

「鍋料理」についてのアンケート

<調査概要>

調査方法: インサーチモニターを対象としたインターネット調査
 調査対象者: 札幌圏内在住の15歳以上男女
 調査実施期間: 2008年11月19日(水)~11月25日(火)
 有効回答者数: N=375

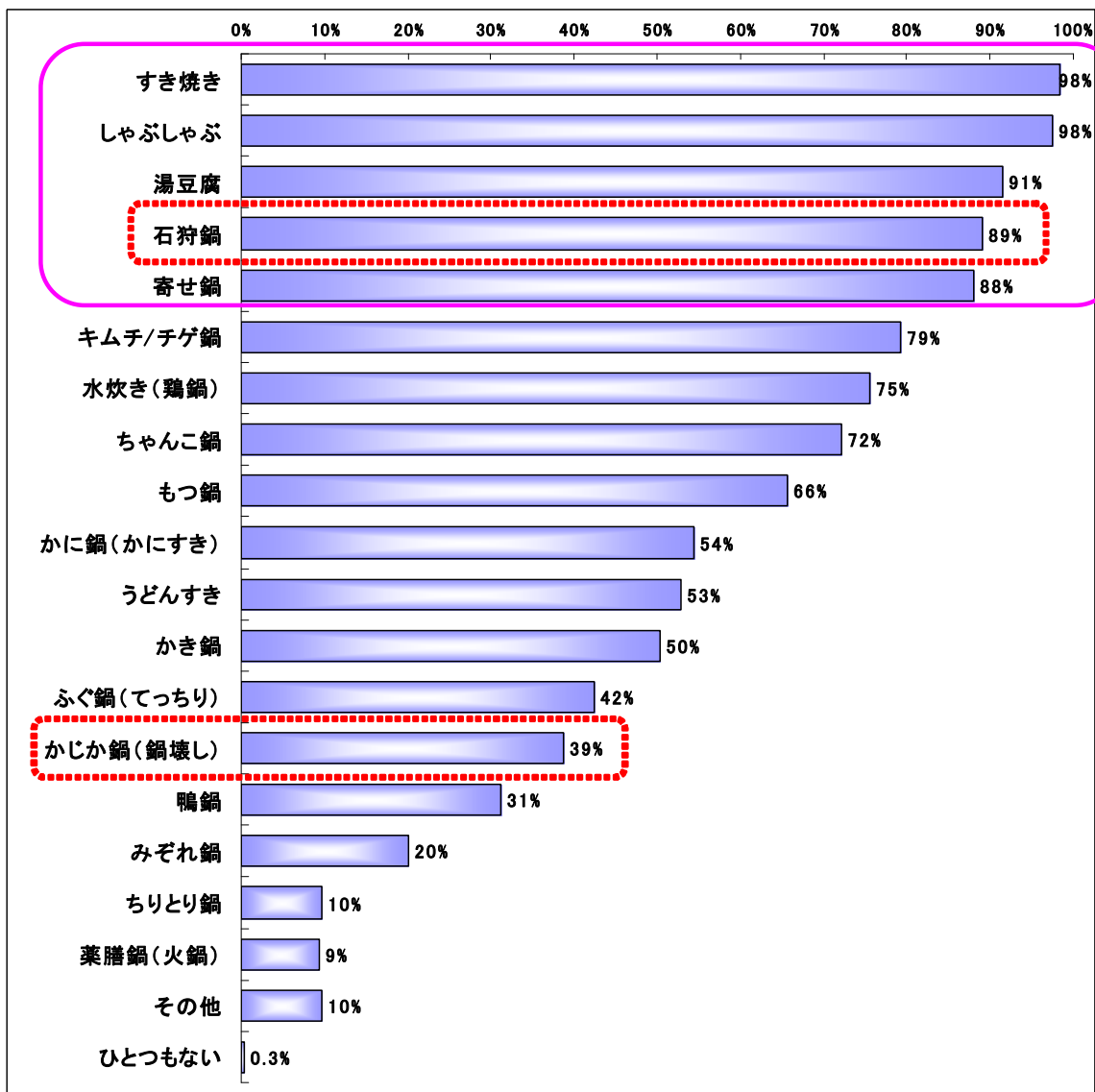
