

【報道関係各位】

冬の食卓に関する調査

- 一家団らんをイメージするメニューのトップは、「お鍋」76%
- この冬の「お鍋」の頻度、妻は「増えると思う」7割。理由は「簡単・健康・温まる」
- バリエーションが増える鍋。新定番は、1位「チゲ鍋」13% 2位「カレー鍋」12%

2010年 11月 18日
株式会社マクロミル

株式会社マクロミル（本社：東京都港区、代表取締役会長兼社長：杉本哲哉）は、全国の20才以上の既婚男女を対象に、「冬の食卓に関する調査」を実施いたしました。調査手法はインターネットリサーチ。調査期間2010年11月17日（水）～11月18日（木）。有効回答数は500名から得られました。

16日から17日にかけて全国各地で冷え込み、冬の訪れを感じさせました。冬を目前に各家庭の食卓について調査を行いました。

【調査結果概要】

【1】一家団らんをイメージするメニューのトップは、「お鍋」76%

全国の既婚者に「冬の一家団らん」をイメージするメニューを自由に連想してもらったところ、「お鍋」が最多で76%となりました。次いで「すき焼き」10%、「おでん」7%と鍋ものがランクインしました。

一家団らんでお鍋をイメージした理由を尋ねると、「1つの鍋を囲んでにぎやかに食事ができる」「みんなで会話もはずむから」「体も心も温まる」などのコメントが寄せられています。

【2】この冬のお鍋の頻度、妻は「増えると思う」7割。理由は「簡単・健康・温まる」

既婚女性に、この冬家庭でお鍋の頻度が増えるか減るか尋ねたところ、「増えると思う」72%、「減ると思う」1%、「変わらないと思う」26%という結果になりました。

増えると思うと回答した人にその理由を尋ねると、「作るのが簡単だから」75%が最も多く、次いで「栄養バランスがよいから」66%という回答のほか、「今年の冬は寒そうだから」55%、「家族団らんになるから」53%、「お鍋のつゆのバリエーションが増えたから」43%などの意見があがっています。

既婚男性に対して、家庭でお鍋の頻度を増やして欲しいか減らして欲しいか尋ねると「増やして欲しい」が45%と約半数となりました。「現状のままがよい」という回答が52%、「減らして欲しい」が3%となっており、その理由には「好きだが今でも頻度が高い」「多すぎると飽きる」などがありました。

【3】新定番のお鍋は、1位「チゲ鍋」13% 2位「カレー鍋」12%

各家庭での定番の鍋料理を尋ねたところ、1位「寄せ鍋」44%、2位「水炊き」41%、3位「すき焼き」36%となりました。

最近頻度が増えてきた「新定番の鍋」を尋ねると、1位は「チゲ鍋」13%、2位「カレー鍋」12%となっており、韓国風鍋や洋風鍋も新たな定番メニューとして取り入れているようです。

この冬に食べてみたい「変わり種鍋」で人気が高かったものは、「チーズ鍋」23%、「タジン鍋（蒸し鍋）」23%、「トマト鍋」22%、「コラーゲン鍋」22%、「カレー鍋」21%などがありました。

各家庭から鍋のアレンジ方法を募集したところ、「カレー鍋の後にチーズとライスをいれてカレーリゾットにする」「コラーゲンボールをいれる」などの回答があり、食材を工夫してバラエティ豊かなお鍋を楽しんでいる様子です。この冬、バリエーション豊かな鍋が食卓に登場しそうです。

「冬の食卓に関する調査」

【調査結果詳細】

■ 調査概要

調査方法：	インターネットリサーチ						
調査地域：	全国						
調査対象：	20才以上の既婚男女（マクロミルモニタ会員）						
有効回答数：	合計 500s		20代	30代	40代	50代以上	小計
		男性	62s	63s	62s	63s	250s
		女性	63s	62s	63s	62s	250s
調査日時：	2010年11月17日（水）～11月18日（木）						
調査機関：	株式会社マクロミル						

