

2024年8月28日

「おにぎり専門店」ブーム継続中？約90%が“専門店で買ったことがある・買ってみたい”

男性の約70%が「おにぎり購入派」と回答、一方女性は「手作り派」が約半数の結果に

おにぎり「購入派」は“タイパ”、「手作り派」は“コスパ”を重視

おにぎり「手作り派」は約半数が“ごはんのおいしさ”へのこだわりがあると判明

常設おにぎり専門店を運営する象印がおいしいおにぎりの作り方を伝授！

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社では、10代～60代の男女を対象に「おにぎりに関する意識調査」を実施しました。性年代別でおにぎりについて「購入派」「手作り派」に違いがあるほか、地域によっても特有の具材やこだわりが存在することが明らかになりました。

●調査概要

- ・調査タイトル：おにぎりに関する意識調査
- ・調査期間：2024年7月18日
- ・調査対象者：10代～60代の男女410人
- ・調査方法：インターネット
- ・エリア：全国

●調査結果のまとめ

①全体の約60%、特に20代男性は74%が「購入派」、女性は「手作り派」が約半数

おにぎりを食べるタイミングは「昼」が約8割で圧倒的な“ランチタイム”需要あり

→男性は約70%が「購入派」、一方女性は10・40代の「手作り派」が目立つ結果に。食べるタイミングは昼食人気が高いが10～30代女性の約半数は朝食でもおにぎりを食べる事が判明。

②おにぎり購入派は楽し重視の“タイパ”、手作り派は安さ重視の“コスパ”がキーワード

「手作り派」は具材に加えて“ごはんのおいしさ”に着目したおにぎり作りも特徴

→「手作り派」は「購入派」と同じく具材を重視しつつも、土台であるごはんによりこだわりを持っていると考えられる。

③「おにぎり専門店」は流行継続中！全体の88%が「買ったことがある・買ってみたい」

30代女性は約半数が「買ったことがある」という結果も

→女性で購入したことがある人の割合は41%と多く、30代女性の半数が「購入したことがある」。30代のライフスタイルに適していると考えられる。

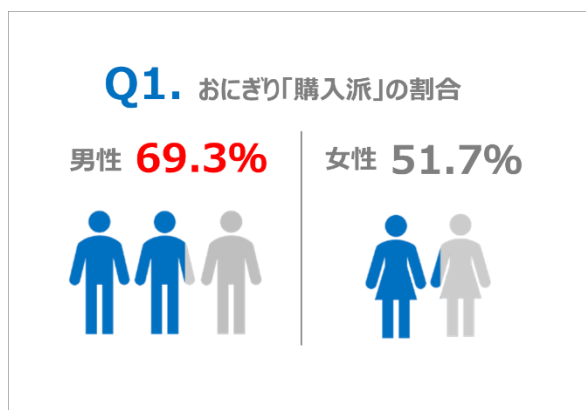
④ツナ・たらこなど人気の具材から「ほや」や「うまかつちゃん味」のおにぎりまで！？

オリジナリティ溢れる、意外な地方特有“おにぎりの具材”がアンケートで判明

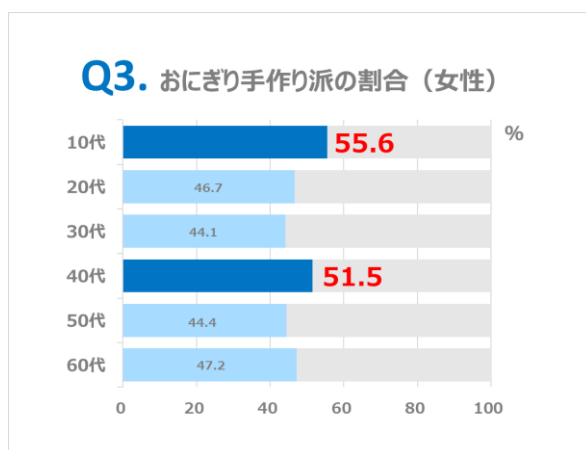
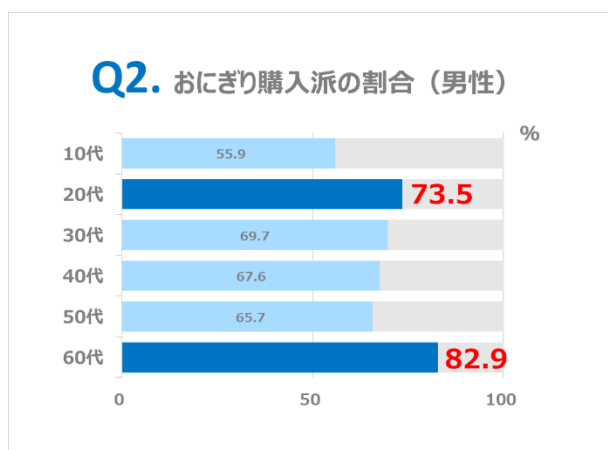
→地域の特産品は勿論、「ほや」「牛タン」や、漬物などの味の濃い食材、さらに「うまかつちゃん味」など、地元の食材やインスタントラーメンの活用といったアイデアも。

