

報道関係者各位

2019年7月26日

「キャンプとアウトドア料理」に関する意識調査

夏のアクティビティとして定番化し、様々な楽しみ方が話題の「キャンプ」

**キャンプをしたことがある・してみたいと思う人は63.5%と半数以上
家族やグループで「アウトドア料理」を楽しむスタイルが不動の人気！**

**アウトドア料理をする際に重視されるポイントは
「短時間で作れる」「少ない食材で作れる」「バリエーションが多い」**

**おしゃれなキャンプスタイルで人気のインスタグラマー・YURIEさん (@yuriexx67)が
「TABASCO®ソース」を使った簡単アウトドア料理3品を紹介！**

世界195カ国以上、25カ国の言語で販売されているTABASCO®ソースは、キャンプをする人が増える季節に向けて「キャンプとアウトドア料理」に関する意識調査を全国の20～50代男女計400名を対象に実施しました。さらに今回の調査結果を参考に、TABASCO®ソースを活用したアウトドア料理3品をおしゃれなキャンプスタイルで人気のインスタグラマーYURIEさんに考案していただきました。



主な調査結果

1 全体の6割以上の方がキャンプをしたことがある、もしくはしてみたいと回答。ファミリーやグループで「アウトドア料理」を楽しむことが一番人気のアクティビティ。

- ◆全体で63.5%の方が「キャンプをしたことがある」、もしくは「してみたい」と回答。特に20代では72.0%にまで上り、5人に1人は「半年に1回以上」キャンプに行っていることが判明。
- ◆人気のキャンプスタイルは「ファミリーキャンプ」(57.0%)に次いで「グループキャンプ」(44.8%)。全年代で大人数でキャンプするスタイルが人気の傾向に。
- ◆キャンプに行ったときにしたいアクティビティは「アウトドア料理」が最も多い結果に。

2 アウトドア料理の失敗TOP 3は「時間がかかりすぎた」、「満足がいく料理ができなかった」、「調味料を忘れた」と理想と現実のギャップが明らかに。

- ◆アウトドア料理をする際に重視するポイントとして、1位が「調理時間が短い」(45.3%)、2位が「少ない食材で作れる」(37.0%)、3位が「料理のバリエーションの多さ」(25.8%)という結果に。
- ◆しかし実際にアウトドア料理で失敗したことは「料理に時間がかかりすぎてしまった」(40.7%)、「満足のいく料理ができなかった」(33.1%)、「調味料を忘れた」(27.3%)が上位を占める。
- ◆アウトドア料理をする際に、不安や面倒だと感じることの1位は「持っていく食材や調味料が多い」。
- ◆キャンプに持って行って役に立ったものは「チャック付き袋」、「万能調味料」、「キッチンペーパー」。

3 「TABASCO®ソース」が好きな人は4割以上。しかし使い方はまだ限定的。

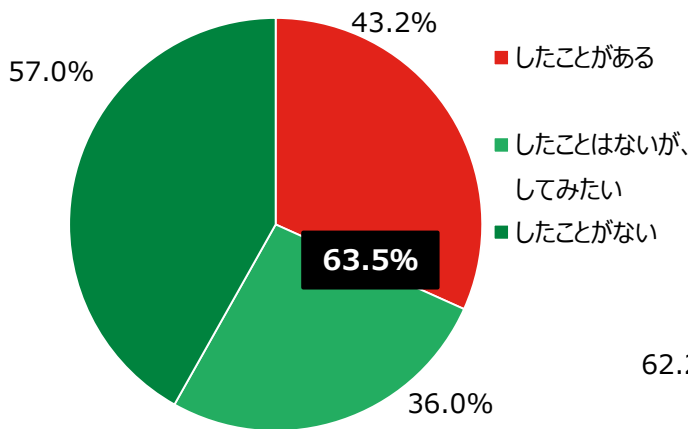
- ◆TABASCO®ソースが好きと回答した人は4割以上いるが、主な使用用途はピザやパスタなど限定的。
- ◆TABASCO®ソースは辛さを足すだけではなく、素材の味を引き出すことができる万能調味料。下ごしらえで使うと肉を柔らかくすることもできるが、6.8%の人にしか知られていない。

全体の6割以上の人が「キャンプをしたことがある」、 または「キャンプをしたことはないが、してみたい」と回答。 キャンプのアクティビティとして、「天体観測」、「キャンプファイヤー」、 「川遊び・釣り」などを抑え、「アウトドア料理」がもっとも人気。

