



平成23年11月2日

株式会社ウェブクルー
代表取締役社長 青山 浩
(コード番号8767東証マザーズ)
株式会社小肥羊ジャパン
代表取締役社長 青山 浩

お鍋に関する調査結果

11月7日の「鍋の日」にちなんで、中国最大の火鍋専門チェーンによる調査結果

◆鍋奉行は予想通り中年男性に多く、特に会社経営者や役員に多い。
男女とも半数以上の人々が鍋奉行を必要としている。

◆女性にとっては鍋料理は手抜き料理。
一方、男性にとってはごちそう。

◆男女とも好きな鍋料理は圧倒的にすきやき。
辛い鍋は風邪の予防に効果がある？

◆日本で一番鍋を食べているのは四国。
鍋好きは西高東低？

◆鍋のメダル対決は「雑炊」が圧勝。
四国よりもうどんを食べる東北人。

◆鍋は幸せな家庭の象徴？結婚すると鍋を食べる回数が一気に増える。

株式会社ウェブクルー(東証マザーズ上場)の子会社である「株式会社小肥羊(しゃおふえいやん)ジャパン(以下、小肥羊ジャパン)」は、11月7日のお鍋の日にちなんで、「お鍋に関するアンケート」を行いました。調査はウェブクルーインターネットリサーチにより、2011年10月14日～20日までの7日間の間に実施し、10,003名の有効回答がありました。

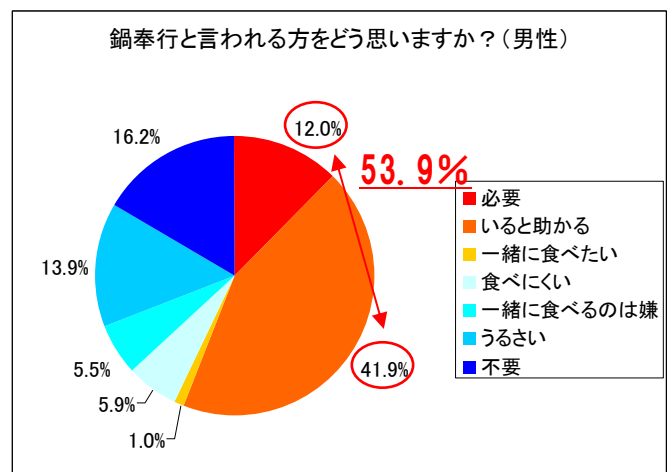
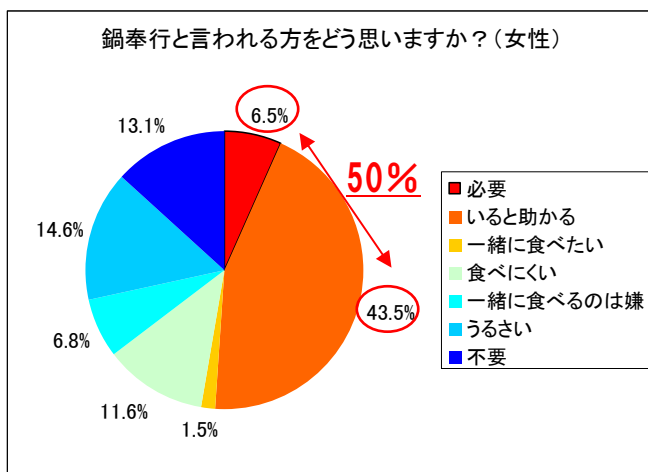
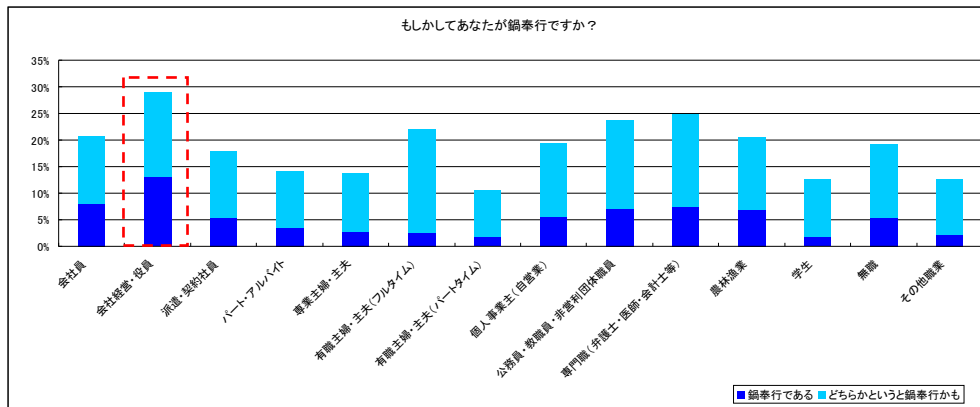
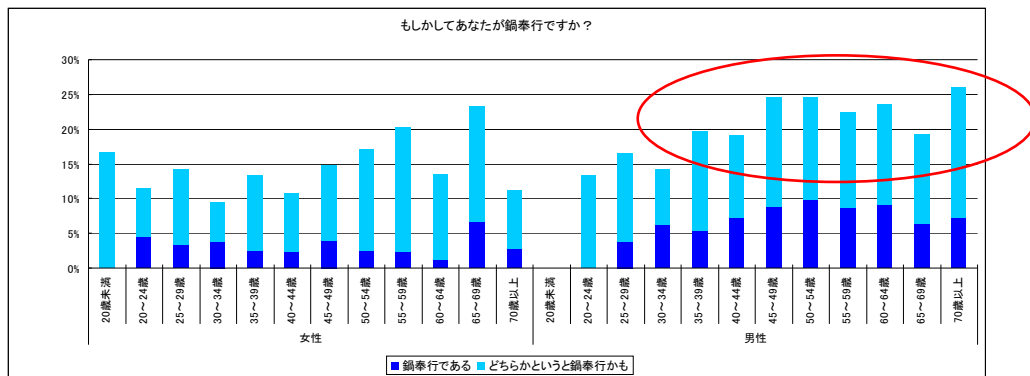
小肥羊ジャパンは、中国最大の火鍋専門チェーン「中国内モンゴル小肥羊」の日本法人として2006年に設立され、現在、日本国内に8店舗を展開中です。まだまだ日本では認知度が低い火鍋ですが、今回の調査により日本人の鍋料理に対する意識や文化などを明らかにすることで、火鍋の認知度アップのための参考にしていきます。

