ・クックパッドの食の検索データサービス「たべみる」

利用者数No.1の料理レシピサービス「クックパッド」の検索・アクセスログデータを活用した、明日の食が見えるビッグデータサービスです。食材・地域・季節・食用シーン（誕生日や運動会など）といった様々な切り口で分析を行えます

【クックパッドについて】

クックパッド株式会社は「毎日の料理を楽しむに」をミッションに掲げる、料理とテクノロジーの会社です。日本を含む世界67カ国・地域、26言語で展開する料理レシピ投稿・検索サービス「クックパッド」、料理のAIコーチングサービス「moment」、生鮮食品オンライン市場「クックパッドマート」などを運営しています。私たちは料理を通じて、ヒト、社会、地球の豊かな未来を目指します。

社名：クックパッド株式会社 <https://info.cookpad.com>

本社所在地：〒153-0044 東京都目黒区大橋2-22-44

代表執行役：佐野 陽光（さの あきみつ）

資本金：50,000千円（2025年3月末）

設立年月日：1997年10月1日

従業員数：105人（2025年3月末 連結ベース）

主要事業：毎日の料理を楽しむに事業

クックパッドが運営する公式ニュースメディア『クックパッドニュース』

<https://news.cookpad.com/>

クックパッド

<https://cookpad.com/jp>

本件に関するメディア関係者様のお問い合わせ

クックパッド株式会社 広報部 小竹・成実 pr@cookpad.com

電話：050-1790-0666（広報部直通）

【その他のメディア掲載、取材に関するお問い合わせ】

クックパッド広報へのお問い合わせフォーム：<https://info.cookpad.com/contact/pr>