

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2024年10月30日

株式会社くるめし

11月3日から7日の「いいさかなの日」に向けてくるめしが、調査を実施**88%以上が魚のお弁当が好きと回答！**

お弁当に入っていて嬉しい魚No.1は鮭！

鰻・鯖・穴子も入っていたら嬉しいという回答も多数

国内最大級の法人向けフードデリバリーサービス「くるめし弁当」を運営する株式会社くるめし(本社:東京都渋谷区、代表取締役:小林 篤昌)は、運営サービス「くるめし弁当」の会員を対象に、「魚・甲殻類・貝の食習慣に関する調査」を行いました。その結果をお知らせします。

当社は、水産庁が制定した「さかなの日」に2023年より賛同し、魚[※]を使用したお弁当の普及促進、及び企業や団体での魚消費拡大に向け取り組みを開始いたしました。昨年の水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間である「いいさかなの日」(11月3日～7日)には、ユーザーに向けて魚弁当の情報発信を強化をいたしました。今年も皆様に、お弁当を通じて魚の消費拡大を目指します。

※ 魚＝鮮魚・甲殻類・貝などを指します。

<調査結果概要>

- 88%の人が「魚弁当が好き」と回答。
 - お弁当に入っていて嬉しい魚トップ3は「鮭(サケ)」「海老(エビ)」「鰻(うなぎ)」。
 - お弁当で使われている魚トップ3は「鮭(サケ)」「海老(エビ)」「鯖(サバ)」。
- ※2024年1月～8月当社サービスの発注数をもとに集計
- 魚のお弁当は、健康面や体調に気を配りたいときに選ばれている。

<さかなの日について>

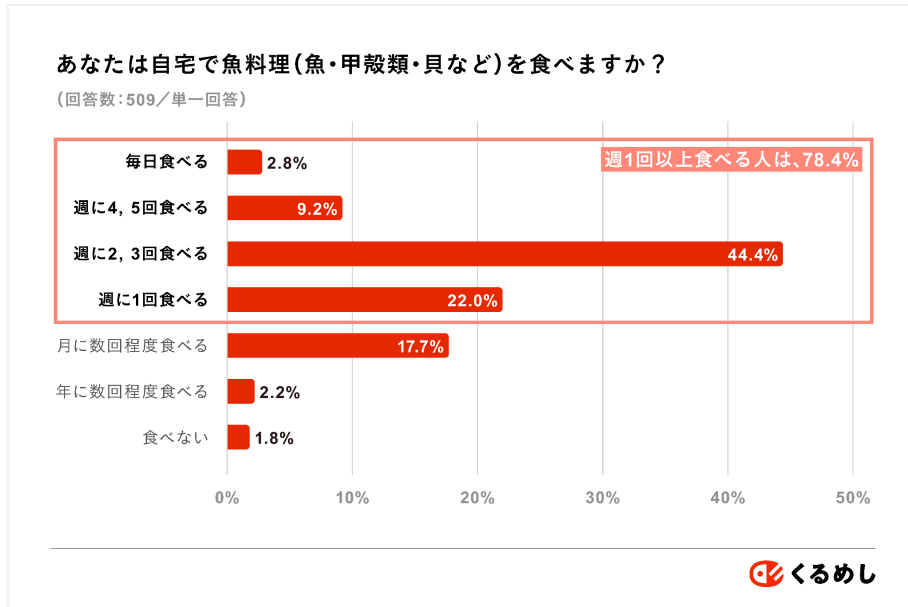
「さかなの日」とは、国内の水産物の消費量が長期的に減少傾向にある中、水産物の消費拡大に向けた官民の取組を推進するため、水産庁が制定しました。毎月3～7日を「さかなの日」とし、11月3～7日は「いいさかなの日」として、水産物の消費拡大に向けた活動の強化週間と位置付けられています。

詳細:「さかなの日」について(<https://www.jfa.maff.go.jp/j/kakou/sakananohi1137.html>)