◆鍋奉行は予想通り中年男性に多く、特に会社経営者や役員に多い。 男女とも半数以上の人々が鍋奉行を必要としている。

鍋奉行というと、なんとなく年配の会社の上司が、宴会の席であれこれうんちくを言ったり、具材の入れ方や食べ方に口を挟むのをイメージしますが、今回の調査では、まさに鍋奉行はイメージ通りであったと言えます。奉行と言われるようになるには、さすがに若い人ではまだ無理があり、やはりある程度の社会経験や、鍋に関する見識を持っていないと、そうそう奉行と呼ばれるまでにはなれないのかもしれませんが。

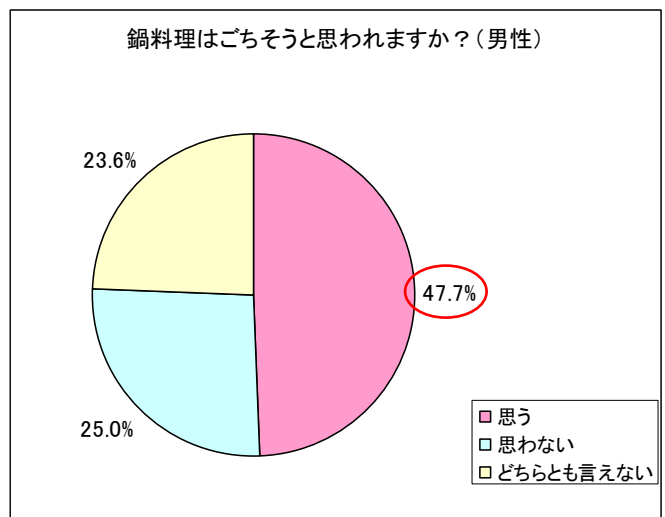
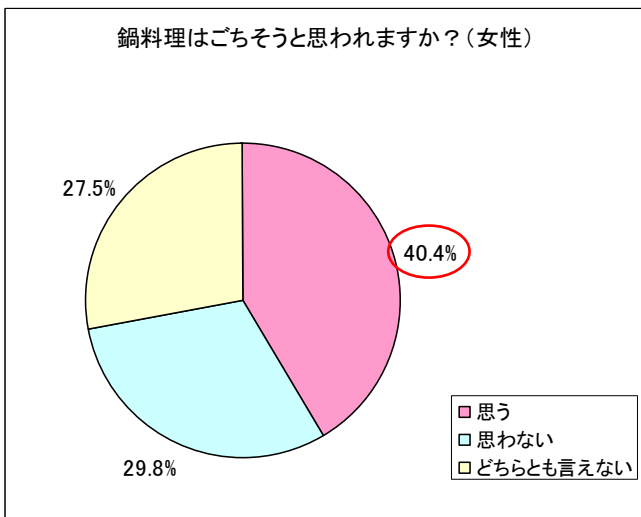
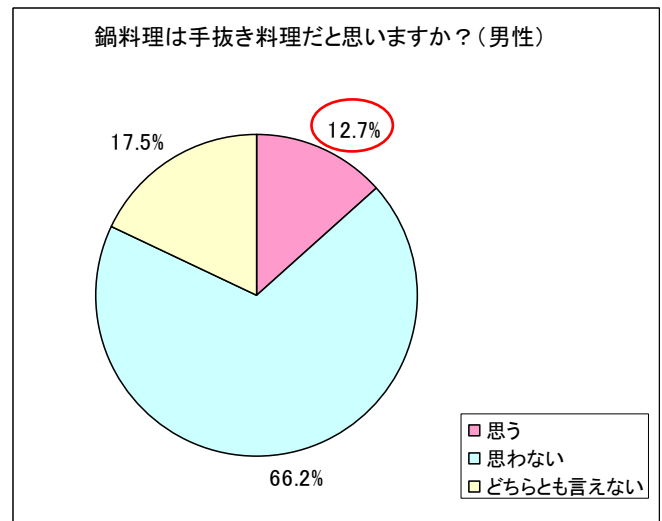
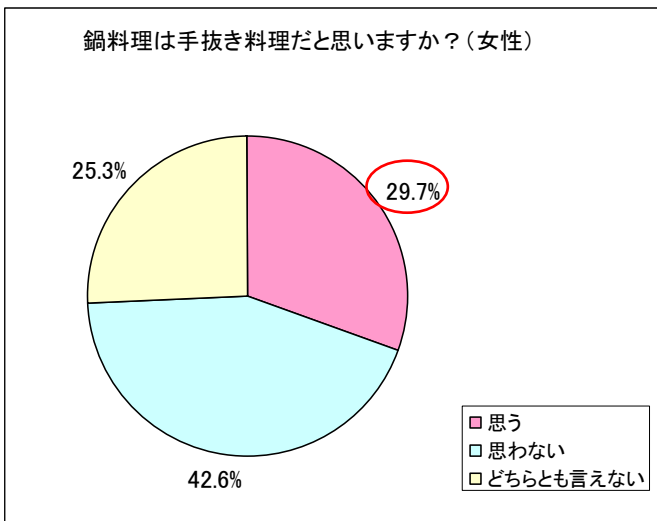
しかし、鍋奉行と言うと意外に小うるさいイメージかと思いきや、その鍋奉行を半数以上の方が必要としていることから、決して悪いイメージではなく、鍋奉行の存在はある意味日本の鍋文化の象徴であり、楽しく鍋を囲むシーンに欠くことのできない存在なのでしょう。