全体	375名	100%
男性	175名	47%
女性	200名	53%

実施機関: 株式会社インサイト

<調査結果>

【食べたことがある鍋料理】

Q:あなたが今までに食べたことがある鍋料理をすべてお選びください。



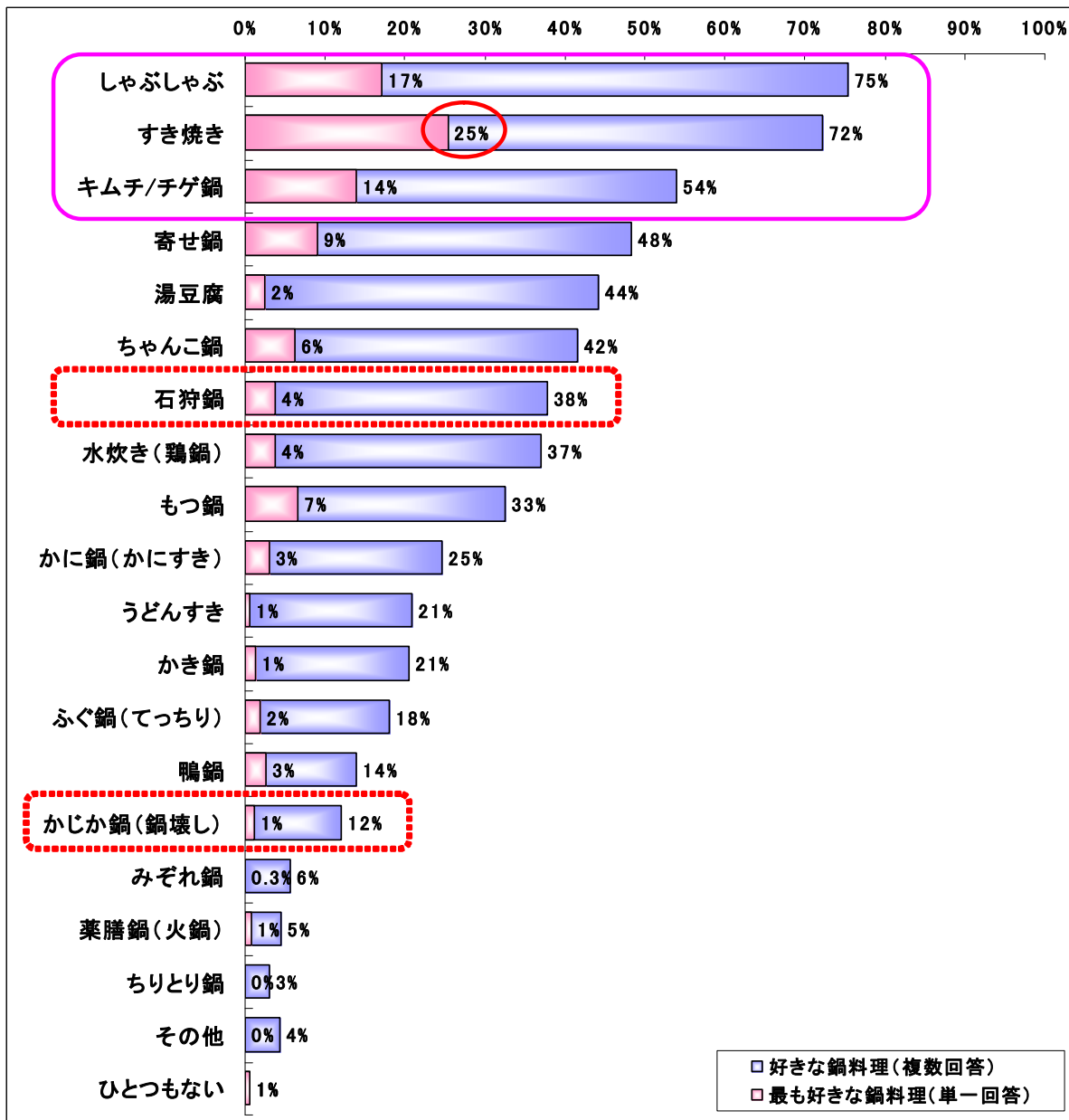
※Base: 全体(N=375)

