



報道関係者各位

2024年3月28日  
株式会社ウェルファムフーズ

～お花見で食べたい料理に関するアンケート調査～  
**今年のお花見の料理は色味で楽しむ？**  
**約6割が桜色の料理を買いたいと回答**  
**お花見でつい買ってしまう料理の人気ランキング 1位は「唐揚げ」**  
森林どりを使用したお花見シーズンにぴったりの料理をご紹介します！

ジューシーな味わいで旨みが強い安心・安全な国産ブランド鶏「森林どり」を生産販売している株式会社ウェルファムフーズ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：野村 和伸、以下 当社）は、お花見シーズンにおける人気料理について探るため、全国の20代から60代の男女604名を対象に「お花見で食べたい料理に関するアンケート調査」を実施しました。

■調査サマリー

1. 春のお出かけは家族との時間を優先！？2人に1人が今年お花見に行きたいと回答し、一緒に行きたい人は「家族」がトップ！
2. 行楽シーズンの定番料理が人気？お花見で食べたいとつい買ってしまう料理の上位に「おにぎり」、「唐揚げ」、「焼き鳥」がランクイン。
3. お花見の料理を選ぶポイントTOP3は、1位「みんなが好きそう」、2位「量が多い」、同率3位で「お酒に合うかどうか」と「普段よりも少し贅沢なもの」の結果に！
4. 約6割が桜色（ピンク色）の料理を購入したくなると回答！購入したい理由は「お花見の雰囲気合っている」がトップで、「SNSに載せたい」は最下位。

調査結果から、料理を選ぶポイントに「みんなが好きそう」、「量が多い」が上位に来ており、一緒に行く人が楽しめるかどうかを考える傾向あり、「唐揚げ」や「おにぎり」など定番料理の人気の高さが見られました。その他、「普段よりも少し贅沢なもの」を選ぶ傾向も見られ、“体験価値”を向上させる要素として「食」の重要性が明らかになりました。

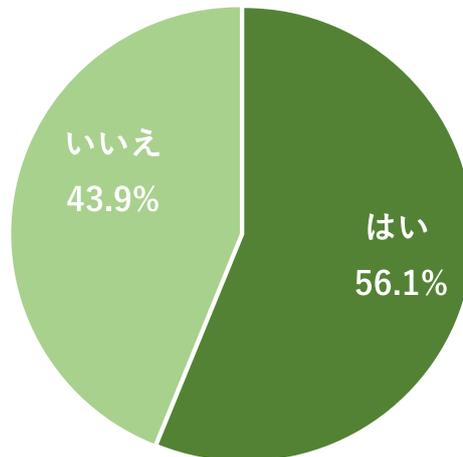
■春のお出かけは家族との時間を優先！？2人に1人が今年お花見に行きたいと回答し、一緒に行きたい人は「家族」がトップ！

今年はお花見に行きたいかという質問に対し、「はい」が56.1%で、「いいえ」が43.9%となり、2人に1人が今年お花見に行きたいと回答しました。さらに「はい」と回答された方（339名）に誰とお花見に

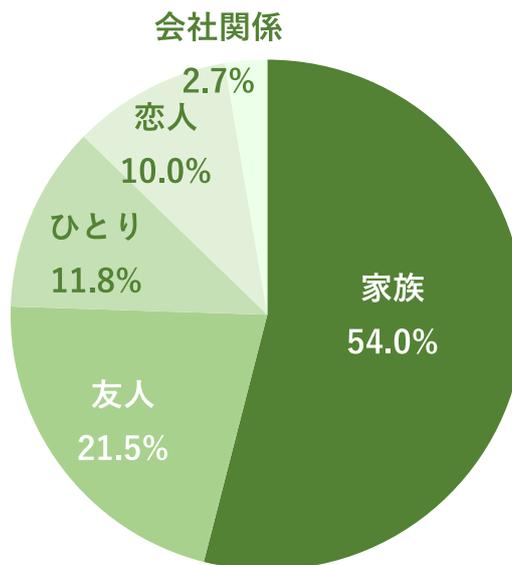


行きたいか聞いたところ、1位が54.0%で「家族」、2位が21.5%で「友人」、3位が11.8%で「ひとり」という結果になりました。春の行楽シーズンでは、家族との時間を優先する傾向が見られました。