今回の調査では、自己申告で鍋奉行だと解答している人たちなので、自他ともに認める本物の鍋奉行であると言えます。



◆女性は鍋料理を手抜き料理とっていてしかもごちそうだとは思っていない。一方男性の方が鍋料理はごちそうだと思っている。

家庭の主婦にとっては、冷蔵庫の残り物をうまく使って鍋料理を作っているためか、あるいは、鍋の調理の最終的な部分は、他の家族などに委ねられているせいか、手を抜いているという調査結果。あるいは、一品で主菜・副菜などの栄養価を、すべてカバーしてしまうからかもしれません。また、その過程を知っている女性にとっては、たいていごちそうにも写らないのかもしれませんが。一方で、そういう過程をまったく知らない男性にとっては、いろんな食材が食べれる鍋料理は、これからの季節には欠かすことのできないごちそうなのでしょう。しかし、簡単そうな鍋料理も、意外に下茹でしたりアク抜きしたりと手がかかるはず。手抜き料理だと思わないと解答した人たちは、ちゃんと丁寧な下ごしらえを心がけている人たちかもしれません。

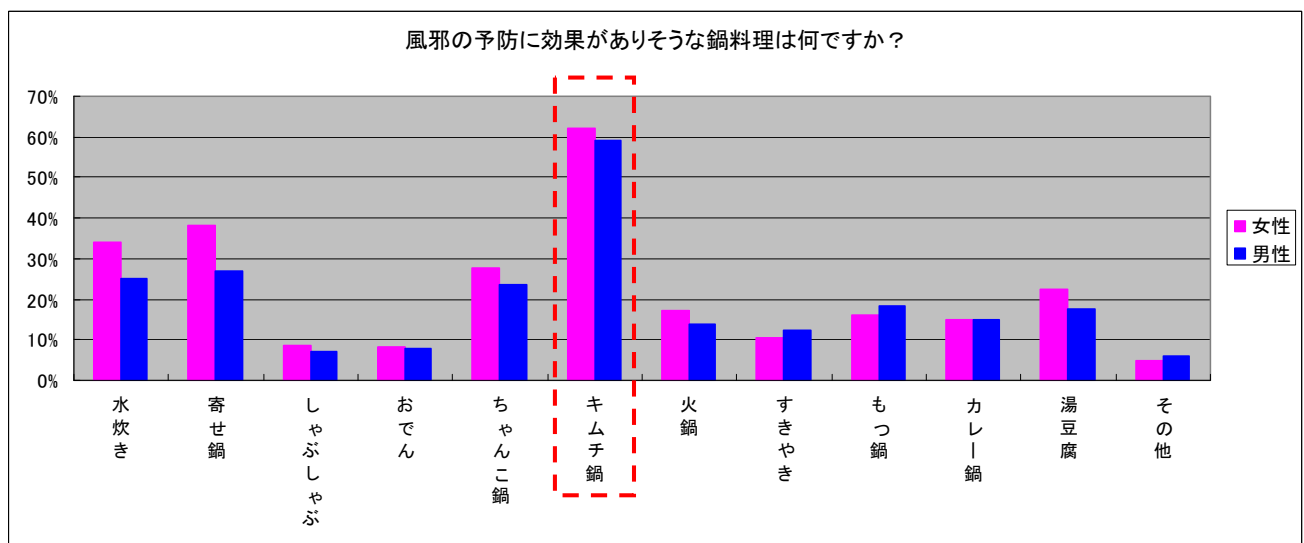
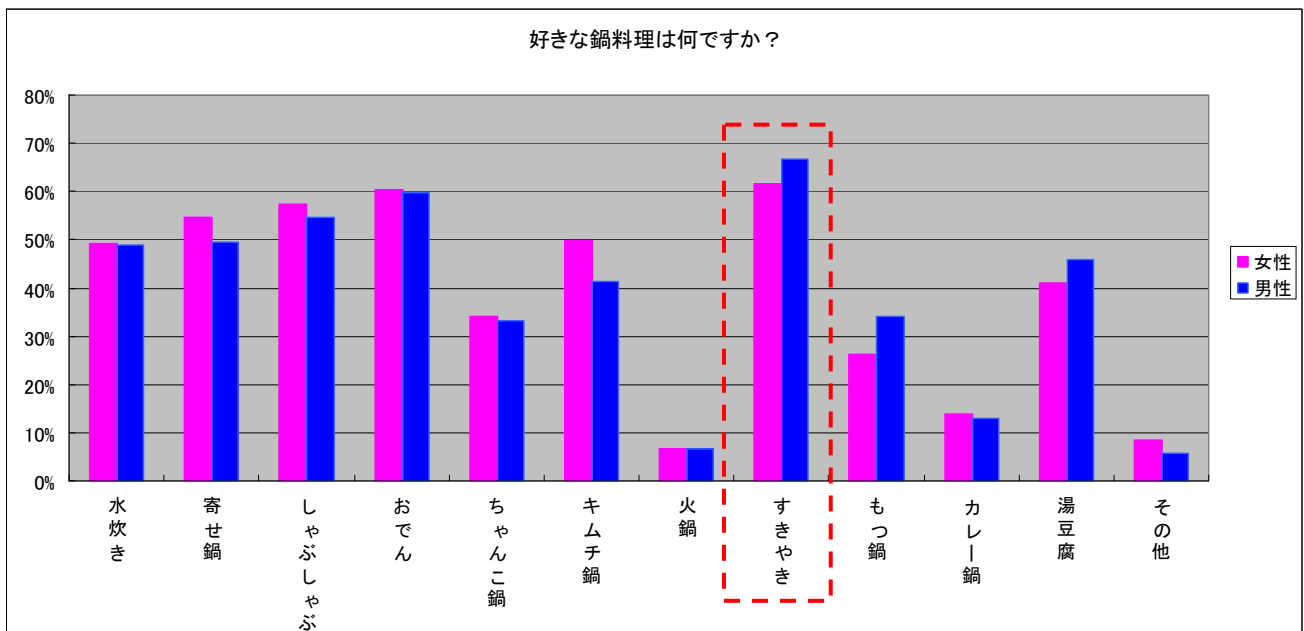