- > 「すき焼き」、「しゃぶしゃぶ」が98%が食した経験があり、次いで、「湯豆腐」、「石狩鍋」、「寄せ鍋」が続く。
- > 北海道の郷土料理である「石狩鍋」を食べたことがある割合は約9割(89%)を占める一方、同じく北海道の鍋料理である「かじか鍋(鍋壊し)」は4割弱(39%)にとどまる。

【好きな鍋料理】

Q:あなたが好きな鍋料理をすべてお選びください。

Q:あなたが最も好きな鍋料理をひとつだけお選びください。

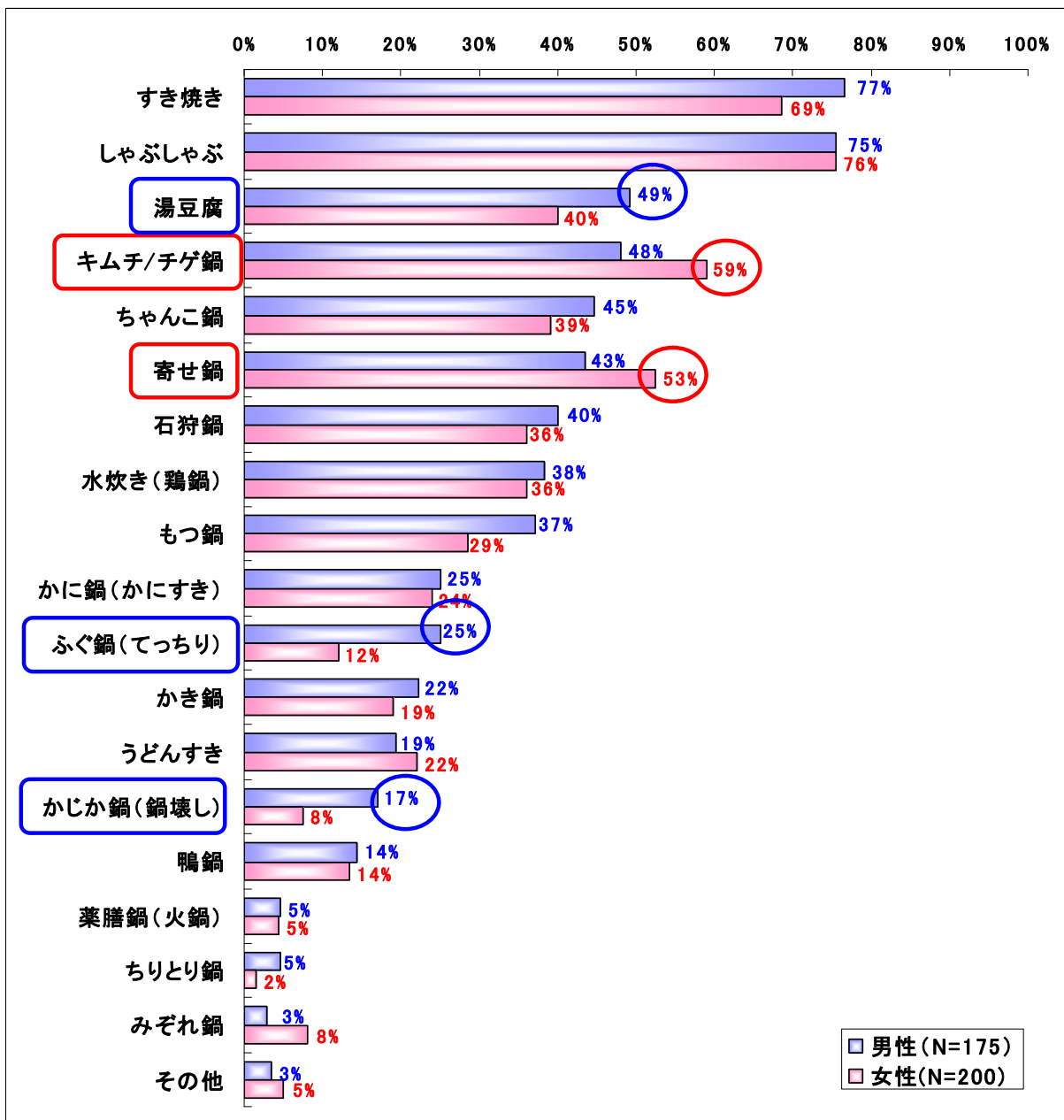


※Base: 全体(N=375)