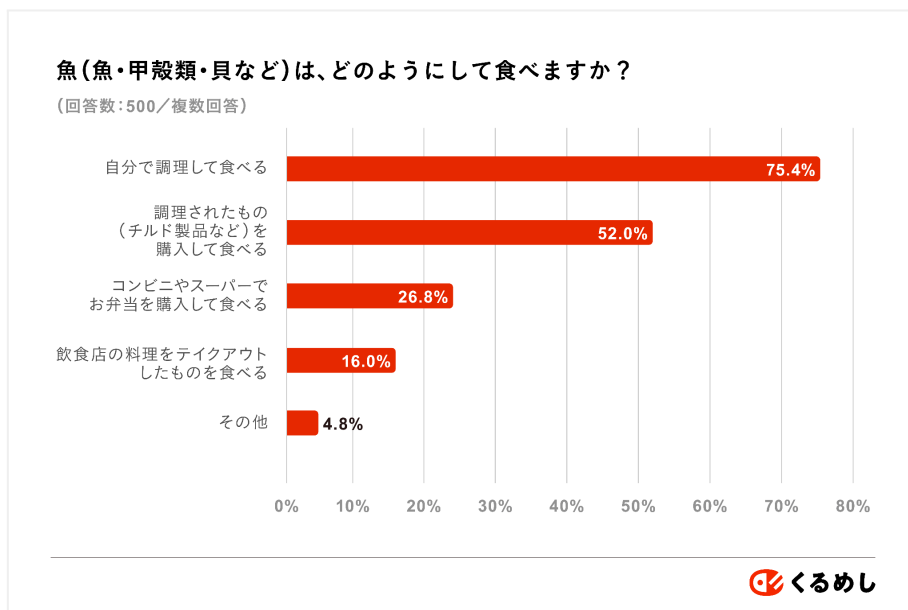
<調査結果詳細>

●自宅で魚料理を食べる頻度は、週1~3回

「自宅で魚料理を食べますか？」の設問に対する回答は、「毎日食べる(2.8%)」「週に4,5回食べる(9.2%)」「週に2,3回食べる(44.4%)」「週に1回食べる(22.0%)」と、全体で**78.4%**は週に1回以上魚を食べている人がいることがわかりました。

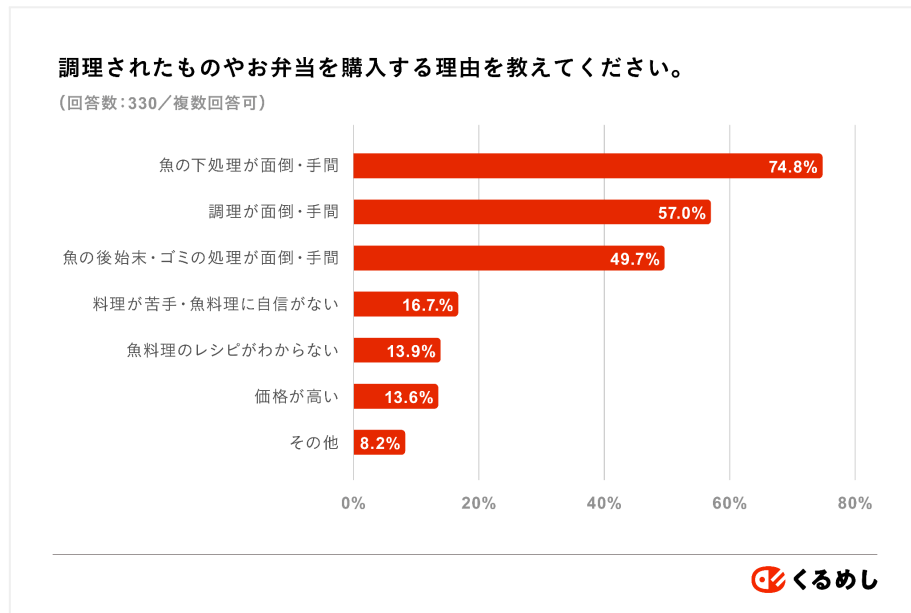


「魚(魚・甲殻類・貝など)は、どのようにして食べますか？(複数回答)」と、自宅での魚の食べ方に関する設問に対しては、**75.4%**の人が「自分で調理して食べる」と回答しました。一方で「調理されたものを購入して食べる」と回答した人が**52.0%**で、「コンビニやスーパーでお弁当を購入して食べる」と回答した人は**26.8%**という結果でした。