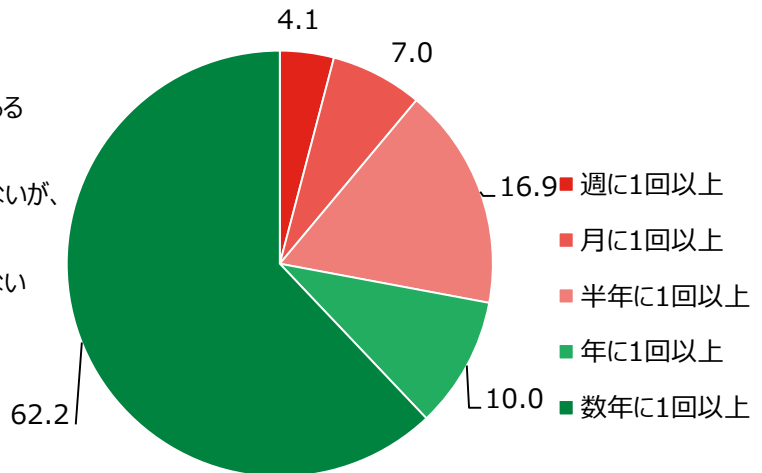
全国の20～50代男女計400名を対象に、キャンプをしたことがあるか、もしくはしたことはないがしてみたいと思うかについて質問をしたところ、全体で63.5%の人が「キャンプをしたことがある」、もしくは「今後してみたい」と回答しました。

キャンプに行く人を対象に「キャンプに行く頻度」について質問をしたところ、「年に1回以上」行く人が38.0%、その中で「月に1回以上」行く人が11.1%もいることが判明しました。調査結果を20代男女に絞ると、キャンプに興味がある層は72.0%まで上り、さらに20代の5人に1人は「半年に1回以上」キャンプに行っていることが分かりました。

Q1. キャンプをしたことがある、もしくは
したことはないがしてみたいと思いますか？ (n=400)



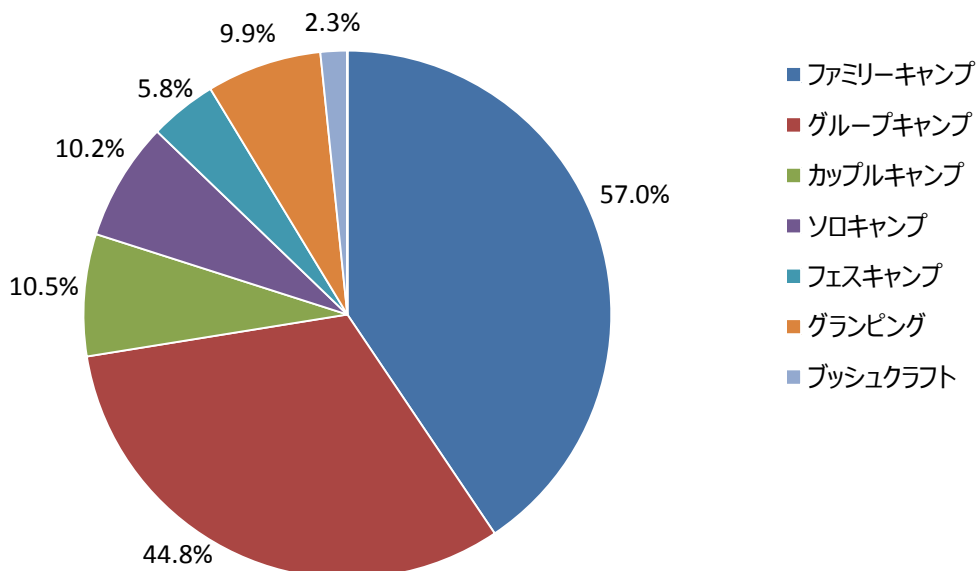
Q2. キャンプに行く頻度を教えてください (n=172)



また、キャンプに行く人を対象に、どのようなスタイルでキャンプを楽しむことが多いか質問をしたところ、今流行中の「ソロキャンプ」(12.2%)や「カップルキャンプ」(10.5%)を抑えて、「ファミリーキャンプ」(57.0%)と「グループキャンプ」(44.8%)の人気が高いことが分かりました。世代別に見ても、20代～50代のすべての世代で「ファミリーキャンプ」が最も多い結果となりました。また、「ファミリーキャンプ」「グループキャンプ」に続いて多かったのは、20代では「カップルキャンプ」(20.0%)だったところ、30代になると「ソロキャンプ」(15.2%)が楽しまれていることが判明しました。キャンプの楽しみ方は増えてきていますが、やはりまだ大人数でのキャンプが圧倒的に人気傾向にあることが分かります。