- ▶好きな鍋料理として、「しゃぶしゃぶ」、「すき焼き」が7割以上から支持されており、次いで、「キムチ/チゲ鍋」が続く。また、最も好きな鍋料理としては、「すき焼き」が最も多く、次いで、「しゃぶしゃぶ」、「キムチ/チゲ鍋」となっている。
- ▶北海道の鍋料理である「石狩鍋」の支持者は4割(38%)、「かじか鍋」は1割(12%)となっている。

【好きな鍋料理(男女別)】

Q:あなたが好きな鍋料理をすべてお選びください。

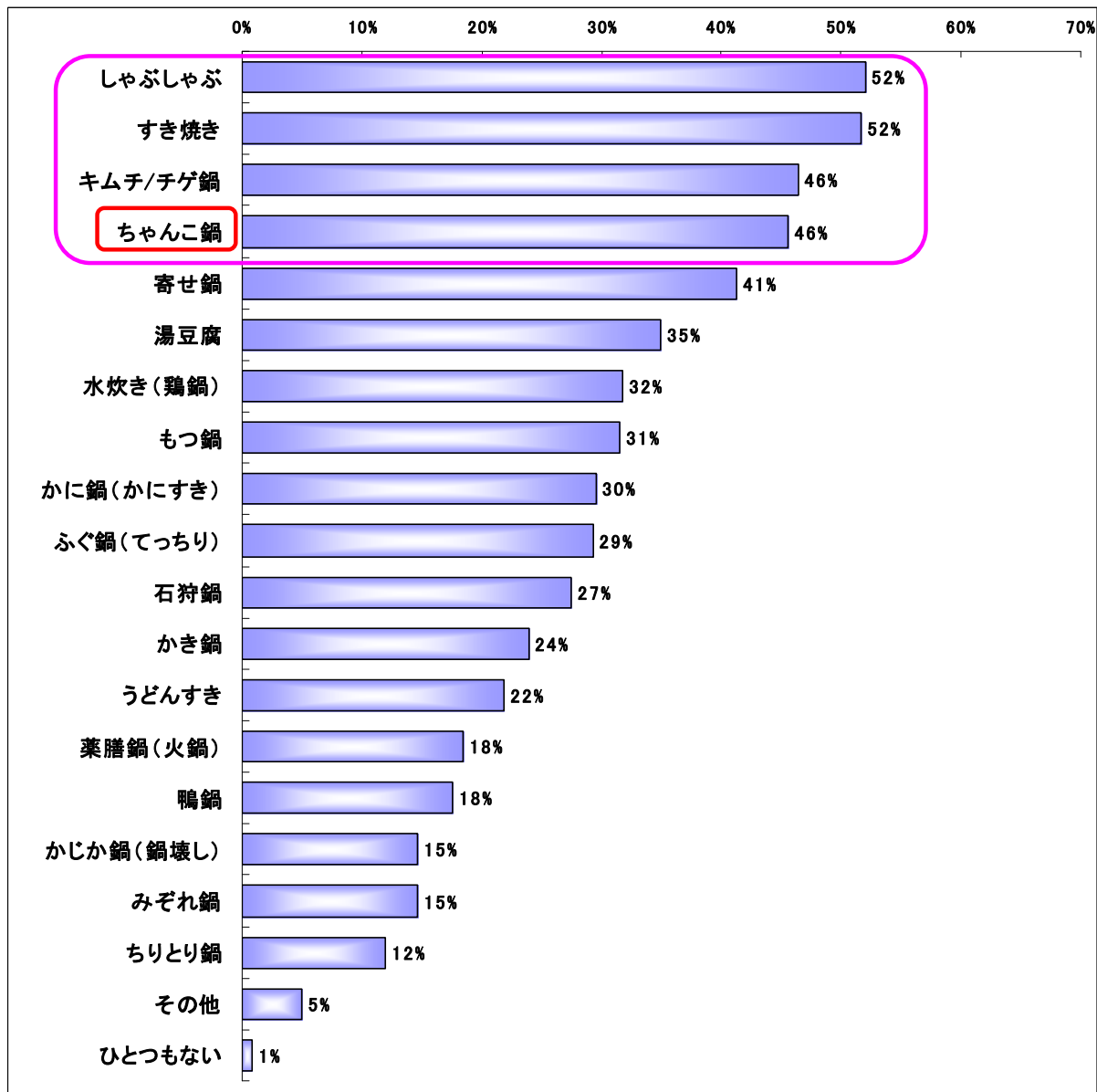