◆男女とも好きな鍋料理は圧倒的にすきやき。辛い鍋は風邪の予防に効果がある？

毎年、いろいろな鍋料理が登場しますが、やはり日本人が好きな鍋料理は、すきやきをトップにおでん、しゃぶしゃぶ、寄せ鍋などの、オーソドックスな鍋が上位を占めています。過去にはモツ鍋が流行ったように、毎年ブームになる鍋がある一方で、定番の鍋の人気は揺るがないということでしょう。

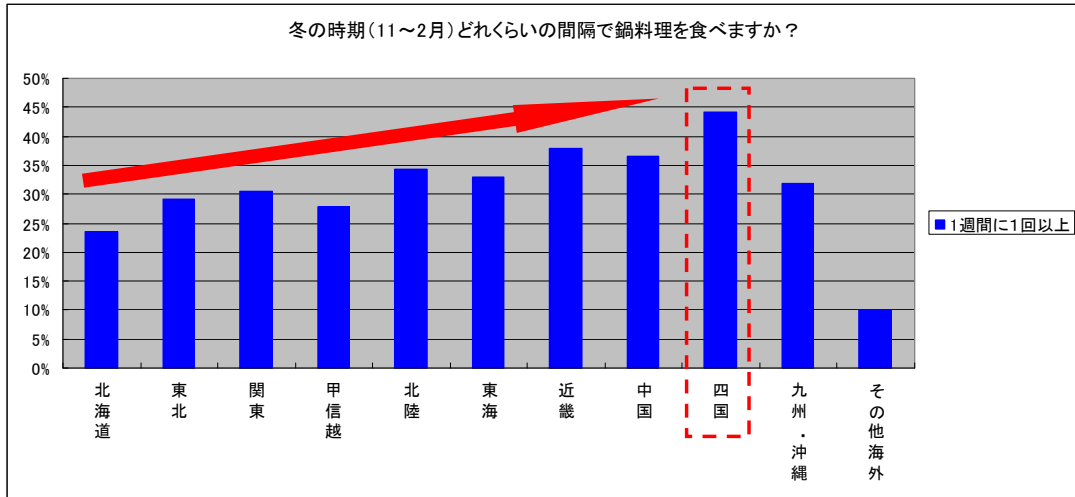
また、風邪に効果がありそうな鍋の設問では、キムチ鍋が圧倒的1位になってます。辛い鍋は、カプサイシンの効果で体が温まるイメージなのでしょうか。

