

2022 年 8 月 29 日

約 60%がコロナ禍を経て「自宅で食事することが増えた」と答える中、
新たに購入した調理家電の第 1 位は「ホットプレート」

一方で使用頻度は「月に 1～2 回以下」が 90%

主な原因は「使うタイミングが少ないのに収納に困る」

多彩なメニューができて扱いやすい！コンパクトサイズで“毎日使える”

象印「デイリーコンパクトプレート」(EX-AJ30)が 9 月 1 日より新登場

象印マホービン株式会社

象印マホービン株式会社では、「デイリーコンパクトプレート」(EX-AJ30 型)の発売にあたり、20～49 歳の女性（既婚且つ同居家族をお持ちの方）を対象に「ホットプレートの使用状況に関する調査」を実施しました。

●調査概要

- ・調査タイトル：ホットプレートの使用状況に関する調査
- ・調査期間：2022 年 7 月 25 日～2022 年 7 月 26 日
- ・調査対象者：360 人
- ・年齢：20～49 歳
- ・条件：20～40 代の既婚且つ同居家族有の女性
- ・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コロナ禍で新たに購入した調理家電第 1 位は「ホットプレート」

→コロナ禍で、自宅で食事することが増える中、新しい調理家電の購入は「ホットプレート」がカテゴリー第 1 位に。おうち時間の活用に調理家電のセカンド需要の兆しも。

②ホットプレートを活用して作る料理 TOP3 は「焼肉」「お好み焼き」「たこ焼き」

→食卓を囲んで複数人で楽しむ料理がホットプレート活用に強い人気。「冷めない状態で食べられる」ことで夫婦の会話が増えた経験談も。

③ホットプレートを使用する人の 9 割が「月に 1～2 回以下」の使用頻度

→使わない理由の上位は「調理できる料理が限定されている」「収納に困る」。大きいサイズのホットプレートは「使用後の片付けが大変」という回答が多い結果に。

④6 割以上の人が「機能性と調理の幅を両立したホットプレート」が欲しいと回答

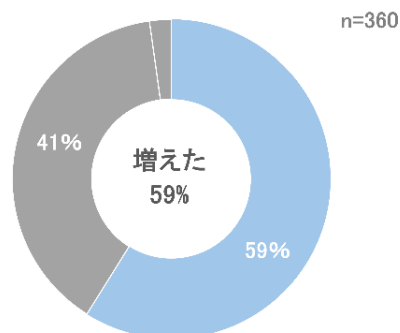
→現状の「収納の困難さ」「調理の幅の狭さ」などを解決する食卓用のホットプレートに需要があることが判明。「無水調理」機能を活用したいとの声も。

①「コロナ禍に購入した調理家電」第1位はホットプレート。おうち時間への導入がカギ

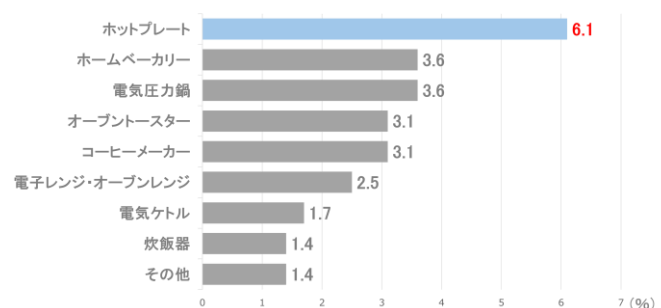
調査によると、20～49歳の女性360名のうち、全体の約6割がコロナ禍を経て「自宅で食事をすることが増えた」と回答（下図Q1参照）。コロナ禍により外出自粛傾向が強まったことで、外食ではなく自宅で食事を楽しむことが優先されるようになり、さらにはそのスタイルが定着化していることがわかります。

その中で、「コロナ禍で新しく購入した調理家電」を聞いたところ、「ホットプレート」が第1位となる結果に（下図Q2参照）。長期にわたるリモートワークや外出自粛によって増えたおうち時間を有効利用するために、家族やパートナーと家で食卓を囲むために購入を検討する人が増えているのではないのでしょうか。さらに、新たにホットプレートを購入した人のうち、3人に1人がもともと持っている調理家電と併用する形で購入したと回答し、コロナ禍を経て2台目の家電を買い増す、家電の「セカンド需要」があることが伺えます。