① 全体の約60%が「おにぎりは手作りよりも購入派」、20代男性は74%が「購入する」と回答
おにぎりを食べるタイミングは「昼」が約8割で圧倒的な“ランチタイム”需要あり

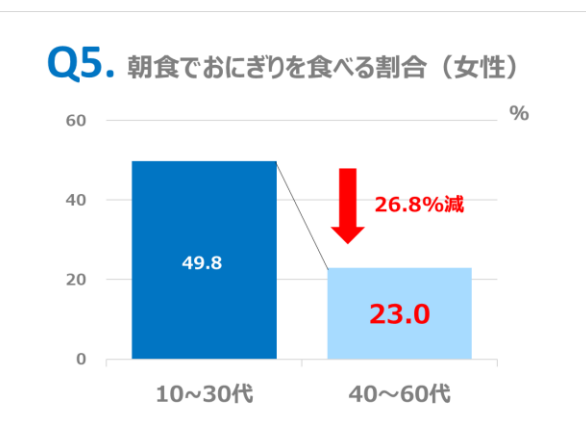
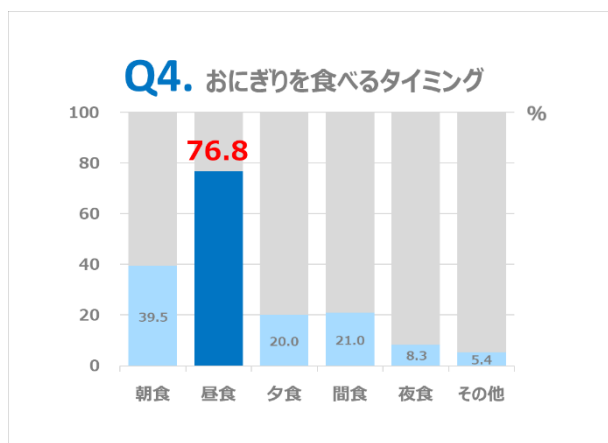
調査によると、おにぎりを購入もしくは手作りする傾向について、全体の約60%が「(どちらかというと)買ったものを食べるが多い」という結果に(Q1)。特に男性においては「おにぎり購入派」の傾向が強く、約70%がおにぎりを作るよりも買う機会が多いことが分かりました。さらに年代別で見ると、男性の20代では73.5%、60代では82.9%が購入派と回答し、購入する割合が高い結果となりました(Q2)。



一方で、女性に関しては購入派と手作り派が約半数ずつの結果に。しかし年代別では、10代(55.6%)と40代(51.5%)が「手作り派」の割合が比較的高くなっており(Q3)、学生が親などに「作ってもらう」層と、子に親が「作ってあげる」層が「手作り派」として合致し、結果が上振れたことが考えられます。

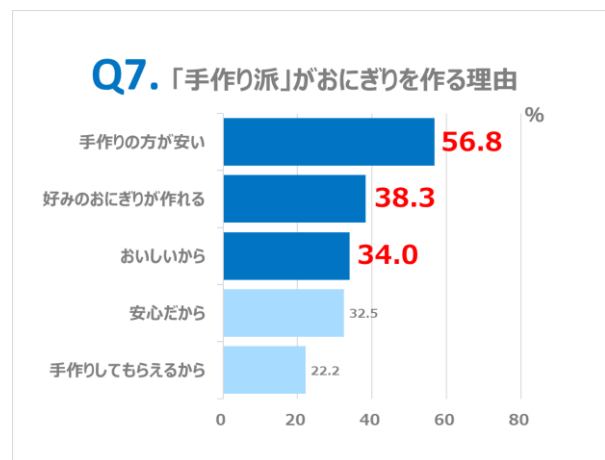
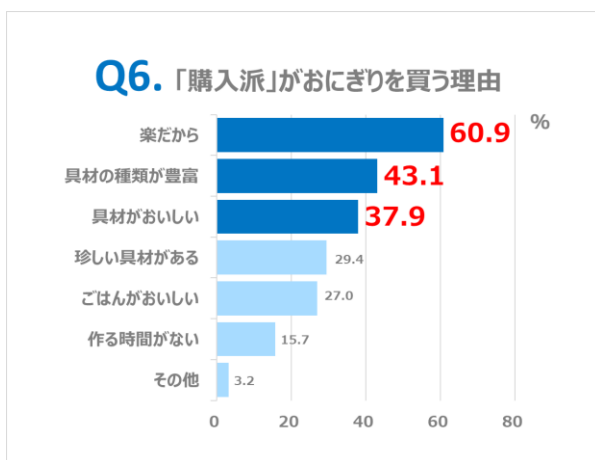