Q3. 普段どのようなスタイルでキャンプを楽しみますか？

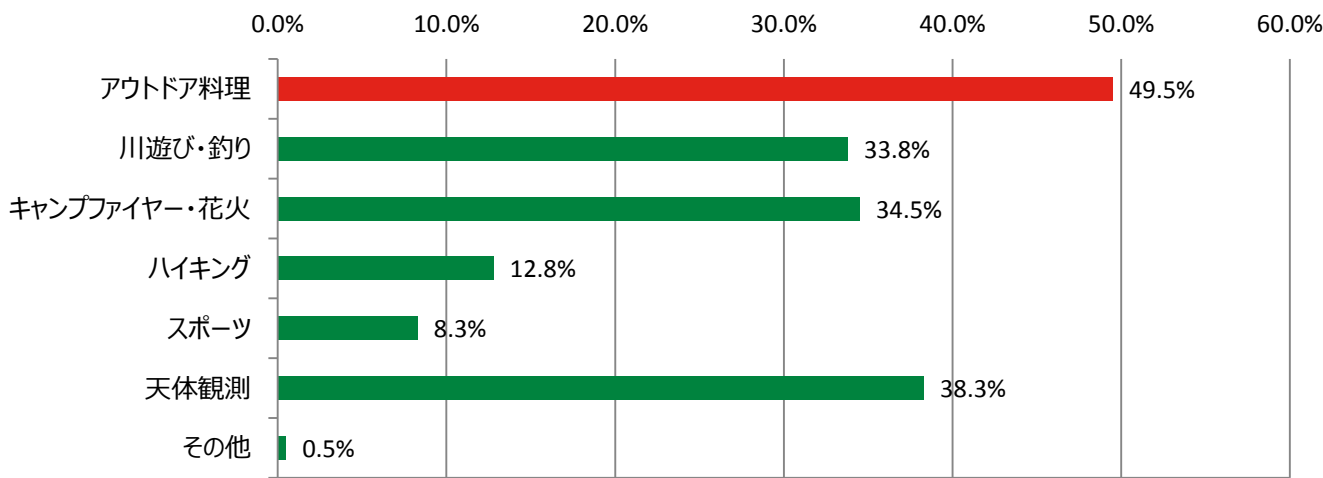
(n=172)



また、キャンプに行ったときにしたいアクティビティがあるか質問をしたところ、1位が「アウトドア料理」（49.5%）、2位が「天体観測」（38.3%）、3位が「キャンプファイヤー・花火」（34.5%）という結果となりました。「川遊び・釣り」などのアウトドアならではのアクティビティを抑えて、「料理」が最も人気のアクティビティであることが判明しました。

Q4. キャンプに行ったときにしたいアクティビティはありますか？

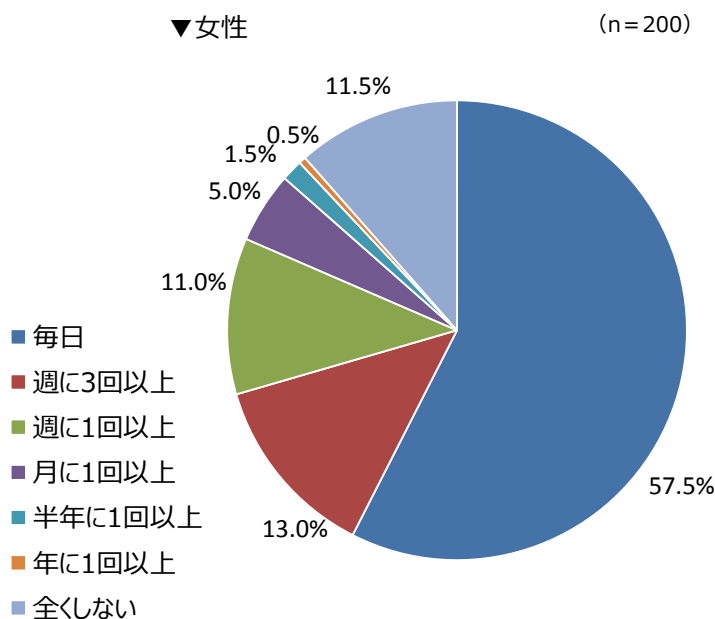
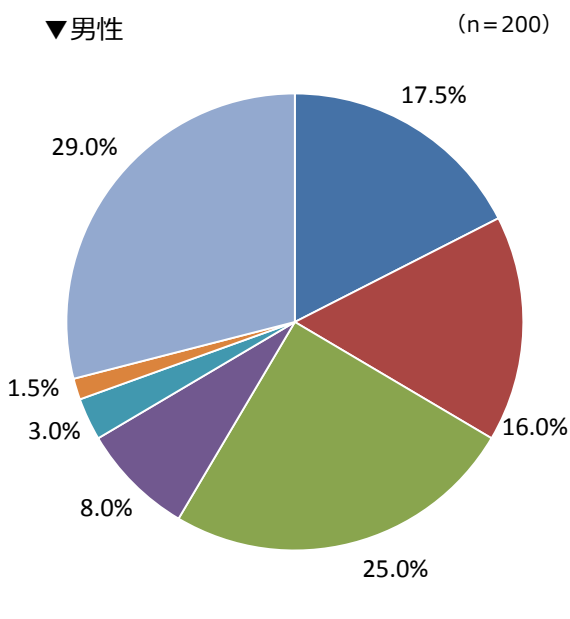
(n=276)