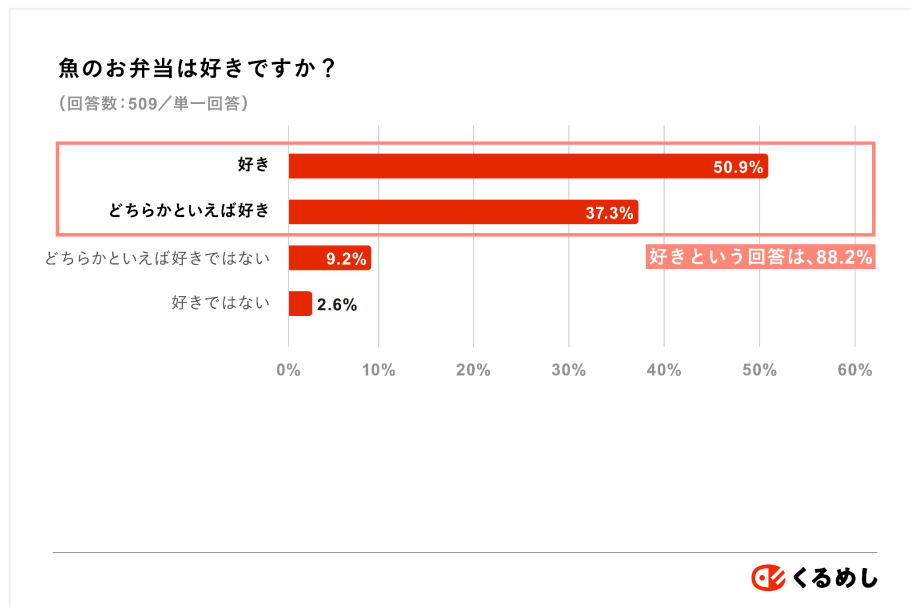
また、調理されたものやお弁当を購入する理由として「調理された魚料理を購入して食べる理由を教えてください。(複数回答)」と聞いたところ、「魚の下処理が面倒・手間(74.8%)」「調理が面倒・手間(57.0%)」「魚の後始末・ごみ

処理が面倒・手間(49.7%)」が回答として多く挙げられました。その他、自由回答では、「料理をする時間がない」「時間の節約のため」などの回答もみられました。



●魚のお弁当が好きな人は80%以上

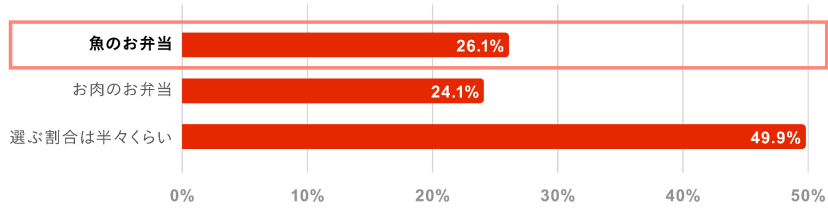
「魚のお弁当は好きですか?」の設問で「好き」と回答した人は、50.9%。「どちらかといえば好き」と回答した人は37.3%で、全体の88.2%が魚のお弁当が好きということがわかりました。



さらに、「魚のお弁当とお肉のお弁当がそれぞれあった場合、どちらを選ぶことが多いですか?」と聞いたところ、「魚のお弁当が好きもしくは、どちらかといえば好き」と回答した人は、お肉よりも魚のお弁当を選ぶ人が多いことが判明いたしました。

**魚のお弁当とお肉のお弁当がそれぞれあった場合、
どちらを選ぶことが多いですか？**

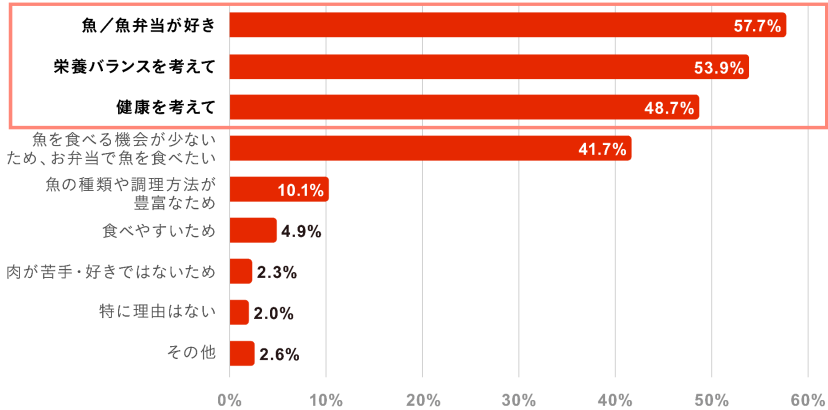
(「魚のお弁当が好き」と回答した人/回答数: 449/単一回答)