■ 一家団らんをイメージするメニュー、1位「お鍋」76%

全国の既婚者に「冬の一家団らん」をイメージするメニューを自由に連想してもらったところ、「お鍋」が最多で76%となりました。次いで「すき焼き」10%、「おでん」7%となべものが続いています。4位は「シチュー」2%、5位は「焼き肉」1%でした。

一家団らんでお鍋をイメージした理由について尋ねると、「1つの鍋を囲んでにぎやかに食事ができる」「みんなで会話もはずむから」「体も心も温まる」など意見があがっています。【図1】

【図1】一家団らんをイメージするメニュー（自由回答）

（n=500/上位5位）

Q.あなたが「冬の一家団らん」をイメージするメニューは何ですか？

順位	メニュー	n	%
1	お鍋	378	75.6%
2	すき焼き	50	10.0%
3	おでん	34	6.8%
4	シチュー	11	2.2%
5	焼肉	6	1.2%

※第一想起を集計

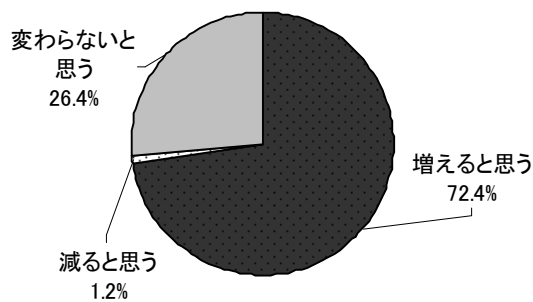
■ この冬は家庭で「お鍋」の頻度が「増えると思う」72%（既婚女性）

既婚女性に対し、この冬家庭でお鍋の頻度が増えるか減るか尋ねたところ、「増えると思う」72%、「減ると思う」1%、「変わらないと思う」26%という結果になりました。【図2】

増えると思うと回答した人にその理由を尋ねると、「作るのが簡単だから」75%が最も多く、次いで「栄養バランスがよいから」66%という回答のほか、「今年の冬は寒そうだから」55%、「家族団らんになるから」53%、「お鍋のつゆのバリエーションが増えたから」43%などの意見があがっています。【図2-1】