調査対象者全員に普段の料理頻度について質問をしたところ、37.5%の「毎日」と回答した人を含む、全体の70.0%の人が「週に1回以上」料理をしていると回答しました。料理頻度の高い70.0%のうち、52.4%がキャンプに行ったときは「アウトドア料理」をしたいと回答しました。また、普段あまり料理をしない、もしくは全く料理をしない人でも35.8%の人がアウトドア料理に挑戦してみたいと思っていることが分かりました。

男女別で料理頻度を調査したところ、男性の58.5%以上、女性の81.5%が「週1回以上」料理をしていることが判明しました。また、「アウトドア料理を自らしたことがある」女性が45.5%であるのに対して、男性は62.0%を占めることから、アウトドア料理は男性にも人気の高いキャンプのアクティビティであることが分かりました。

Q5. 普段どのくらいの頻度で料理をしますか？

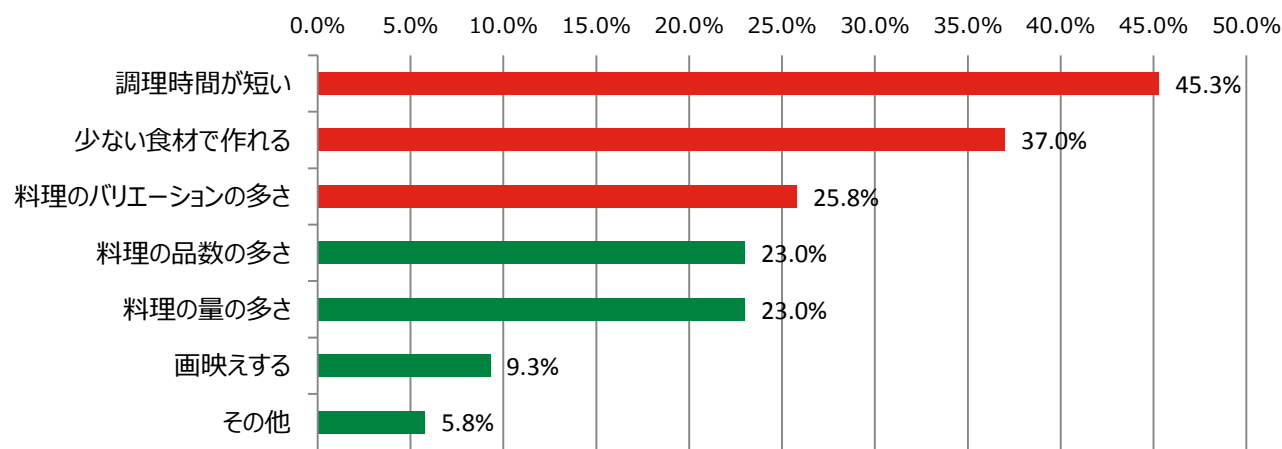


アウトドア料理で重視されるポイントは 「調理時間が短い」「少ない食材で作れる」「料理のバリエーションの多さ」 しかし実際に作ると調理時間も仕上がる味も思い通りにいかないことが多く、 毎日料理をする人でも、段取りの違いや忘れ物が原因で失敗を経験。

調査対象者全員にキャンプのアクティビティとして人気の「アウトドア料理」をする際に重視するポイントを質問したところ、1位が「調理時間が短いこと」（45.3%）、2位が「少ない食材で作れる料理であること」（37.0%）、3位が「料理のバリエーションの多さ」（25.8%）という結果となり、制限が多い屋外で調理するからこそ、より少ない食材や時間で満足いく、バリエーションのある料理が好まれることが分かりました。また、アウトドア料理で食べなくなる味わいについて質問したところ、「塩味」（67.8%）、「辛味」が（47.8%）が多く、濃いめの味わいが好まれる傾向にあることが分かりました。