※Base:全体

➤一部の鍋料理については好みの性差があり、男性は、女性に比べ「湯豆腐」、「ふぐ鍋(てっちり)」、「かじか鍋(鍋壊し)」を好む割合が高い一方、女性は男性に比べ、「キムチ/チゲ鍋」、「寄せ鍋」を好む割合が高い。

【今年の冬に食べたい鍋料理】

Q: 今までに食べたことがある、ないにかかわらず、今年の冬に食べたいと思う鍋料理をすべてお選びください。

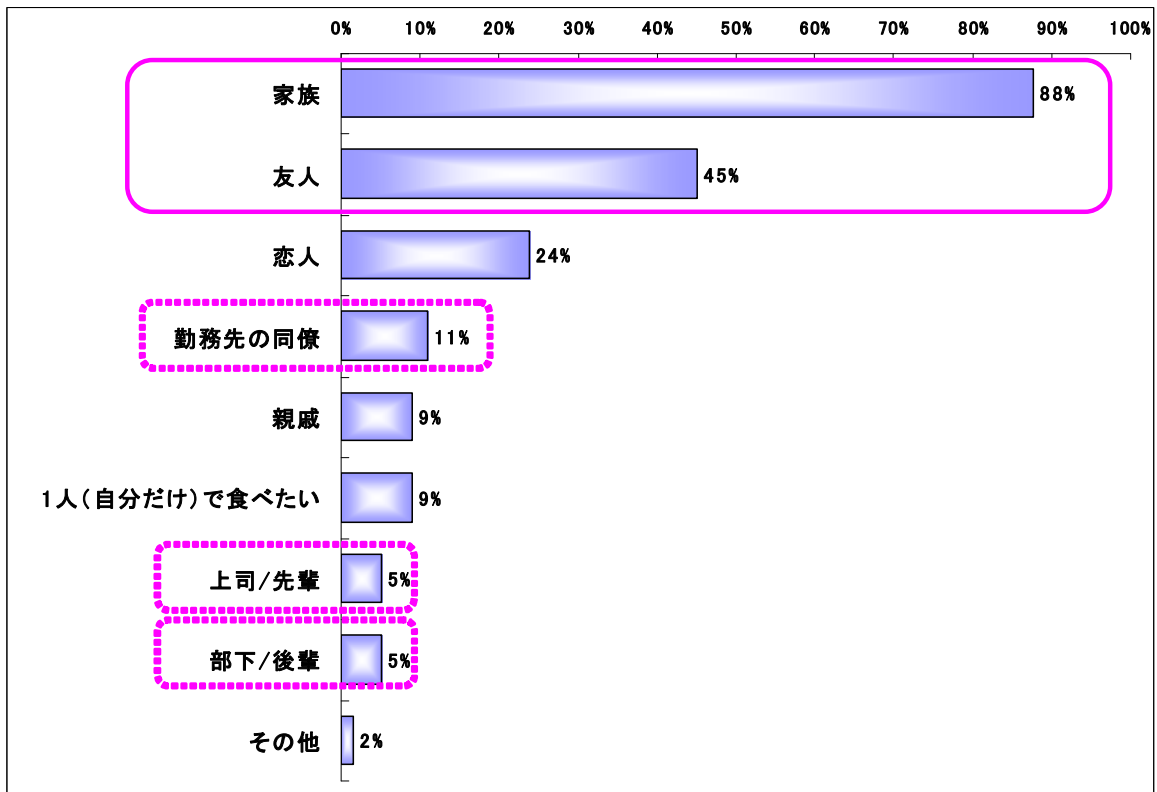


※Base: 全体(N=375)