実は、**火鍋**の方が麻辛(マラー)スープを使用するので、うんと辛いのですが…



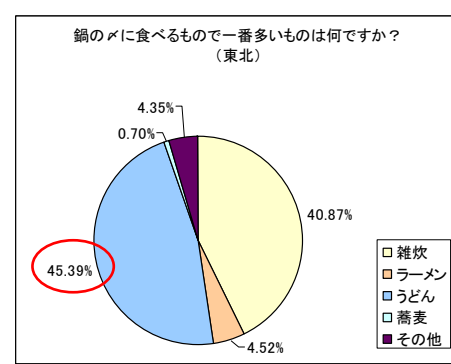
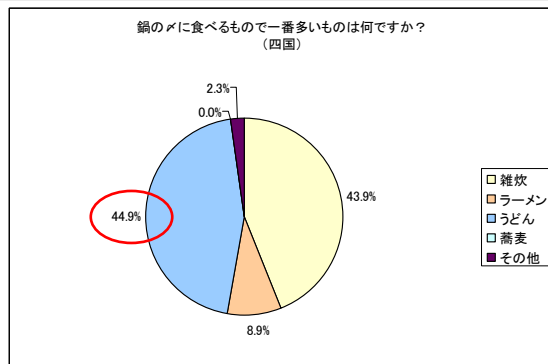
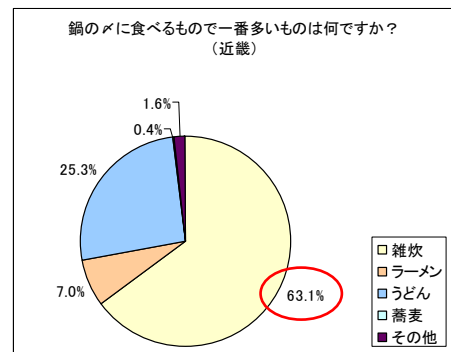
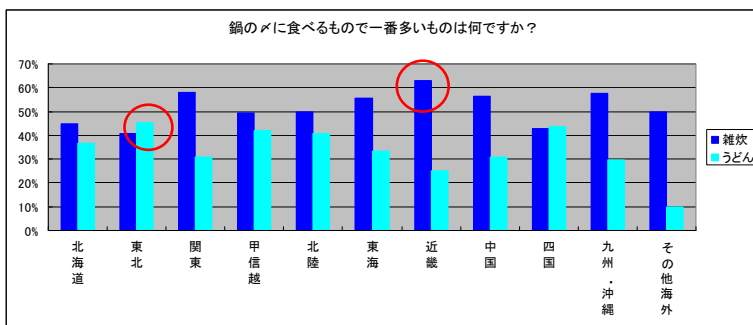
◆四国が日本で一番鍋を食べていて、意外に寒い北海道や東北ではあまり食べない。

どうしても、寒い地方の方が鍋を食べているイメージがありますが、なんと日本で一番鍋を食べているのは、四国にお住まいの方々でした。特に全国的に有名な鍋があるわけでもないのに、なぜでしょうか。