【Q1】今年はお花見に行きたいですか？ (SA) n=604



【Q2】誰とお花見に行きたいですか？ (SA) n=339



**■行楽シーズンの定番料理が人気？お花見で食べたい料理とつい買ってしまう料理の上位に「おにぎり」、「唐揚げ」、「焼き鳥」がランクイン。**

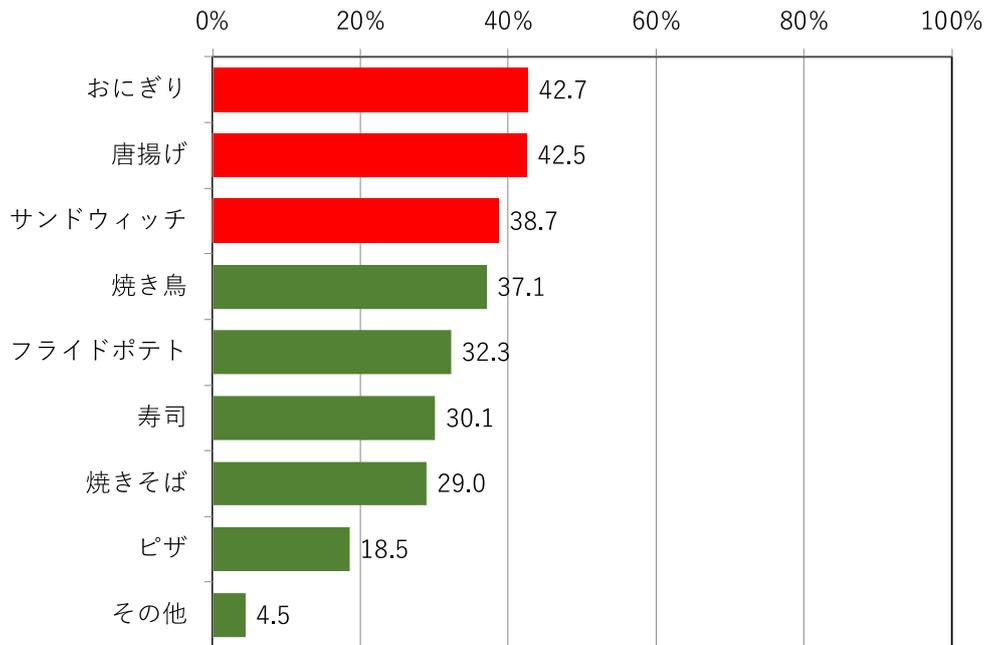
お花見で食べたい料理を聞いたところ、1位「おにぎり」42.7%、2位「唐揚げ」42.5%、3位「サンドイッチ」38.7%の結果になり、その後「焼き鳥」37.1%、「フライドポテト」32.3%と続きました。

またお花見でつい買ってしまう料理について尋ねたところ、1位「唐揚げ」32.1%、2位「焼き鳥」26.3%、3位「おにぎり」23.5%という結果になりました。ピクニックやお祭りなどレジャーシーンでの定番料理が人気の傾向が見られました。