➤ 今年の冬に食べたい鍋料理として、定番の「すき焼き」、「しゃぶしゃぶ」、「キムチ/チゲ鍋」に続き、「ちゃんこ鍋」が上位に挙がっている。

【今年の冬、鍋料理と一緒に食べたい相手】

Q: 今年の冬、鍋料理と一緒に食べたいと思う人をすべてお選びください。

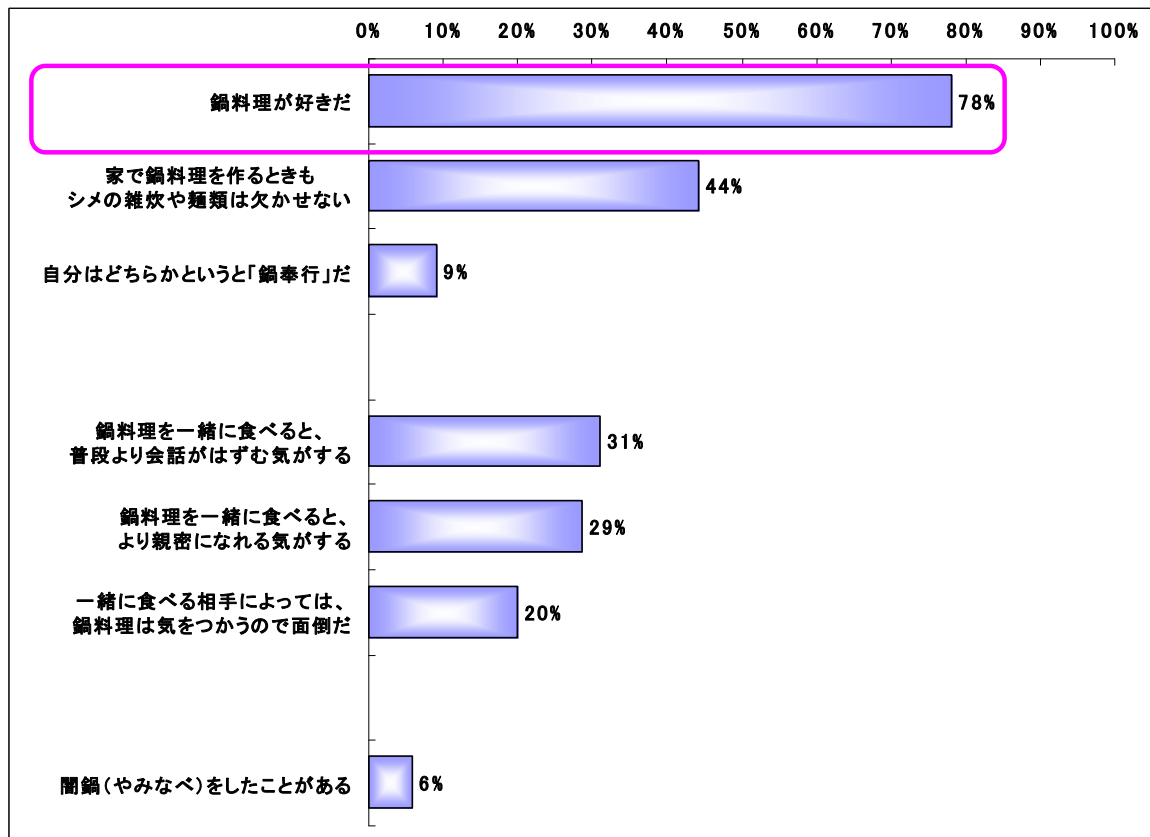


※Base: 全体(N=375)

➤ 今年の冬、鍋料理と一緒に食べたい相手として、「家族」が9割近く(88%)を占め、次いで、「友人」が45%となっている。なお、職場/学校関連では、「勤務先の同僚」が11%、「上司/先輩」、「部下/後輩」はいずれも5%となっている。