Q6.アウトドア料理で重視するポイントはどこですか？

(n=400)



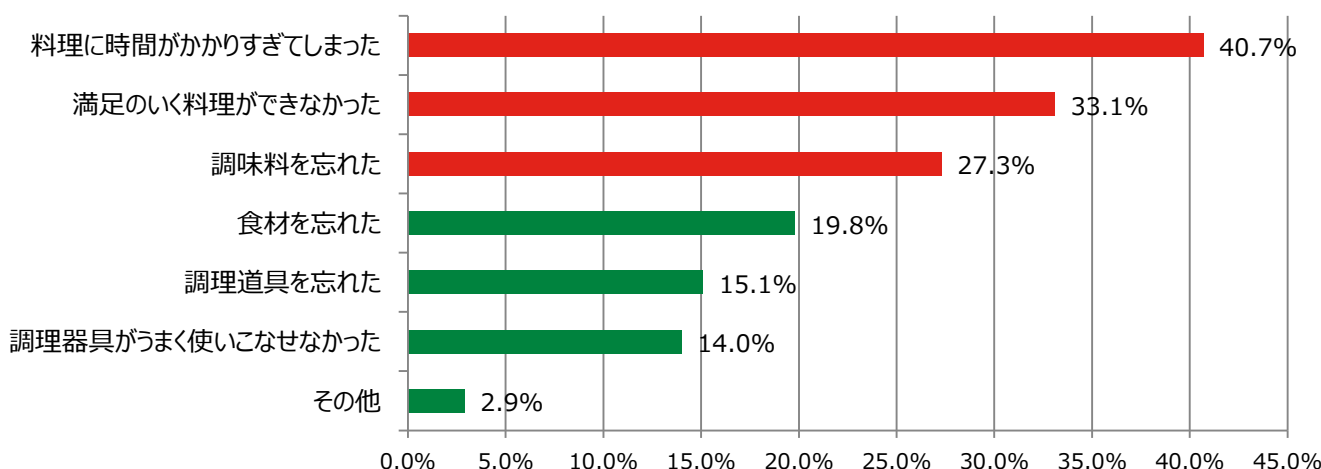
同時に、キャンプやBBQを含むアウトドア料理をしたことがある人を対象に「アウトドア料理で経験した失敗」について調査したところ、1位が「料理に時間がかかりすぎてしまった」（40.7%）、2位が「満足いく料理ができなかった」（33.1%）、3位が「調味料を忘れた」（27.3%）と回答しており、アウトドア料理に求める理想と実際やってみたときの現実に大きなギャップがあることが明らかになりました。毎日料理をしている人でも47.0%が料理に時間がかかりすぎてしまったり、38.8%が満足いく料理ができなかったと回答していることから、料理に慣れている人でも、アウトドアになると持って行けるものが限られる、忘れ物をしてすぐ買いに行けない等、段取りが違ってくるために失敗してしまう人が多いことが分かります。

アウトドア料理をするときに不安や面倒だと感じることに関する質問にも、49.8%の人が「持っていく食材や調味料が多い（または運べず作れるものが限られる）」、47.5%の人が「持っていく調理器具が多い（または運べず作れるものが限られる）」と感じていることが判明しました。

アウトドアは準備しなければいけないものが多く、準備不足だと出来ることが制限される中、アウトドア料理の経験者に「実際にキャンプに持って行って役に立ったもの」を聞いたところ、「チャック付き袋」（55.2%）、「万能調味料」（43.6%）、「キッチンペーパー」（41.9%）などの回答が得られました。

Q7.アウトドア料理をする際に調理段階で失敗したことを教えてください。

(n=172)