さらに、おにぎりを食べるタイミングについて尋ねたところ、全体の76.8%が「昼」、次いで39.5%が「朝」に食べると回答し、手作り・購入に関わらずおにぎりはランチタイムの需要が圧倒的であることが分かりました(Q4)。性年代別で見ると、女性10~30代では約半数が朝食におにぎりを食べるのに対して、40代以降はその約半分の23%程度に留まる結果に(Q5)。女性は年齢が上がるにつれて、朝食におにぎりを食べない割合が増えることが窺えます。



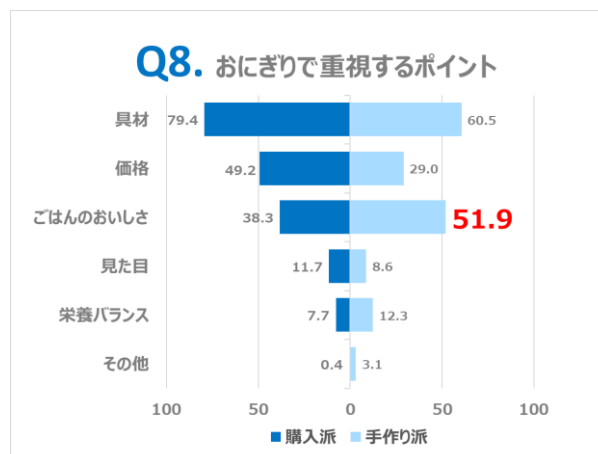
② おにぎり購入派は楽し重視の“タイパ”、手作り派は安さ重視の“コスバ”がキーワードに
「手作り派」は具材に加えて“ごはんのおいしさ”に着目したおにぎり作りも特徴

市販と手作りそれぞれのおにぎりを選ぶ理由について聞いたところ、「購入派」の理由として第1位が「楽だから（60.9%）」という声だったのに対して（Q6）、「手作り派」では「手作りの方が安いから（56.8%）」という声が多くみられました（Q7）。両スタイルともにおにぎりの「おいしさ」については第3位にランクインする結果となり、おにぎりの味よりもそれぞれの食生活に合わせて選択していることが分かります。特に楽しさを魅力と考える「購入派」は忙しい日でもタイミングを見計らって片手で食べられる手軽さといった“タイパ”にメリットを感じていることに対して、安さを魅力とする「手作り派」は、普段の炊飯で余ったごはんを使っておにぎりを作り置きしておくといった、節約的な側面も視野に入れた“コスバ”も鑑みた食生活を行っていると考えられます。



また、「購入派」がおにぎりを買う際に重視しているポイントとして最も多かったのは「具材（79.4%）」、そして次に「価格（49.2%）」「ごはんのおいしさ（38.3%）」と続く結果になりました（Q8）。それに対して「手作り派」が重視するポイントは同じく「具材（60.5%）」が最多でしたが、「購入派」に多かった「価格」を29.0%に抑えて2番目に「ごはんのおいしさ（51.9%）」がランクイン。「手作り派」は「購入派」と同じく具材を重視しつつも、“ごはんそのもののおいしさ”によりこだわりを持っておにぎりを作っていることが考えられます（Q8）。

また、「手作り派」が他に重視するポイントとして「塩味を自由に変えられる」「好きなサイズ・個数を作ることができる」といった声も上がり、より自分のライフスタイルに合わせたカスタマイズをしていることが明らかになりました。