◆鍋の〆は関西は雑炊、東北はうどんが人気。四国よりもうどんの人气が高い

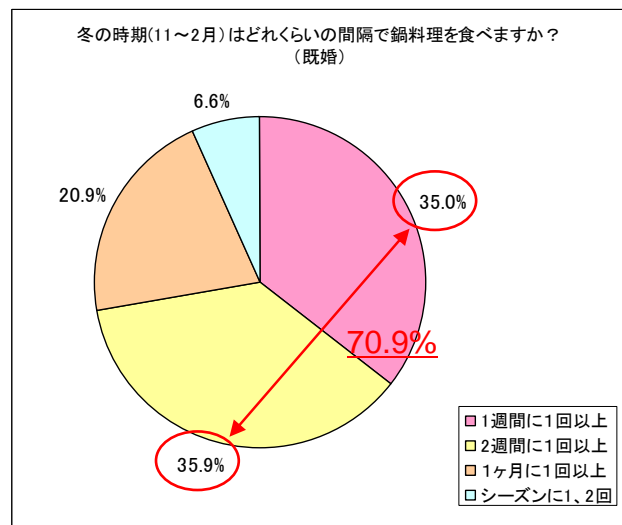
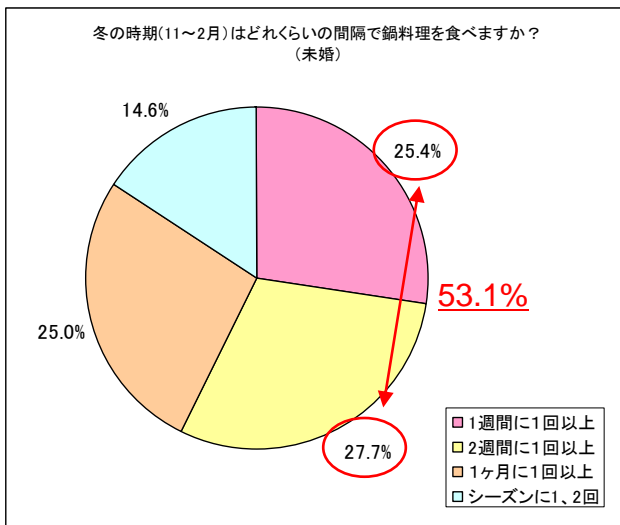
これもはっきりした理由はわかりませんが、なんとなく関西の薄味の鍋には、〆の雑炊が合いそうでもあります。さすがに四国はうどんの人气は高いものの、四国よりもうどんの人气が高いのが東北でした。稲庭うどんのような、四国とはまた違ったうどんの文化が根付いているせいでしょうか。



◆鍋は幸せな家庭の象徴？ 結婚すると鍋を食べる回数が一気に増える。

今でこそ一人鍋という言葉も聞かれるようになりましたが、それでも一人で鍋を食べる機会は少ないはず。しかし、結婚すると同時に一気に鍋を食べる回数が増えるのは、やはり鍋は大勢で囲んで食べるのが美味しいということでしょう。いつもは帰宅の遅いお父さんも、「今夜は鍋よ」という奥様の言葉にせっせと仕事を片付けているサラリーマンの方もいるのではないのでしょうか。

いずれにせよ、家族が1日の出来事を語りながらひとつの鍋を囲む姿は、これからの時期の日本の幸せな家庭の姿だと思います。



◆調査概要◆

- ◆調査タイトル: お鍋に関するアンケート
- ◆調査対象: ウェブクルーリサーチのモニター会員を母数とする
- ◆調査期間: 2011年10月14日~2011年10月20日
- ◆調査地域: 全国
- ◆有効回答数: 10,003サンプル
- ◆実施機関: ウェブクルーリサーチ

本ニュースレターの内容の転載にあたりましては、
「中国火鍋専門店 小肥羊調べ」と付記のうえ
ご使用くださいますよう、お願い申し上げます。

【本件に関してのお問い合わせ先】

株式会社小肥羊ジャパン 広報担当 安藤・松本
TEL : 03-6415-7737 / FAX : 03-6415-7868 / Mail : info@hinabe.net