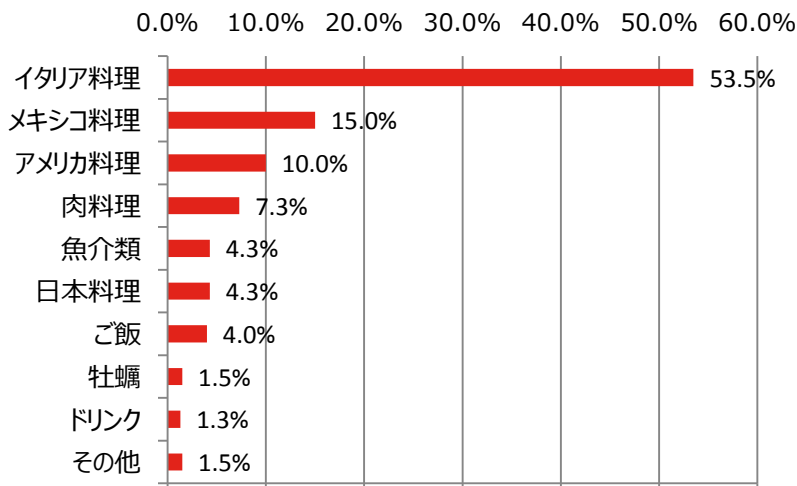
1本あれば色々な使い方ができる アウトドア料理にも役立つ万能調味料「TABASCO®ソース」 好きな人は4割以上いるが、使い方が限定的に

多くのアウトドア料理の経験者が役に立ったと回答した「万能調味料」ですが、「タバスコペパー」、「ピネガー」、「塩」のたった3つの原材料で作られているTABASCO®ソースも、実はアウトドア料理にも幅広く活躍する万能調味料なのをご存知でしょうか。

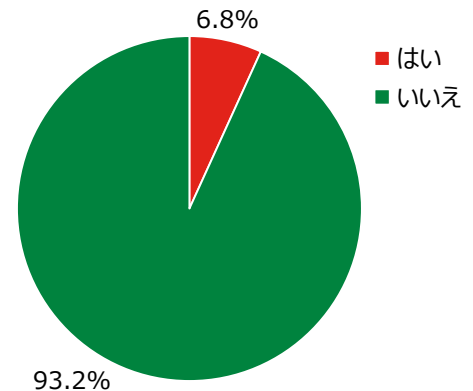
調査対象者全員に、TABASCO®ソースが好きか質問をしたところ、「好き」と回答した人は44.2%いるものの、普段どの料理にTABASCO®ソースを使っているか伺ったところ、半数以上（53.5%）が「ピザやパスタなどのイタリア料理」と回答し、他の種類の料理はすべて全体の15.0%以下という結果になりました。TABASCO®ソースが好きな方でも使用用途が限定的になっており、実際どのように使うことができ、どのような料理と相性が良いのかについて、あまり知られていない現状がわかりました。

TABASCO®ソースは単に辛さを足すだけではなく、使うタイミングや量、フレーバーによって様々な役割を果たします。TABASCO®ソースの3つの原材料のひとつは「ピネガー」ですが、お酢は肉を柔らかくするためによく使われる調味料です。お酢と同じように、TABASCO®ソースを使って肉を柔らかくすることができます。また、お肉を焼くときに、火を通すことで酸味を和らげます。このような使い方について知っていたのは、頻繁に料理をする人を含む、全体の6.8%でした。

Q9. 普段どの料理にTABASCO®ソースを使いますか？ (n=400)



Q10. TABASCO®ソースを使って肉を柔らかくすることができることを知っていましたか？ (n=400)



今回、おしゃれなキャンプスタイルで人気のインスタグラマーYURIEさんに考案いただいた、

「短時間で作れる」「少ない食材で作れる」「バリエーションが多い」の3つの希望に応える、オリジナルの「TABASCO®ソース」と、スモーキーな「TABASCO®チポトレイソース」の2種類を活用した簡単キャンプ料理3品の組み合わせをご紹介します。

おしゃれなキャンプスタイルで人気のインスタグラマー・YURIEさん考案「TABASCO®ソース」を使った簡単キャンプ料理を紹介！



YURIE (@yuriexx67)

キャンプ、グランピング、ソトごはん、ファッションの写真が「おしゃれすぎる！」と話題の人気インスタグラマー。どんな場所でも、ちょっと工夫するだけでできるヒントが多数詰まったソトアソビのスタイルが人気。空間コーディネート業や雑誌、WEB媒体の連載等幅広く活躍。



✓今回のキャンプ料理3品の「持っていく材料チェックリスト」！



肉	
<input type="checkbox"/> 鶏肉	150g

野菜・ハーブ	
<input type="checkbox"/> トマト	3個
<input type="checkbox"/> きゅうり	1本
<input type="checkbox"/> 黄色パプリカ	1個
<input type="checkbox"/> アボカド	1個
<input type="checkbox"/> レモン	1個
<input type="checkbox"/> 玉ねぎ	1個
<input type="checkbox"/> にんにく	1個
<input type="checkbox"/> パクチー	4本
<input type="checkbox"/> バジル	適量