Q1.コロナ禍を経て自宅で食事をすることが増えましたか？



Q2.コロナ禍を経て新たに購入した調理家電は何ですか？

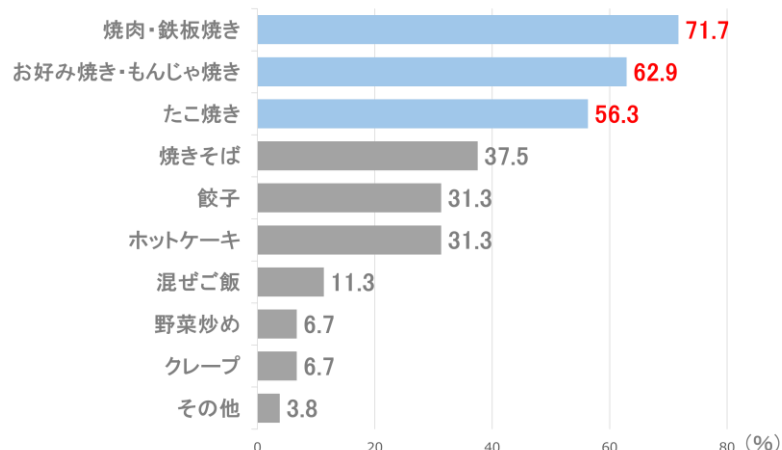


②ホットプレートでよく作る料理 TOP3 は「焼肉」「お好み焼き」「たこ焼き」

卓上を囲んで複数人で1つの料理を楽しむ活用方法が人気

ホットプレートを所持している人に実際に作ったことのある料理について尋ねると、「焼肉・鉄板焼き」「お好み焼き・もんじゃ焼き」「たこ焼き」の順で作ったことのある人が多い結果となったことから、ホットプレートを食卓で囲みながら、複数人で料理を楽しむような活用方法に強い人気があることが分かりました（下図Q3参照）。

Q3.ホットプレートで作ったことのある料理は何ですか？



さらに、ホットプレートを活用する中で実際に役に立ったことを尋ねたところ、「今まで家で焼肉をするときは、フライパンで肉を焼き皿に盛ったものを食卓に出していたが、ホットプレートを買ってからは、食卓で肉を焼きながら食事ができるようになった。肉が冷めないからよりおいしいし、焼きながら食べるのでゆっくり食事するようになって、食事の夫婦の会話が増えた。」「家族との夕食で準備することが手間に感じるときでも、ホットプレートで肉や野菜を焼けば手軽で豪華な食卓に見える。」「キッチンに立って料理するのが暑くてしんどいので、クーラーがよく効くダイニングで座って調理できるのは良い。」などの回答が。空調の効いた快適なダイニングで温かい状態の料理を楽しむことができるだけでなく、食卓を囲みながら調理を行うことで、家族の会話が増えるなど食事のコミュニケーションにおいても効果があることが分かりました。コロナ禍で人と会話を楽しむ機会も減ってしまった中で、家の中でも食事を楽しく行うためにホットプレートなどの調理家電を導入する消費行動が生まれていると考えられます。

③ホットプレートを持っている人の90%が「使用頻度は月に1回以下」

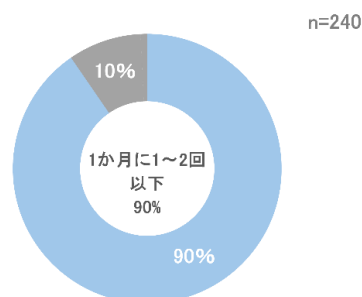
購入した調理家電を持て余す理由は「使うのは楽しいが、洗うのも片付けるのも大変。」

複数人で食卓を囲む際に活躍するホットプレートですが、ホットプレートを持っている人に頻度を聞くと「1か月に1～2回以下」と回答した人が90%を超える結果となりました（下図 Q4 参照）。