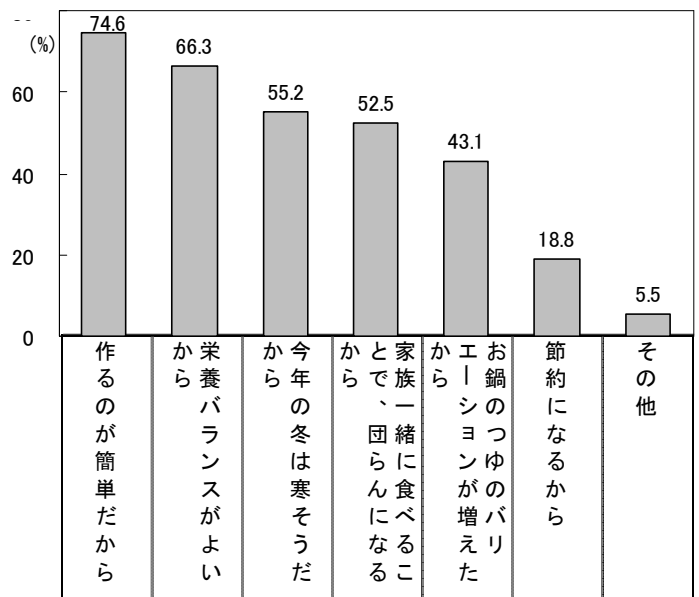
【図2】家庭でのお鍋の頻度の増減予定（単一回答）

＜ベース：既婚女性（n=250）＞
Q.この冬、あなたの家庭では「お鍋」の頻度は増えると思いますか、減るとお考えですか？



【図2-1】お鍋の頻度を増やす理由（複数回答）

＜ベース：お鍋の頻度を増やす人（n=181）＞
Q.この冬「お鍋」の頻度を増やす理由をお答えください。

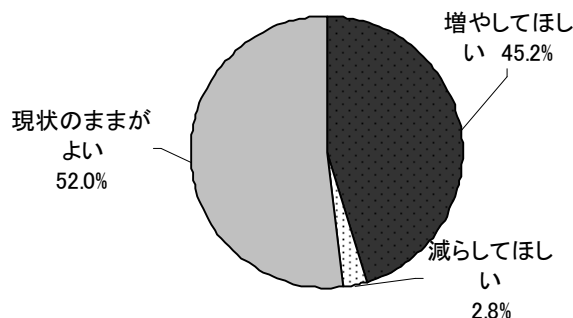


■ 「お鍋」の頻度を「増やして欲しい」45%、「減らして欲しい」3%（既婚男性）

既婚男性に対し、この冬家庭でお鍋の頻度が増やして欲しいか減らして欲しいか尋ねたところ、「増やして欲しい」が45%と約半数となりました。「現状のままでよい」という回答が52%、「減らして欲しい」が3%となっており、その理由には「好きだが今でも頻度が高い」「多すぎると飽きる」などがあがっています。【図3】

【図3】お鍋の頻度を増やして欲しいか（単一回答）

＜ベース：既婚男性（n=250）＞
Q.この冬、あなたの家庭の夕食に「お鍋」の頻度を増やして欲しいですか、減らして欲しいですか？



■ 定番のお鍋ランキング、
1位「寄せ鍋」44%、2位「水炊き」41%、3位「すき焼き」36%

各家庭での最近の「定番のお鍋」を尋ねたところ、1位「寄せ鍋」44%、2位「水炊き」41%、3位「すき焼き」36%となりました。【図4】

【図4】家庭での定番のお鍋(複数回答/上位10位) (n=500)
Q.あなたのご家庭で最近の定番の鍋料理は何ですか。

順位	鍋料理	n	%
1	寄せ鍋	220	44.0
2	水炊き	205	41.0
3	すき焼き	180	36.0
4	おでん鍋	172	34.4
5	しゃぶしゃぶ	129	25.8
6	チゲ鍋	114	22.8
7	ちゃんこ鍋	89	17.8
8	カレー鍋	59	11.8
9	つみれ鍋	57	11.4
10	もつ鍋	56	11.2

■ 新定番のお鍋ランキング、
1位「チゲ鍋」13%、2位「カレー鍋」12%、3位「おでん鍋」9%

最近、頻度が増えてきた「新定番のお鍋」を尋ねると、1位は「チゲ鍋」13%、2位「カレー鍋」12%、3位「おでん鍋」9%となりました。【図5】

【図5】家庭での新・定番のお鍋(複数回答/上位10位) (n=500)
Q.あなたのご家庭で最近頻度が増えてきた新・定番の鍋料理は何ですか。

順位	鍋料理	n	%
1	チゲ鍋	65	13.0
2	カレー鍋	58	11.6
3	おでん鍋	45	9.0
4	トマト鍋	41	8.2
5	水炊き	37	7.4
6	すき焼き	34	6.8
	しゃぶしゃぶ	34	6.8
8	ちゃんこ鍋	31	6.2
9	寄せ鍋	30	6.0
10	豆乳鍋	30	6.0

■ この冬食べたい変わり種鍋ランキング、
1位「チーズ鍋」23%、2位「タジン鍋（蒸し鍋）」23%、3位「トマト鍋」22%

この冬に食べてみたい「変わり種鍋」を尋ねました。人気が高かったものは、「チーズ鍋」23%、「タジン鍋（蒸し鍋）」23%、「トマト鍋」22%、「コラーゲン鍋」22%、「カレー鍋」21%という結果でした。【図6】

【図6】この冬食べたい変わり種鍋(複数回答) (n=500)
Q.この冬に食べてみたい「変わり種鍋」を教えてください。

順位	鍋料理	n	%
1	チーズ鍋	117	23.4
2	タジン鍋(蒸し鍋)	116	23.2
3	トマト鍋	109	21.8
4	コラーゲン鍋	108	21.6
5	カレー鍋	107	21.4
6	ラーメン鍋	95	19.0
7	マーボー鍋	83	16.6
8	薬膳鍋	69	13.8
9	ミルク鍋	48	9.6
10	その他	15	3.0
—	特になし	71	14.2