乳製品	
<input type="checkbox"/> 牛乳	100ml
<input type="checkbox"/> プレーンヨーグルト	30g
<input type="checkbox"/> クリームチーズ	4個
<input type="checkbox"/> たまご	人数分
その他	
<input type="checkbox"/> お米	2合
<input type="checkbox"/> 餃子の皮	24枚
<input type="checkbox"/> トマトジュース	250ml

調味料	
<input type="checkbox"/> TABASCO®ソース	1本
<input type="checkbox"/> TABASCO®チポールソース	1本
<input type="checkbox"/> オリーブオイル	1本
<input type="checkbox"/> 塩	少量
<input type="checkbox"/> ブラックペッパー	少量
<input type="checkbox"/> コンソメ	少量
<input type="checkbox"/> 酒	少量
<input type="checkbox"/> ケチャップ	少量
<input type="checkbox"/> ウースターソース	少量
<input type="checkbox"/> はちみつ	少量

レシピ① まるごとトマトのスパイシーライス



所要時間

60分以上

YURIEさんが教える！料理のポイント

- お米を浸す/蒸らす時間がかかるので、一番最初に作っておくのがおすすめ。
- トマトから水分が出るので、お米を浸漬させるときの水は少なめにする。
- TABASCO®ソースを使ってお肉を柔らかく、スパイシーに！

このレシピのポイントはココ！



材料 (3~4人分)

- お米 2合
- トマト(大) 1個
- 黄色パプリカ 1/2個
- 鶏肉 150g
- ♥TABASCO®ソース 大さじ1
- ♥はちみつ 大さじ1
- ♥酒 大さじ1

- ★コンソメ 小さじ1
- ★オリーブオイル 大さじ1
- ★おろしにんにく 1かけ
- ★ウスターソース 大さじ1
- ★ケチャップ 大さじ1
- ★はちみつ 大さじ1
- ★塩 ひとつまみ
- ★ブラックペッパー 少々
- TABASCO®ソース 5~10振りほど

- ♡レモン 1/2個
- ♡アボカド 1/2個
- ♡きゅうり 1/2本
- ♡トマト 1/2個
- ♡たまご 人数分

作り方

今回使った調理器具：シリコン食品保存バッグ

洗って何度でも使えるので、ゴミが出なくて良い。メモリも付いていて便利。耐熱、耐冷を兼ね備えているので幅広いシーンで使えます。



①お米は洗って、30分以上浸漬させる。トマトから水分が出るので、水は少なめにする。



②鶏肉は食べやすい大きさにカット、パプリカは角切りにする。鶏肉と♡の調味料をチャック付き袋に入れ漬ける。



③お米に★の調味料を入れて、まぜて平らにならす。真ん中にトマト、その周りに鶏肉とパプリカをちらす。



④はじめは強火で沸騰させる。沸騰したら弱火にして様子を見ながら15分、火から下ろして10-15分程度蒸らす。



⑤炊き上がったらTABASCO®ソースをかけてトマトとご飯をざっくりまぜる。



⑥お好みで、アボカドやトマト、目玉焼きをトッピングして完成！

今回使った調理器具：ストウブ ココット ラウンド

ストウブはお米がふくらもっちり炊き上がるので、ソトでもおうちでもこれで炊きます。美味しく炊けるので、食べすぎ注意です。

レシピ② カリッとチーズ揚げ焼き&スパイシーサルサソース



所要時間

15~20分

YURIEさんが教える！料理のポイント

- 大さじ2の油で揚げ焼きにするので、後片づけも楽チン。
- パクチーとTABASCO®ソースでピリッと爽やかに！

このレシピの
ポイントはココ！



材料 (2人・12個分)

● カリッとチーズ揚げ焼き

アボカド 1/2個
 クリームチーズ 3~4個
 餃子の皮 24枚
 オリーブオイル 大さじ2

● スパイシーサルサソース

パクチー 4本
 玉ねぎ 1/4個
 トマト 1個
TABASCO®ソース 5振りほど
 レモン ひと絞り
 はちみつ 少々
 ブラックペッパー 適量

作り方



①アボカドとクリームチーズを角切りにする。



②タネを餃子の皮2枚で挟む。



③周りをつまんで閉じる。



④サルサソース用に玉ねぎとパクチーをみじん切り、トマトは小さな角切りにする。



⑤器に入れてTABASCO®ソース、レモン、はちみつ、ブラックペッパーを入れてまぜる。



⑥フライパンにオリーブオイルをして、①~③で作ったものを両面揚げる。お皿に盛りつけて完成！

今回使った調理器具：ターク クラシックフライパン

見た目もカッコよく、じっくりと焼くと底面がカリッとして美味しく仕上がります。

レシピ③ 混ぜるだけスモーキークリームトマトスープ



所要時間

5分

YURIEさんが教える！料理のポイント

- 混ぜるだけなのでとっても簡単。
- TABASCO®チポトレイソースを使うことでスモーキーな味に深みができます！

このレシピのポイントはココ！



材料 (2~3人分)

