



BRITA Japan 株式会社  
2019年9月18日

## ABC クッキングスタジオの先生も実感！ BRITA Japan が出汁の味覚テスト&意識調査を実施 水を変えるだけで、手軽においしい出汁がとれることが判明！ 市販のだしを使う理由に96.7%が「手間や時間がかからないから」と回答



ドイツ生まれの家庭用浄水器メーカーBRITA Japan 株式会社(東京都中央区、代表者:マイケル・マギー)は、全国約28万人が通う料理教室であるABCクッキングスタジオの先生を対象に、ブリタのポット型浄水器「Style(スタイル)」でろ過した水を使ってとった出汁に関する味覚テストを実施しました。

本アンケート調査では、ABCクッキングスタジオの先生32名を対象に、【ブリタのポット型浄水器でろ過した水】、【水道水】、【ミネラルウォーター】の3種類の水を使って煮出した出汁の味を比べて、どれがおいしいかを質問する形式にて行いました。調査には、花がとおを煮立たせてとった出汁を使用しました。

その結果、水道水やミネラルウォーターでとった出汁に「とても旨みを感じる」と回答した方はいずれも3%だった一方で、ブリタの水でとった出汁に「とても旨みを感じる」と回答したは約80%おり、使用する水を変えるだけでも旨みに差がでることが分かりました。

また、出汁の使い方に関する意識調査においては、料理をする際に一番に味付けを気にしながらも、手間がかからないことや時短調理の優先度がとても高いことが分かりました。

BRITAは、水道水をろ過するだけでおいしい水を楽しめるBRITA製品をとおして、日ごろの手軽な美味しい料理づくりもサポートしてまいります。

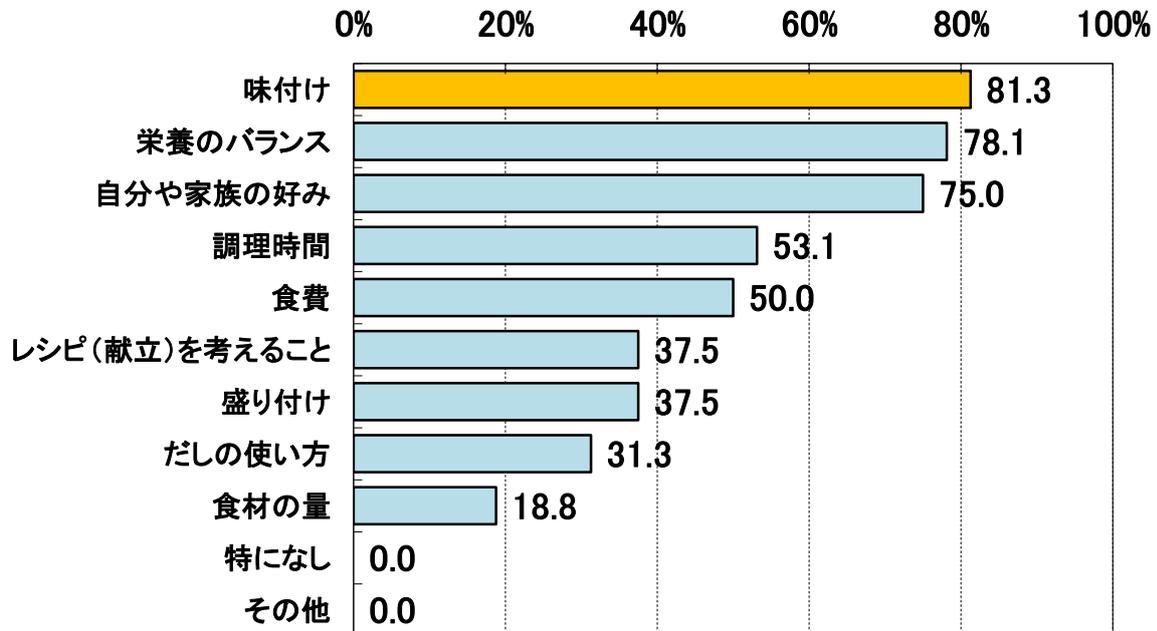
### 【ABCクッキングスタジオアンケート実施概要】

- 開催日 : 2019年5月23日(木)
- 参加者 : ABCクッキングスタジオの先生32名
- 調査方法 : 水道水、ミネラルウォーター、ブリタのポット型浄水器「Style」でろ過した水でとった3種類の出汁の味を比べ、それぞれの味を5段階で評価。

■ 普段の料理で心がけること第1位は「味付け」!