■ 家庭ごとにお鍋の具材やアレンジ方法は様々。

家庭で試しておいしかったお鍋の具材やアレンジ方法を自由回答で尋ねたところ、様々な意見が寄せられました。一部抜粋してご紹介します。【図7】

【図7】家庭のお鍋アレンジ・エピソード(自由回答・一部抜粋)
Q.試しておいしかったお鍋の具材やアレンジ方法はありますか。

内容	性別	年齢(才)
おでんの後はお汁がいっぱい効いているので、カレールーを入れてカレーうどんにするととても美味しく、体もぽかぽか。	男性	43
付け汁にワサビを入れる。	男性	45
渡りカニなどの安いカニを絶対入れるとよい出汁が出てうまい。	男性	46
しゃぶしゃぶの残りスープを翌日に塩コショウ、バジルを入れるだけで、体が温まる美味しいスープになる。	男性	48
きのこを沢山いれビタミン確保！	男性	52
にんにくスライスを入れると元気になる。	男性	52
一般的な野菜鍋に、自然薯の生とろろを団子にしている。又は、のオジヤのうえに冷たいとろろを乗せる。熱さと冷たさが絶妙です。	男性	62
赤みそにくるみを粉末にして加えるとコクがでる。	男性	64
コラーゲンボールを入れる。 気分的にですが、肌のほうが違う気がする。	女性	26
カレー鍋の後にチーズとライスを入れてカレーリゾットにすると、すごく美味しかったです。簡単にいろんなバリエーションが楽しめて心もおなかも満足！	女性	27
すき焼きにじゃがいも。肉じゃががみたいでおいしいです。あと、大根も入れたります。味がしみておいしいし、小さい子でも食べられます。	女性	28
レタスをしゃぶしゃぶ風にして食べてもおいしいですよ。	女性	29
ゆず胡椒や柚子七味などを入れるといい香りもしておいしいです。	女性	29
坦々ごま鍋には各自にんにく擦りおろしをトッピング。もちろん休日前に食べますがこのお陰で風邪予防に役立っています。	女性	35
鍋に溶けるチーズを入れる。結構どんな味にも合います。	女性	42
マロニーとしらたきをたくさん入れる。おなかがいっぱいになる。	女性	43
ちゃんこ鍋にして残りの汁にカレーとごはんを入れてカレーぞうすいにする。	女性	46
鍋物は、博多風の鶏の水炊きが一番。薬味にゆず胡椒を加えると最高。	女性	72
生姜は香りもよいし、寒い時はいつも鍋に入れます。	女性	72

【 株式会社マクロミル 会社概要 】

株式会社マクロミルは、さまざまな企業の商品やサービス等に対する消費者の声を、インターネットを活用して瞬時に集めるインターネット市場調査会社です。

国内 90 万人を超えるマクロミルモニタを調査対象として迅速なネットリサーチを行う「QuickMill」のほか、携帯電話を活用したモバイルリサーチ「MobileMill」、世界各国の消費者を対象にした海外市場調査「GlobalMill」など様々なネットリサーチサービスを展開しています。

社名	■株式会社マクロミル
本社	■東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー11F 〒108-0075
URL	■www.macromill.com
設立	■2000 年 1 月 31 日
資本金	■15 億 9,785 万円 ※2010 年 6 月 1 日現在
上場取引所	■東証一部 (証券コード : 3730)
代表者	■代表取締役会長兼社長 杉本哲哉
従業員数	■577 名 ※2010 年 10 月末現在
事業内容	■インターネットを活用した市場調査 (ネットリサーチ)

本件に関するお問い合わせ先

株式会社マクロミル 広報担当：大野
 東京都港区港南 2-16-1 品川イーストワンタワー11F 〒108-0075
 TEL:03-6716-0707 FAX:03-6716-0701 E-mail:press@macromill.com

《 引用・転載時のクレジット表記のお願い 》

本リリースの引用・転載の際は、必ずクレジットを明記していただきますようお願い申し上げます。調査結果のグラフ・表をご利用の場合は、データ部分に当社クレジットの掲載をお願い致します。

<例> 「インターネット調査会社のマクロミルが実施した調査結果によると・・・」

