



ドレッシングで漬け込む調理法に関するアンケート調査を実施

## ドレッシングで漬け込んだ鶏むね肉 98%がおいしさを実感

キューピー株式会社

キューピー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役 社長執行役員：長南 収、以下キューピー）は、鶏むね肉をドレッシング<sup>※1</sup>で漬け込む調理法に関して、アンケート調査を行いました。鶏むね肉をドレッシングで漬け込んでから焼くことで「大変おいしい」「おいしい」と答えた人が、合計98%でした。

※1 「キューピー 深煎りごまドレッシング」と「キューピー すりおろしオニオンドレッシング」



キャベツと鶏むね肉のドレッシング炒め



すりおろしオニオンドレッシングで！から揚げ

ドレッシングの機能を生かしたこれまでの調理研究によって、ドレッシングに漬け込むことで鶏むね肉がやわらかく、おいしくなることが分かっています<sup>※2</sup>。キューピー公式サイト（特設サイト「ドレテク」）<sup>※3</sup>では、この調理法を使ったレシピを多数、公開しています。今回、この調理法に関して、キューピー公式サイト内でアンケート調査を実施しました。

※2 [キューピーアヲハタニュース 2020 No.46](#)、[キューピーアヲハタニュース 2020 No.74](#) 参照

※3 特設サイト「ドレテク」 <https://www.kewpie.co.jp/dressing/dretech/>

### <サマリー>

- ・ドレッシングで漬け込んだ鶏むね肉の味について、98%の人が「大変おいしい」「おいしい」と回答した。
- ・鶏むね肉をドレッシングで漬け込んでよかった理由は、「鶏むね肉がやわらかくなった」「味がよくなった」「調理が簡単だった」という回答が多かった。
- ・今後も鶏むね肉をドレッシングで漬け込んだ調理を実施したい、と回答した人の理由は、「簡単でおいしい」「レパートリーが増える」「子どもが喜ぶ」という答えが目立った。

キューピーは、今後もドレッシングの新しい可能性を探るとともに、社会のニーズに合致する役立つ情報を届けていきます。

アンケートの調査概要は以下の通りです。

## 鶏むね肉を「深煎りごまドレッシング」「すりおろしオニオンドレッシング」で漬けた調理法について

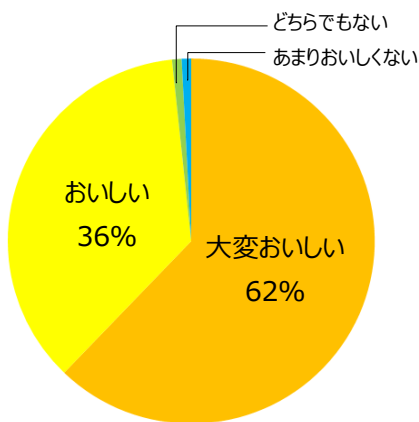
### ■調査方法の概要

調査手法：インターネット調査（キューピー公式サイト）

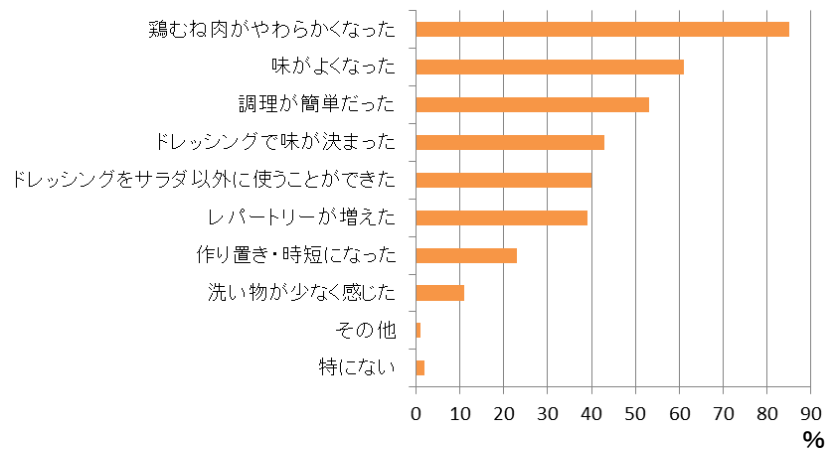
調査期間：2020年11月～2021年4月

調査対象：20～70代の男女、全国（日本在住）380人

出来上がった料理の味について、実際に調理した人（380人中119人）に尋ねたところ、「大変おいしい」「おいしい」と回答した人が合計98%でした（グラフ1）。この調理法の魅力について、85%の人が「鶏むね肉がやわらかくなった」、61%の人が「味がよくなった」、53%の人が「調理が簡単だった」と回答しました（複数回答可、グラフ2）。研究結果でも確認された“鶏むね肉を「深煎りごまドレッシング」「すりおろしオニオンドレッシング」で漬けることで、やわらかく、おいしくなる”ことを実感していることが示唆されました。フリーコメントでは、今後も「子どもが喜ぶから」「レパートリーが増えるから」実施したい、という回答が目立ちました。



グラフ1: 鶏むね肉をドレッシングで漬けた際の味について(n=119)



グラフ2: 鶏むね肉をドレッシングで漬ける調理法の魅力について(n=119)