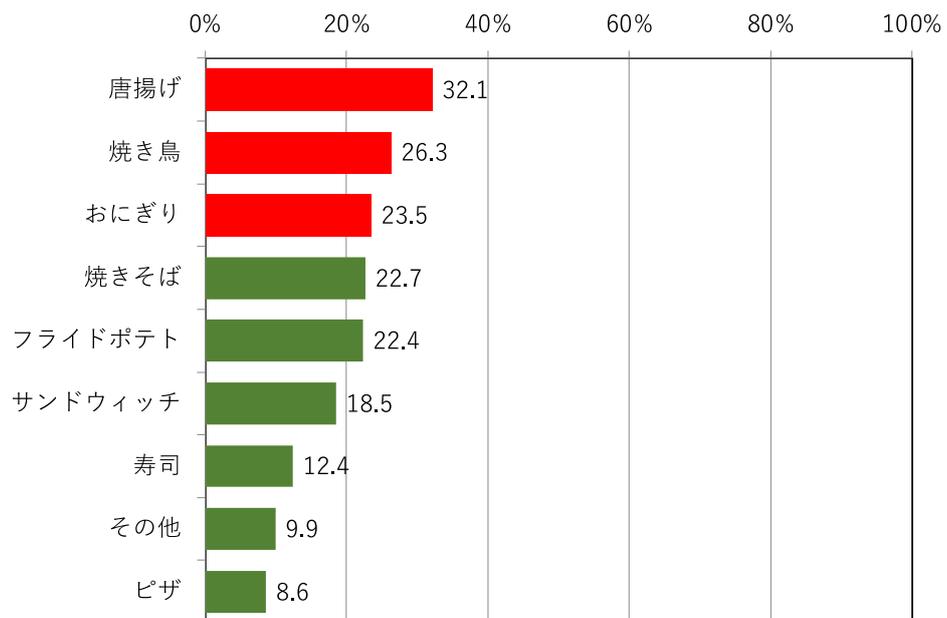
# PRESS RELEASE



【Q3】お花見で食べたい料理はなんですか？ (MA) n=604



【Q4】お花見でつい買ってしまう料理はなんですか？ (MA) n=604

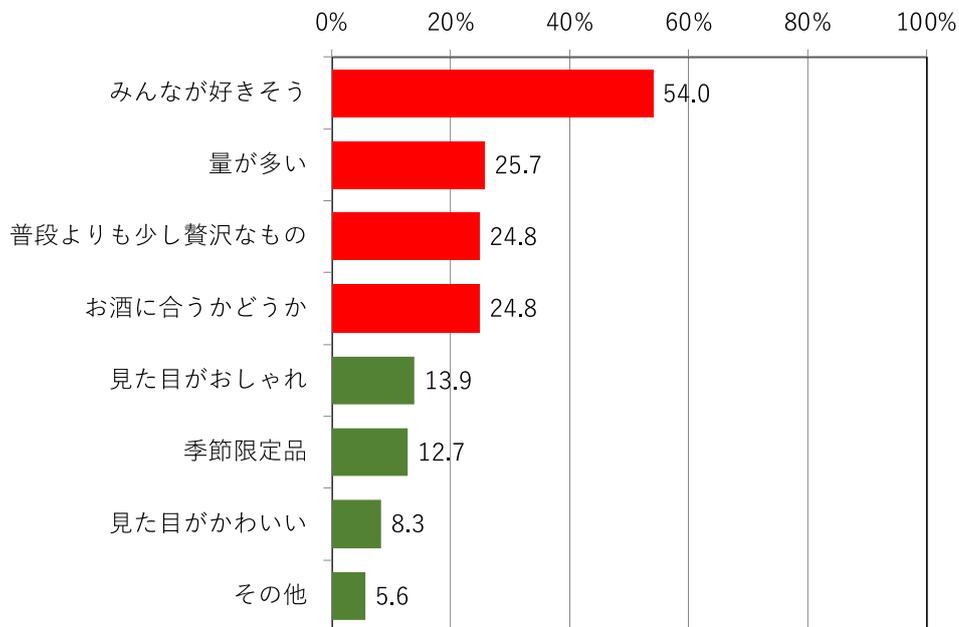




**■お花見の料理を選ぶポイント TOP3 は、1 位「みんなが好きそう」、2 位「量が多い」、同率 3 位で「お酒に合うかどうか」と「普段よりも少し贅沢なもの」の結果に！**

お花見の料理を買うときに選ぶポイントについて聞いたところ、1 位「みんなが好きそう」54.0%、2 位「量が多い」25.7%、同率 3 位で「普段よりも少し贅沢なもの」、「お酒に合うかどうか」が 24.8%でした。Q3,4 からわかるように、みんなが楽しめる定番料理を選ぶ傾向が見られました。また普段よりも少し贅沢なものを選ぶ傾向もあり、お花見の中での料理の重要性や非日常感を体験したいという意向が伺えます。