魚のお弁当を選ぶ理由として一番多い回答は「魚／魚弁当が好き(57.7%)」でしたが、その他、「栄養バランスを考えて(53.9%)」「健康を考えて(48.7%)」という回答が多く、「魚を食べる機会が少ないため、お弁当で魚を食べたい(41.7%)」という回答もみられました。

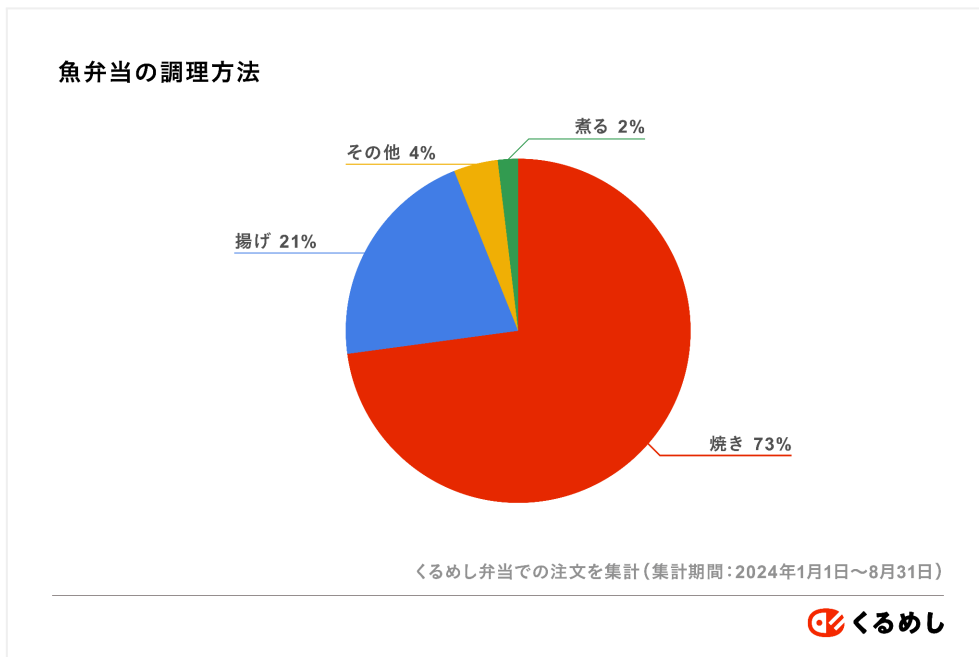
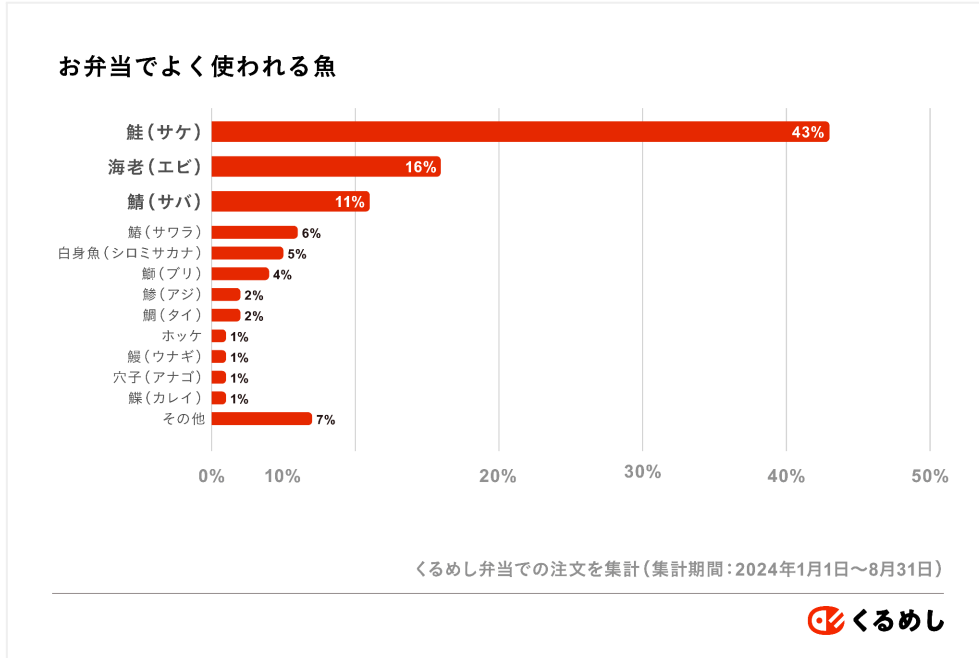
魚のお弁当を選ぶ理由を教えてください。