普段の料理で心がけていることを聞いた設問では、「味付け」と答えた方が80%で一番多い結果となりました。自分で調理をするからこそ、家族の好みも考慮したうえで、料理の味を一番に重視して料理する方が多いことが分かります。

Q. 普段の料理(教室での料理も含む)で、心掛けていることは何ですか? (n=32)



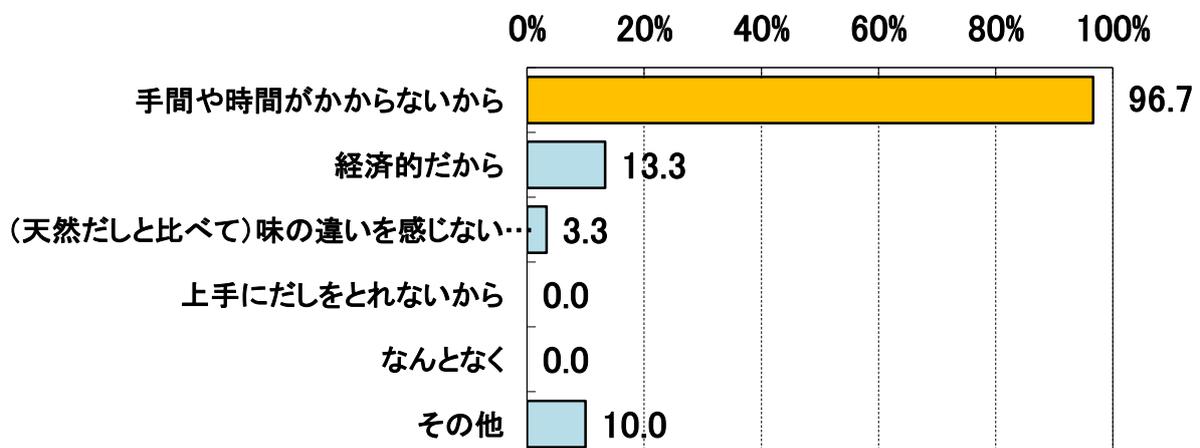
■ 市販の出汁を使う理由として、96.7%が「手間や時間がかからないから」と回答。

普段から市販出汁を使っている方(かつおぶしやしいたけなどの天然出汁を併用して使う方を含む)に、市販の出汁を使う理由をきいたところ、「手間や時間がかからないから」と回答した方は96.7%に上りました。

味付けの決め手となる、旨みを引き出すために出汁を使いたい一方で、一から出汁を取るのには時間がかかって大変なこともあり、量を調整しつつ短時間で簡単においしい出汁が取れることを理由に、市販の出汁\*を使用する方が多いことが分かりました。

\*「だしのパック」「だしの素」「液だし」を市販の出汁として記載。

Q. 普段出汁を用意する方法で、「市販の出汁を使っている」と回答した理由を教えてください。(n=30)



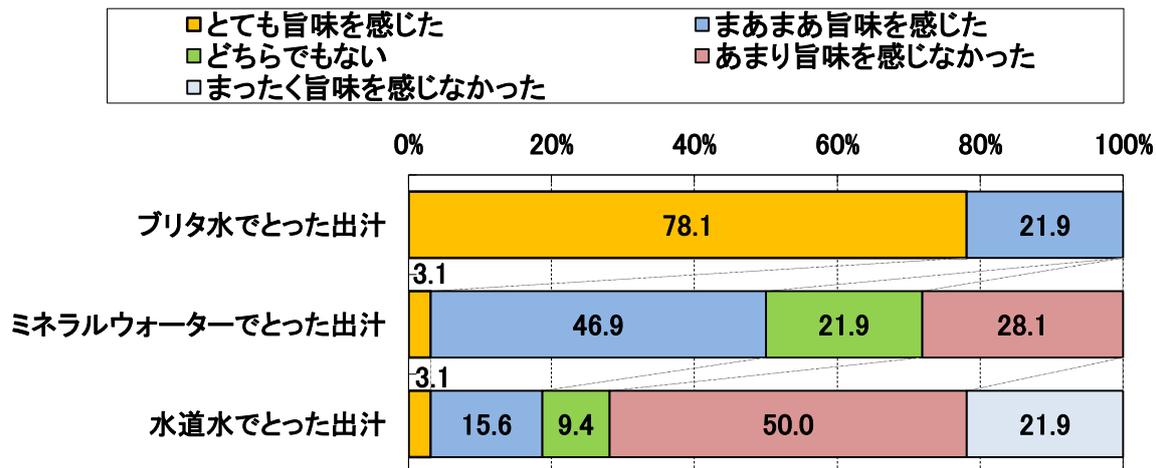
■BRITA の水で取った出汁が美味しいと回答した人は約 80% !