【「鍋料理」に関する行動・意識】

Q:「鍋料理」に関する行動や意識について、あなたのお気持ちに近いものをすべてお選びください。

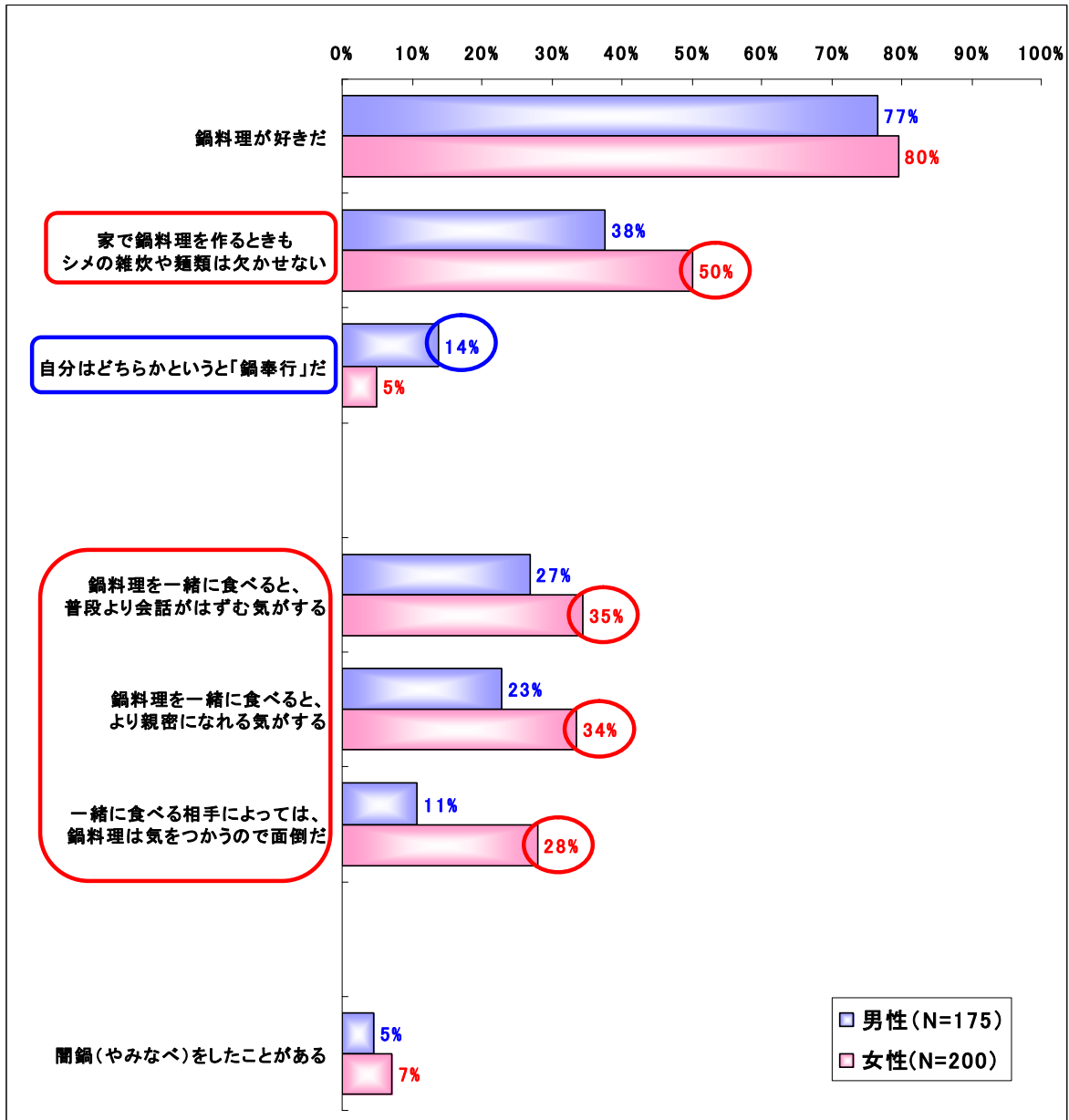


※Base: 全体(N=375)

- 約8割(78%)が「鍋好き」である。
- 4割(44%)は、自宅での鍋料理において、シメに雑炊や麺類を入れることを欠かせないと感じている。
- 自称「鍋奉行」は、約1割(9%)。
- 「間鍋(やみなべ)」経験者は6%となっている。