(魚のお弁当を選ぶ、もしくは割合は半々くらいと回答した人/回答数: 228/複数回答)



●お弁当に使われる魚

当社サービスで、今年1月から8月までに注文されたお弁当を集計したところ、実際に魚類のお弁当に使われている魚の種類で多いのは、「鮭(サケ)」「海老(エビ)」「鯖(サバ)」でした。また、調理方法としては、73%が「焼き」という結果でした。(集計期間:2024年1月1日~8月31日)

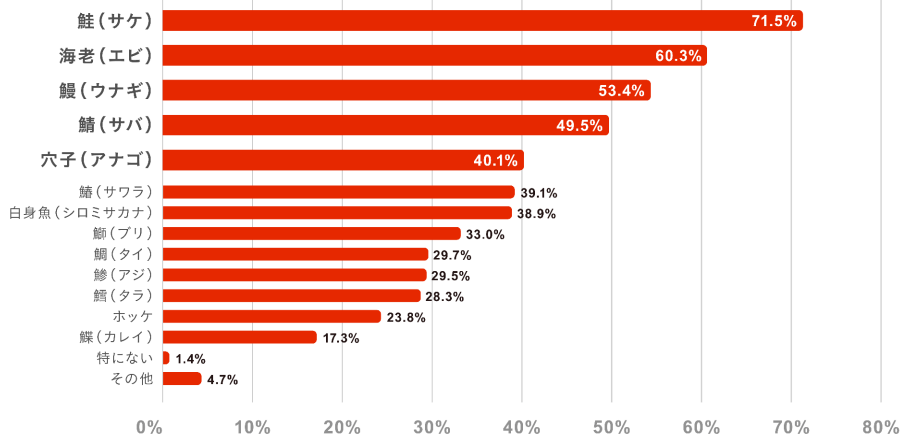


●お弁当にはいっていたら嬉しい魚

「お弁当に入っていたら嬉しい魚(魚・甲殻類・貝など)の種類を教えてください。(複数回答)」と聞いたところ、「鮭(サケ)(71.5%)」「海老(エビ)(60.3%)」「鰻(ウナギ)(53.4%)」「鯖(サバ)(49.5%)」「穴子(アナゴ)(40.1%)」という回答が集まりました。

お弁当に入っていたら嬉しい魚(魚・甲殻類・貝など)の種類を教えてください。

(回答数: 509 / 複数回答)



お弁当に入っていることが多い鮭・海老・鯖の回答が多い結果で、鰻や穴子といった高級品も上位に位置しています。東京都中央卸売市場の月報によると2024年9月の平均取引価格は、さけ・ます類は1,940円である一方、鰻は6,116円、穴子は2,055円と、価格に差がありました[※]。鰻や穴子は日常的に自身で購入・喫食するには手が出しづらい価格であるため、お弁当で食べる機会があると喜ばれるのかもしれません。

※出典:市場統計情報(月報・年報)

●人気の魚弁当

くるめし弁当で「入っていたら嬉しい魚類」がメインのおすすめのお弁当を紹介いたします。

鮭(サケ)を使ったお弁当

第1回 日本ロケ弁大賞金賞受賞! 「京香 銀鮭西京漬け2段弁当」1,080円(税込)

https://www.kurumesi-bentou.com/kyouka/1_sakesaikyo/



一段目には絶妙な甘辛タレで焼き上げ、旨みがたっぷりの銀鮭西京焼きと、種類が豊富で彩り豊かな飽きの来ない惣菜の数々をお楽しみいただけます。大きく目を惹く鮭の西京焼きは、ご飯との相性バッチリに味付けされ、鮭の身の旨味もしっかりと感じられます。二段目の可愛らしく飾られたこだわりのごはんをあわせて大満足な一品。「蓋を開けた瞬間嬉しくなる」に、とことんこだわったお弁当です。