- | | |
|-------------------------------------|-------------------|
| ★ トマトジュース (無塩) …………… 250ml | きゅうり …………… 1/3本 |
| ★ プレーンヨーグルト …………… 大さじ2 | 黄色パプリカ …………… 1/4個 |
| ★ 牛乳 …………… 100ml | バジル …………… 適量 |
| ★ 塩 …………… 少々 | ブラックペッパー …………… 適量 |
| ★ TABASCO®チポトレイソース …… 5振りほど(お好みで調整) | オリーブオイル …………… 適量 |

作り方



① きゅうり、パプリカは小さな角切りにする。



② ★を全て入れてよく混ぜる。



③ 器に入れて、上からブラックペッパーとオリーブオイルを少し回しかける。バジルをかざりつけて出来上がり！

今回使った食器：ホーロー皿

レトロなルックスも可愛く、丈夫なのでキャンプでよく使用します。真ん中にくぼみのあるお皿にスープを入れることで少し贅沢な気分になります。

レシピ①・②で使った TABASCO®ソース

「TABASCO®ソース」は、1868年の誕生から150年以上、製法と原材料がほとんど変わっていない、TABASCO® Brandを代表するマキルヘニー社のオリジナルのレッドペパーソースです。原材料は、家族代々受け継がれ、守られてきた「エアルーム・タバスコペパー」、「ビネガー」、「塩」のたったの3つのみ。ホワイトオークバレルの中で最大3年間熟成させて作られています。辛いだけでなく、素材の味を引き出し、豊かな深みをプラスする、どのような料理にも合うスタンダードのソースです。

■ 販売開始：1868年

600 - 1200 1500 - 2500 2500 - 5000 7500 - 10000

■ スコヴィル辛味単位：2,500 ~ 5,000

※ スコヴィル辛味単位は、トウガラシ属の植物の果実に含まれるカプサイシンといった辛味物質の割合を測定します。

■ 相性：肉料理、卵料理、パスタソース、ピザ、牡蠣、ブラッディメアリー など



レシピ③で使った TABASCO®チポトレイソース

「TABASCO®チポトレイソース」は、燻製にした唐辛子を原材料としたスモーキーな味わいのホットソースです。チポトレイペパー（燻製したハラペーニョペパー）、タバスコペパーの果肉、天然スパイス、ビネガー、水をブレンドして作られている、濃厚な味わいと穏やかな辛さを併せ持つ、リッチでスモーキーなソースです。

■ 販売開始：2001年

600 - 1200 1500 - 2500 2500 - 5000 7500 - 10000

■ スコヴィル辛味単位：1,500 ~ 2,500

■ 相性：BBQソース、ステーキなどの肉料理、チルスープ など



【調査概要】

調査対象者：全国20～50代男女 計400名

調査期間：2019年6月9日～10日

調査方法：インターネット調査

※本リリースの調査結果・グラフをご利用いただく際は、必ず「TABASCO® Brand調べ」とご明記ください。

【キャンプ料理】

撮影場所／昭和の森フォレストビレッジ（千葉県）

カメラマン／原田真理

協力／YURIEさん（<https://www.instagram.com/yuriexx67/>）

ソトレシピ（<https://sotorecipe.com/>）

マキルヘニー社（McIlhenny Company）について

1868年創業のマキルヘニー社は、現在世界で195以上の国や地域、25カ国の言語で販売されている「TABASCO®ソース」の製造会社です。150年以上の歴史を持ち、TABASCO® Brandのオリジナルレッドソース、ハラペーニョソース、ガーリックソース、チポトレイソース、ハバネロソース、スコピオンソースなど、数々のペパーソースを販売しています。

■ 公式グローバルサイト：<https://www.tabasco.com/>

■ 日本公式 Instagram：<https://www.instagram.com/tabascojapan/>

■ 日本公式 Facebook：<https://www.facebook.com/TabascoJapan/>

■ TABASCO® Brand 360：https://youtu.be/UP_Wut3JLP4