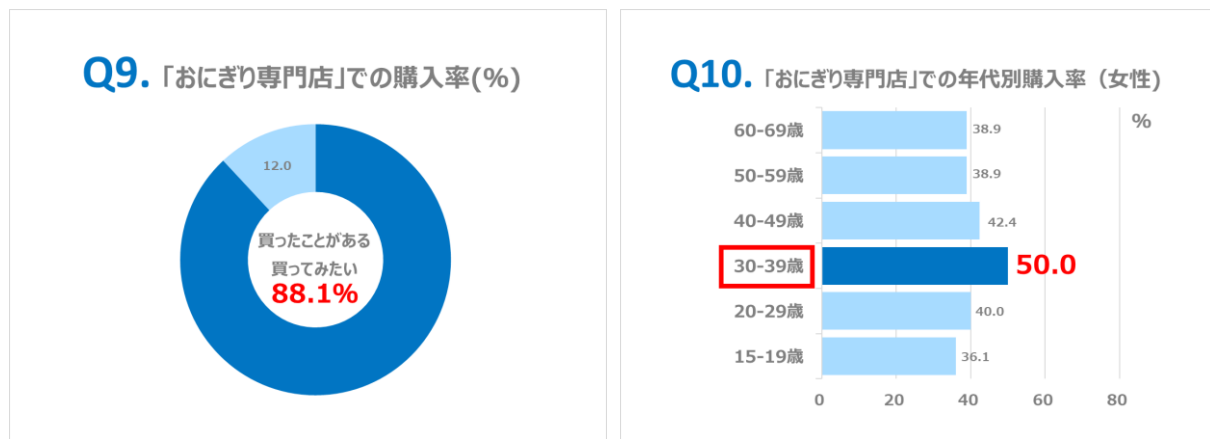


③ 「おにぎり専門店」は流行継続中！全体の88%が「買ったことがある・買ってみたい」

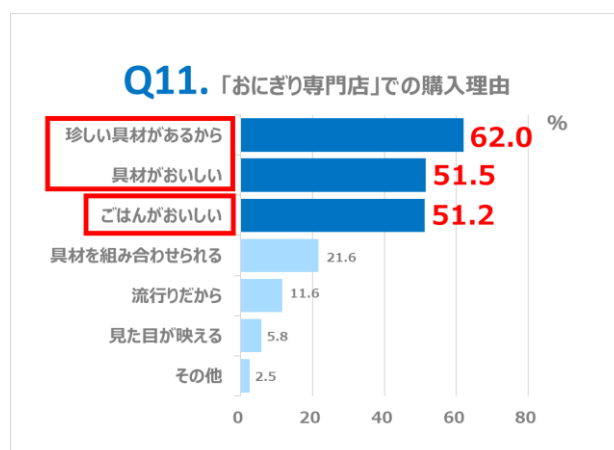
30代女性は半数が「買ったことがある」という結果に

具材の豊富さに加えて“ごはんがおいしい”も人気のきっかけ

おにぎりを食べる習慣の一つとして、近年の流行グルメの一つとして SNS でもブームを巻き起こし、世間に定着しつつある「おにぎり専門店」が挙げられます。そんな「おにぎり専門店」でおにぎりを購入したことがあるかを尋ねると、全体の88.1%が「買ったことがある・買ってみたい」と回答（Q9）。男性よりも女性の方が購入したことがある人の割合が多く（41.0%）、特に30代女性においては半数が「購入したことがある」結果になりました（Q10）。「おにぎり専門店」の“多少価格が高くて話題性や興味があるものを取り入れるライフスタイル”が馴染んでいると考えられます。



自宅での手作りやコンビニ・スーパー等を通じて手軽に手に入るにもかかわらず、お金をかけて「おにぎり専門店」でおにぎりを購入したい理由について尋ねた結果、最も多かったのは「家庭では食べることがない珍しい具材があるから（62.0%）」「具材がおいしいから（51.5%）」といったおにぎりの具材にまつわる回答でした（Q11）。しかし、それに次ぐ形で「ごはんがおいしい」といった回答も51.2%にのぼり、具材とごはんの両軸でのおいしさを求めて「おにぎり専門店」に足を運ぶ人が多いことが明らかになりました。



④ ツナ・たらこなど人気の具材から「ほや」や「うまかつちゃん味」のおにぎりまで!? オリジナリティ溢れる、地方特有“おにぎりの具材”がアンケートで判明

全国の男女410名に「地域特有のおにぎりの具材」を聞いたところ、地域の特産品に基づいた様々な具材の存在が明らかになりました。奈良県の「奈良漬」や山口県の「しそわかめ」、秋田県では塩に漬け込んだ鮭「ぼだっこ」、さらに新潟県では長岡伝統野菜の神楽南蛮と越後味噌・大葉などを混ぜ合わせた「神楽南蛮味噌」など、元々ごはんのお供として食べられることが多い“味の濃い食材”がおにぎりの具材として一般的になっている地域も多くあることがわかりました。さらに変わり種として、宮城県では「ほや」「牛タン」や、長崎県では「うまかつちゃん味」のおにぎりといった声も。ごはんと一緒に食べるおかずや、麺類などをおにぎりの具材として採用するといった、地域のアイデアが目立つ結果となりました。