【Q5】お花見の料理を買うときに選ぶポイントはなんですか？ (MA) n=604



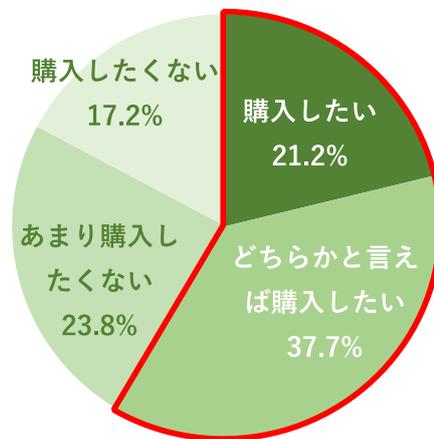
**■写真映えよりも、その場の雰囲気重視！？約 6 割が桜色（ピンク色）の料理を購入したくなると回答！「お花見の雰囲気に合っている」がトップで、「SNS に載せたい」は最下位。**

花見をするときに桜色の商品（食べ物や飲料）を購入したくなるか聞いたところ、「購入したい」が 21.2%、「どちらかと言えば購入したい」が 37.7%で約 6 割の人に購入意向があることがわかりました。

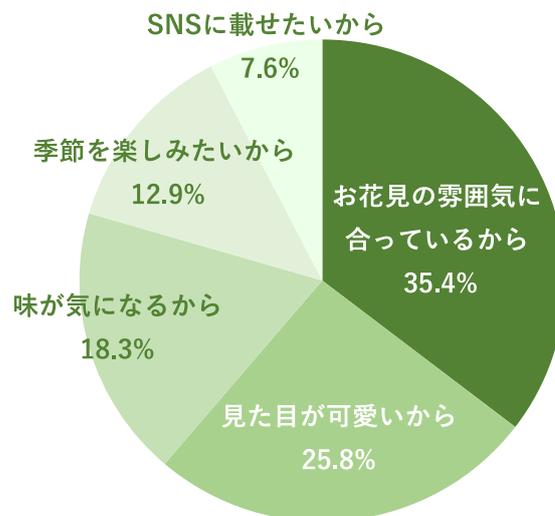
購入意向がある人（356 名）にその理由を尋ねたところ、最も多い回答が 35.4%で「お花見の雰囲気に合っているから」。次に「見た目が可愛いから」の 25.8%、「味が気になるから」の 18.3%、「季節を楽しみたいから」12.9%となり、その他を除き、「SNS 載せたいから」が 7.6%で最も低い回答率になりました。



【Q6】花見をするときに桜色の商品（食べ物や飲料）を購入したくなりますか？（SA）n=604



【Q7】その理由はなぜですか？（MA）n=356



**■ 森林どりを使用したお花見向け料理を紹介！期間限定のほのかに桜色を楽しめる唐揚げや焼き鳥も！**

ウェルファムフーズ、ハマケイ、岩下食品が共同開発した、森林どりと「岩下の新生姜®」を使用した、ほのかに桜色のお花見シーズンにぴったりの限定メニュー。

4月15日（月）まで、やきとり本舗「ハマケイ」全26店舗で限定販売中です。

※店舗によって販売期間が異なります。概要や商品の詳細につきましては、プレスリリースをご覧ください。

プレスリリース：<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000016.000088881.html>