海老(エビ)を使ったお弁当

「折詰中華 鴻福 豚肉とピーマンの細切り炒めと選べる海鮮メイン」1,280円(税込)

https://www.kurumesi-bentou.com/oridumetyuukakoufuku/hosobiri_kaisenn/



海鮮のメインは、エビと玉子のチリソース・エビとブロッコリーの上海餡かけ・エビとブロッコリーのマヨ和え・白身魚の甘酢和えの4種類から、そして、ご飯は「カニチャーハン」・「赤飯」・「梅とゴマの混ぜご飯」の3種から選べる、様々な組み合わせに心が踊るお弁当。チリソースや上海餡と絡む大きなエビのぷりっとした食感と味わいをお楽しみいただけます。さらに、カニチャーハンを選べば魚介類満載の大満足なお弁当です。

鰻(ウナギ)を使ったお弁当

「日本料理 忠正 忠正人気御膳」※くるめし限定 1,350円(税込)

https://www.kurumesi-bentou.com/tadamasa/ninki_gozen/



厳選された鰻の蒲焼やA5黒毛和牛のしぐれ煮が自慢の和食弁当。錦糸卵が敷き詰められたせいろおこわの上ののったメインの鰻が目を惹きます。豚串カツ、厚焼き玉子、煮物など様々な忠正で人気の高い副菜が詰め込まれています。さらに、有頭海老や鴨のロースなど贅沢な食材を使った副菜もお楽しみいただける贅沢なお弁当です。和菓子まで詰め合わされ、最後まで贅沢な逸品。

■調査結果を受けて

魚・魚介類の消費は年々低下しています。水産庁の令和5年度 水産白書[※]によると、一人当たりの年間魚介類消費量(純食料ベース)は、2022年度概算値で過去最低を記録しました。

しかしながら、今回の調査で80%以上の方が魚弁当を好きだということがわかりました。魚自体が嫌いということではなく、タイパ・時短が求められる時代の流れから、魚の調理に時間や手間をかけられない人が多く、魚を自身で調理することが避けられている様子がうかがえます。また、円安や物価高による家計へのダメージにより魚の購入および喫食のハードルが上がっていると考えられます。入っていたら嬉しい魚類の回答に「鰻(うなぎ)」や「穴子(あな



ご)」といった市場相場価格が高いものが上位となっていることも、自宅での購入ハードルの高さ、飲食店の価格高騰などが魚・魚介類の消費量や喫食シーンに影響を与えているのかもしれませんが。

くるめしでは、今後も「新しい食の探し方、楽しみ方の体験」を提案できるよう、引き続き食体験の創造にチャレンジして参ります。

※出典元:農林水産省Webサイト(https://www.jfa.maff.go.jp/j/kikaku/wpaper/r05_h/trend/1/t1_1_2.html)

■調査概要

「魚・甲殻類・貝の食習慣に関するアンケート」

調査対象:全国、20歳以上の「くるめし弁当」会員 男女509人

調査方法:インターネットを用いたアンケート調査

調査期間:2024年9月26日(木)～10月2日(水)

※本調査に関する詳細は、右記メールアドレス宛にお問合せください。 pr@kurumeshi.co.jp

●くるめし弁当



「くるめし弁当」は、会議・研修・懇親会等の企業内での利用からロケや展示会等の大型イベントまで、ビジネスの場で必要とされる団体注文・時間予約が可能なお弁当を検索・注文できるサービスです。約850店舗、20,000種類以上の商品を掲載する国内最大級の法人向けフードデリバリーサービスです。 <https://www.kurumesi-bentou.com/>

●シェフコレ



「シェフコレ」は、企業の懇親会から入社式、忘新年会まで、様々なパーティーの場面において、ご予算や利用シーンに最適なお好みのケータリング・オードブルを選ぶことができるサービスです。約100店舗・850以上のプランを掲載する国内最大級のパーティー料理のデリバリーサービスです。

<https://www.chef-colle.com/>

【株式会社くるめし 会社概要】



所在地 : 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者 : 代表取締役 小林 篤昌

WEBサイト: <https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業内容 : 法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)

「シェフコレ」(<https://www.chef-colle.com/>)

設立年月日 : 2010年8月26日