■ 「象印銀白おにぎり」を運営している象印がおいしいおにぎりの作り方を伝授 “ごはん”にこだわる象印オススメのお米の選び方や炊き方をご紹介

大阪・阪神梅田本店地下1階で「象印銀白おにぎり」を運営し、2025年の大阪・関西万博でもおにぎり屋を出店する象印が誇るおいしいおにぎりの作り方をお伝えします。

具材の良さを引き立て、口の中でほろっと崩れるようなおいしいおにぎりをつくるコツは、お米の選び方、炊き方、握り方の3つを意識することです。

1. お米の選び方

甘みや粘り気の強いお米ではなく、あっさりとした味わいのお米がおすすめです。

「象印銀白おにぎり」では、「岩手県産銀河のしずく」と「佐賀県産コシヒカリ」のブレンド米を使用しています。「銀河のしずく」は炊き立てと冷めた後に味の大きな差がなく、さっぱりとした味わいの中にも噛むほどに後から甘みを感じられます。さらに粘りと旨みをプラスするため、「佐賀県産コシヒカリ」をブレンドし、おにぎりの具材に合うように調整しています。

2. おいしいごはんの炊き方

①保存

お米には鮮度があるため、空気に触れたり、高温多湿の環境では鮮度を損なう恐れがあります。1か月で食べきれる量を目安に購入し、密閉容器に入れて冷蔵庫で保存するのがおすすめです。

②計量

お米の量が少し変わると水加減とのバランスがくずれ、炊きあがりに影響を及ぼします。計量カップに山盛りのお米を入れ、すりきり棒でそっとすりきり、正しく計量しましょう。



③洗米

精米技術が進化した今のお米は、ぬかが少なく、きれいで繊細です。そのため、手のひらでギュッと押し付けるのではなく、指を立ててやさしく、手早く洗うことがポイントです。



④攪拌

おいしいごはんの仕上げに欠かせないのが攪拌です。炊きあがってすぐのご飯をしゃもじで4等分し、かたまりを切るようにほぐしてください。ほぐすと余分な水分が飛び、全体をムラなくふっくらさせることができます。



※おいしいごはんの炊き方は下記 URL をご参照ください

<https://www.zojirushi.co.jp/gohan/howto/>

3. 握り方

ごはん一粒一粒を壊さず、空気をふくませるように、優しくふっくらと形を整えることが大切です。



象印マホービン株式会社

経営企画部 事業推進グループ

船越哲朗

「炎舞炊き」の開発を担当し、現在は「象印銀白おにぎり」の店舗運営を担う

「普段おにぎりを手作りする方はもちろん、そうでない方にもぜひ作っていただき、手作りのおにぎりのおいしさに触れてもらえればと思います。

当社は、これまで「象印銀白おにぎり」で培った経験を生かし、大阪・関西万博にも参画します。ぜひ世界各国の来場者の方々に私たちのおにぎりを食べていただき、ごはんの素晴らしさや可能性を感じていただきたいですね。」

■「象印銀白おにぎり」店舗概要

店舗名：象印銀白おにぎり

住所：大阪府大阪市北区梅田1丁目13-13

(阪神梅田本店地下1階)

定休日：阪神梅田本店の定休日に準ずる

店舗営業時間：10:00～20:00

※阪神梅田本店の営業時間に準ずる

店舗面積：約15㎡

オフィシャルサイト：

<https://www.zojirushi-ginpakuonigiri.com>



■おにぎりの魅力を広く発信する特設WEBコンテンツ「ONIGIRI WOW! (オニギリ・ワウ!)」

象印マホービンが、大阪・関西万博でのおにぎり屋出店に向け、おにぎりの魅力を広く発信して機運を醸成することを目的に開設したWEBコンテンツ。また、全国各地で実施するおにぎりに関するイベントレポート等も掲載。

<https://www.zojirushi.co.jp/gohan/onigiriwow/>



※リリース内の画像については、下記、問い合わせ先までお問い合わせください。

◎本製品に関する読者からのお問い合わせ先

お客様ご相談センター

フリーダイヤル 0120-345135

象印マホービン ホームページ

<http://www.zojirushi.co.jp>