【「鍋料理」に関する行動・意識(男女別)】

Q:「鍋料理」に関する行動や意識について、あなたのお気持ちに近いものをすべてお選びください。



※Base: 全体

- 「鍋好き」に男女差はない。
- 男性より女性の方が「家での鍋のシメ(雑炊や麺類を入れるなど)は欠かせない」と感じている割合が高い。
- 「鍋奉行」の割合は、女性より男性の方が高い。
- 「一緒に食べると会話がはずむ気がする」、「より親密になれる気がする」、「食べる相手によっては、気をつかうので面倒」など、鍋に対しての思い入れがあるのは男性より女性に多い傾向がある。

【「北海道らしいオリジナル鍋料理」アイデア：自由回答より】

Q：「北海道らしいオリジナル鍋料理」について、アイデアやご意見があればお聞かせください。

【主要意見】

＜牛乳ベースの鍋料理＞

- ・みそと牛乳のスープにじゃがいもなどの道産野菜。おいしいですよ。(女性30代)
- ・鮭やほたてをいれた海鮮牛乳鍋。(女性30代)
- ・牛乳を使った洋風スープの海鮮鍋。シメにごはんを入れると雑炊というよりリゾートになるようなのを食べてみたいです。(女性30代)
- ・牛乳鍋はバターを溶かして白菜を入れると北海道らしくておすすめです。チーズ入りだとカルシウムが倍増してなお良いです。(女性40代)
- ・旬の道産秋鮭やホタテなどを使って、道産牛乳を使ったスープの牛乳鍋。(女性40代)
- ・やはりミルクなべではないだろうか？その場合、リードウォーと溶けるチーズは欠かせないなあ・・・。(男性40代)

＜味噌味ベースの鍋料理＞

- ・石狩ミルク鍋(女性20代以下)
- ・味噌風の鍋のときはメラーメンで味噌ラーメン風！コーンも一緒だとおいしいです。(女性20代以下)
- ・石狩なべのしめにラーメン！(女性20代以下)
- ・石狩鍋にバターを少量いれると味がかわっておいしい。(女性40代)
- ・毛蟹と鮭で味噌味の鍋(女性40代)
- ・味噌味に、生姜とバターを少量隠し味に。(女性50代以上)

＜カレーベースの鍋料理＞

- ・カレー鍋(スープカレーの具材を入れる)(女性20代以下)
- ・シメにカレー粉を入れる。(女性30代)
- ・スープカレーが流行ったのでカレー鍋を鮭など道産物を使って出したらいいと思う。(女性40代)
- ・魚介カレー鍋(男性30代)

＜その他＞

- ・キャベツとパンチェッタだけ鍋(女性20代以下)
- ・じゃがいもやベーコンをコンソメバター風味に。(女性30代)
- ・じゃがいもを入れるとくずれてとろとろになり、締め雑炊がさらにおいしく感じる。牛乳やチーズで洋風にしてもあう。(女性30代)
- ・かきキムチ鍋(女性40代)
- ・鮭の白子といくらで夫婦鍋(女性40代)
- ・ラーメン鍋。ラーメンスープを作り好みの野菜や肉を入れて食べる。(女性40代)
- ・牡蠣と豆腐と大豆を豆乳でさっと煮た道産100%の鍋(女性40代)
- ・アスパラとひき肉を使ったキムチ鍋(女性40代)
- ・うにを使ってつけダレを作ると良いかと思います。また、うにをつみれのようにするなどして具にすることができればおいしいのではないかと思います。(男性20代以下)
- ・いかの塩辛鍋(男性40代)

▶ 牛乳ベースの鍋料理に関するレシピが最も目立ち、その他、石狩鍋のような味噌味ベースの鍋料理やカレーベースの鍋に関するアイデアや意見が目立つ。

※本ページに掲載されている調査結果は、出典先を「マーケティングリサーチシステム インサーチ」と明記の上、自由にご利用ください。

＜その他のお問い合わせ先＞

株式会社 インサイト インサーチ事務局
e-mail : info@insearch.jp