## PRESS RELEASE



### 森林どりもも新生姜串（税込価格：168 円/本）

森林どりのもも肉のジューシーさと岩下の新生姜のシャキッと  
した食感をお楽しみいただけます。



### 森林どり棒つくね串（税込価格：134 円/本）

ジューシーな森林どりのつくねに、ハマケイ特製の塩ダレと、  
岩下の新生姜を乗せ、旨みを感じながらも、さっぱりとお楽  
しみいただけます。



### 森林どりもも出汁唐揚（税込価格：286 円/100g）

森林どりの唐揚げに岩下の新生姜と出汁の効いたあんをか  
けた、新生姜の食感と出汁の風味、しっかりした旨みを感じ  
られる唐揚げです。



### 森林どりのもも肉を使用した白だしで作る！和風唐揚げ

#### 【材料：2 人前】

森林どり（もも肉）・・・1 枚

片栗粉・・・大さじ 3

油・・・適量

#### [A]

しょうが（すりおろし）・・・小さじ 1

にんにく（すりおろし）・・・小さじ 1

白だし・・・大さじ 2

#### 【作り方】

①もも肉を 5cm くらいの一口大に切る

②ポリ袋に①と [A] を入れ、よく揉みこみ冷蔵庫で 15 分おく



# PRESS RELEASE



- ③汁気を切り片栗粉をまぶす
- ④フライパンの底から 1cm の高さに油を注ぎ入れ 180℃に熱したら、③を入れ両面揚げ焼きにする
- ⑤中まで火が通ったら油を切り、お皿に盛り付けて完成

## 森林どりのむね肉を使用したカマンベールチキンパリおにぎり

### 【材料：2 人前】

森林どり（むね肉）・・・150g  
塩・・・少々（下味用）  
ご飯・・・400g  
枝豆・・・50g  
カマンベールチーズ・・・50g  
〔A〕  
バター・・・10g  
ブラックペッパー・・・少々  
塩・・・少々



### 【作り方】

- ①むね肉は室温に戻し、下味をつけレンジ 500W で 1 分、裏返して更に 1 分加熱し 1 cm 角にカットしておく
- ②枝豆とバターは一緒にレンジ 500W で 30 秒ほど温める（バターが溶けてきたら取り出す）
- ③ボウルに 1 cm 角にカットしたカマンベールチーズとご飯を入れ、材料を全て混ぜ合わせる
- ④混ぜ合わせたご飯に軽く塩・ブラックペッパーを加え、味を調えたら成型して完成

### ■調査概要

調査主体：株式会社ウェルファムフーズ  
調査名：お花見で食べたい料理に関する意識調査  
実施時期：2024 年 3 月 14 日から 3 月 15 日  
調査方法：インターネット調査  
調査対象：全国の 20 代から 60 代の男女 604 名

### ■森林どりについて

森林どりは、株式会社ウェルファムフーズが飼育から製造加工までの一元管理の結果誕生した安心・安

## PRESS RELEASE



全な国産鶏肉です。

森林どりの最大の特長は『森林のエキス』が配合された飼料を食べて育っていること。『森林のエキス』のおかげで、健康で元気に育ち、ジューシーで旨みが強く、くさみが少ない美味しい鶏に成長します。

森林どりブランドサイト <http://shinrindori.jp/>

楽天市場「ウェルファム Selection！」 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/wellfam-foods/>

### ■株式会社ウェルファムフーズについて

株式会社ウェルファムフーズは、「農場での若どり・銘柄鶏の飼育から工場における鶏肉製品や加工品の製造、更には販売に至るまで生販一貫体制による国産鶏肉事業」を中核とし、「国産および輸入豚肉の販売」や「国産及び輸入食肉加工製品の販売」を全国展開しています。

株式会社ウェルファムフーズ ホームページ <https://www.wellfam-foods.co.jp/>

### 【会社概要】

社名：株式会社ウェルファムフーズ

本社所在地：〒102-0074 東京都千代田区九段南一丁目6番5号 九段会館テラス7階

代表者名：代表取締役社長 野村 和伸

業務内容：鶏肉製品、豚肉製品、加工品の生産・販売

担当部署：事業推進部

### 【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ウェルファムフーズ 森林どり お問い合わせ先

E-mail: [shinrindori-promo@wellfam-foods.co.jp](mailto:shinrindori-promo@wellfam-foods.co.jp)