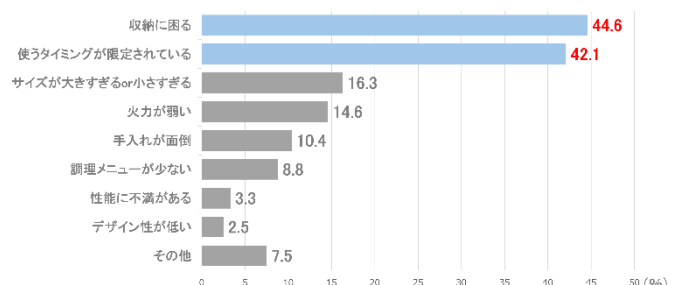
加えて、ホットプレートを持っている人に使用時の不満について尋ねると、約45%が「収納に困る」、約42%が「使うタイミングが限定されている」と回答し、用途が限定されるにも関わらずスペースを取るため、使用頻度が低くなることが伺えます（下図 Q5 参照）。特に3～4人用サイズの大きな製品は収納スペースの確保が難しく、利用者を悩ませているようです。

一方で、ホットプレートを持っていない人に対してその理由を尋ねたところ、2人に1人が「利用頻度が少なそう」、25%が「置き場所に困りそう」18%が「手入れが面倒そう」と回答。ホットプレートを持っている人と同様に、サイズ感や収納、手入れなどハード面での扱いにくさに不安がある人が多いことがわかりました。

Q4.どのくらいの頻度でホットプレートを使用しますか？



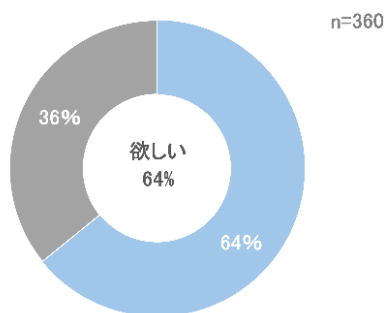
Q5.あなたが今使用しているホットプレートに関して不満な点は何ですか？



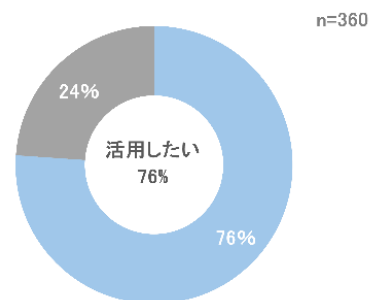
④6割以上の人が「機能性と調理の幅を両立したホットプレート」が欲しいと回答！毎日使えるコンパクトサイズが理想

以上の結果に対して、「機能性の高いホットプレートがあったらほしいと思いますか？」と尋ねたところ、欲しいと答えた人は全体の64%に上りました。収納や手入れなどの扱いやすさを叶えながらも、毎日の食卓がよりバリエーション豊かになることに対して需要を感じる人が多いと考えられます。さらに、水を使わず食材の水分のみで調理を行う「無水調理」機能に関しても、ホットプレートの機能として「活用したい」と答える人が全体の76%という結果に。クオリティの高いメニューを、家族や友人と食卓を囲みながら気軽に調理することができるホットプレートは、フライパンや鍋に代わるニューノーマルな調理家電として活躍することも考えられます。

Q6.機能性の高いホットプレートがあったら、欲しいと思いますか？



Q7.無水調理の機能がついたホットプレートがあったら活用したいですか？



多彩なメニューが可能で収納もしやすい「デイリーコンパクトプレート」が新登場！



象印マホービン株式会社は、「デイリーコンパクトプレート」(EX-AJ30 型)を 2022 年 9 月 1 日より発売いたします。

世帯人数の減少や共働き世帯の増加などを背景に、現代のライフスタイルに合わせ、キッチンや食卓などで出しっぱなしでも気にならないようなインテリアになじむデザインと、置き場所に困らないコンパクトなサイズ感に仕上げました。また、朝、昼、晩のシーンを問わず毎日の料理に活躍できるよう、3 種類のプレートを付属しました。

さらに素材本来のうまみを引き出す「無水調理」※¹にも対応。程よく重たいアルミダイキャストのふたがウォーターシールを形成し、プレート内の気密性を高めます。また、ふた裏面のリブ構造が食材から出た水分をプレート全体にしずくとして効率よく還元。少ない水分で調理ができるので、食材本来のうまみと栄養がぎゅっと凝縮されたおいしい料理をお楽しみいただけます。

※¹ 無水調理とは、水の代わりに食材が持っている水分や油分を活用した調理法。

水に溶解しやすいビタミンやミネラルを損ないにくく、栄養素を丸ごといただくことができます。

水やだし汁を使っていないものを指し、必要最低限の調味料は使用します。

※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>