ブリタの水でとった出汁を味わって、「とても旨みを感じた」と回答した方が約 78.1%おり、「まあまあ旨みを感じる」と回答した人を合わせると 32 名全員が美味しさを感じる結果となりました。なお、ミネラルウォーターでとった出汁と、水道水でとった出汁に「とても旨みを感じた」と回答した方はどちらも約 3%にとどまりました。

この結果から、出汁をとる水を変えるだけでも、手軽に出汁の旨みを引き出せることが分かりました。

これからの寒い時期には、手軽でおいしい BRITA でろ過した水を使って、様々な出汁を使う料理に挑戦してみるのはいかがでしょうか。

Q. 今日味わってみた「出汁の旨味」について教えてください。(n=32)



【ABC キッキングスタジオ開発レシピ : だしを楽しむ茶碗蒸し】

ブリタ水を使って取った、香り高い一番だしで作る茶碗蒸しです。一般的な茶碗蒸しより多く一番だしを加えることで、口当たりも柔らかで、だしの風味をより感じる茶碗蒸しに仕上がります。

■材料

(a)

- ・卵(溶いたもの): 2 個分
- ・一番だし: 320cc
- ・みりん: 小さじ 1
- ・しょうゆ: 小さじ 1
- ・塩: 小さじ 1/6

一番だし

- ・水(ブリタ): 460cc
- ・だし昆布: 4g
- ・削りがつお: 10g

椎茸(飾り切り): 2 枚分

しょうゆ: 小さじ 1/3

花麩: 2 個

ぎんなん(水煮): 4 粒

なると: 2 枚

みつ葉(ザク切り): 1 本分

ABC Cooking Recipe



#### ■下準備

- ・だし昆布の表面の汚れをさっと拭き、繊維に逆らって数ヶ所切り込みを入れ、分量のブリタ水に浸ける(30分位)。  
浸けておいただし昆布を弱火にかけ、沸騰直前に昆布を取り出し、ひと煮立ちさせる。  
一度火を止め、削りがつおを加え、再び火にかけ沸騰したら弱火でアクを除きながら煮出し(1~2分)、さらして静かにこす(一番だし)。
- ・ポウルに(a)を入れ、泡立てないように混ぜておく(卵液)。
- ・椎茸はしょうゆをふりかけておく(10分~)。

#### ■作り方

- 1.器に椎茸・花魁・ぎんなんを分け入れる。
- 2.ぬらした茶こしで卵液をこしながら、器に注ぎ入れる。
- 3.鍋に器の高さの半分位までのブリタ水を入れて沸かし、一旦火を止め、器を並べてフタをし、強火で1~2分加熱する(目安:表面の色が変わる位)。弱火にして加熱する(14分~)。
- 4.取り出し、なると・みつ葉を飾る。

#### ■調理時のポイント

- ・小どんぶりですら2杯分の分量です。
- ・お好みでうどんを入れて、小田巻き蒸しにもアレンジできます。  
その場合は卵液の分量を調整してください。

#### 【「Style」製品概要】

- 製品名 : Style(スタイル)
- 販売開始時期 : 2017年9月7日(木)
- 参考価格 : ライム マクストラプラスカートリッジ 1個付き; 3,980円(税抜)  
ブルー マクストラプラスカートリッジ 1個付き; 3,980円(税抜)  
グレー マクストラプラスカートリッジ 3個付き; 4,980円(税抜)
- ろ過流量 : 0.17L/分
- ろ材の種類 : 活性炭、イオン交換樹脂
- 浄水能力(除去物質) : 遊離残留塩素/溶解性鉛/総トリハロメタン/2-MIB/CAT  
/テトラクロロエチレン/トリクロロエチレン/1,1,1-トリクロロエタン/クロロホルム  
/ブロモジクロロメタン/ジブロモクロロメタン/ブロモホルム
- 交換の目安 : 8週間に1回(1日3.5L使用の場合)
- 取り扱い店舗 : 全国の主要総合量販店、専門店、家電量販店など  
\*グレー マクストラプラスカートリッジ 3個付きは専門店、百貨店などでの展開



#### 【BRITAについて】

ブリタは、1966年ドイツで誕生。  
現在では、25の子会社、45以上のパートナーシップのもと、  
世界66カ国以上で広く親しまれている浄水器のリーディングブランドです。  
欧州では家庭用浄水器だけでなく、  
業務用ろ過システムの開発、製造、販売も展開しています。  
会社名: BRITA Japan 株式会社(ブリタ・ジャパン株式会社)  
本社: 東京都中央区銀座3-15-10  
菱進銀座イーストミラービル 7F  
ウェブサイト: [www.brita.co.jp](http://www.brita.co.jp) / モバイルサイト: [www.m.brita.co.jp](http://www.m.brita.co.jp)