NEWS RELEASE

紀文

報道関係者各位

2016年2月15日

20代～40代の女性400名に聞いた「おでんに関する調査」

ヘルシーだと思う、お鍋料理・冬の定番料理は？

第1位「おでん」64.0%、第2位「豆乳鍋」63.0%

おでんにまつわるエピソードは「家族」「絆」「ノスタルジー」がキーワード

練り物へのイメージは「食べやすい」「魚の栄養素が摂れる」がトップ2という結果に

水産練り製品を主体としたチルド食品事業を中心に事業展開を行っている株式会社紀文食品（本社：東京都中央区）は、「魚河岸あげ®」の発売30周年を記念し、2016年1月4日より「魚河岸あげ®で家族の絆を深めよう」キャンペーンを展開しています。これにちなみ、紀文ではキャンペーンのプレゼント商品である「おでん」をテーマに、全国の20代～40代の女性400名を対象として、調査を行いました。

【調査背景】

日差しがやわらかくなり始めましたが、まだ寒さの厳しいこの時期、温かい料理が恋しくなる日もまだまだありそうです。また、ダイエットや冬ならではの不調を改善するための体調管理を考えている人も多い時期かと思います。そこで、「ヘルシーだと思うお鍋・冬の定番料理」「ダイエット中に食べたいおでん種」「練り物のイメージ」と様々な切り口でおでんに対する意識を確認し、その結果をまとめました。

【調査概要】

1．調査の方法：WEBアンケート方式で実施
2．調査の対象：全国の20代～40代の女性
3．有効回答数：400人
4．調査実施日：2015年12月2日(水)～2015年12月3日(木)

■株式会社紀文食品ホームページ
URL ： http://www.kibun.co.jp/
■「魚河岸あげ®で家族の絆を深めよう」キャンペーン特設サイト
https://c.socialplus.jp/uogashi_cp201601

<トピックス>

■ヘルシーだと思う、お鍋料理・冬の定番料理は「おでん」

⇒「おでん」64.0%がトップ、次いで「豆乳鍋」63.0%

■おでんにまつわるエピソードは、「家族」「絆」「ノスタルジー」がキーワード

⇒「母の味が大好きだが、未だに真似出来ない」
「家族が集まらない家庭だけどおでんのときは集まる」
「子供の頃、家庭でおでんを食べる時、　１人１種類という決まりがあった」

■練り物のイメージ

⇒第1位「食べやすい」60.3%
第2位「魚の栄養素が摂れる」42.3%
第3位「魚のタンパク質が摂れる」36.3%

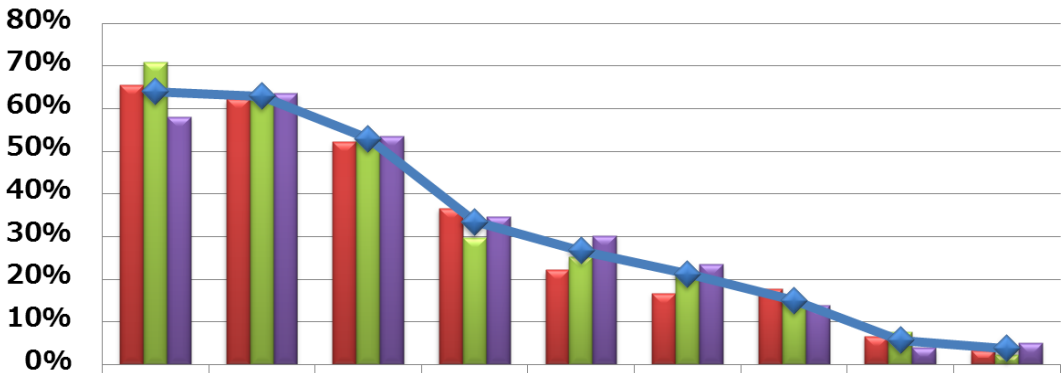
■食べたいと思う「練り物」の食感

⇒「やわらかい」59.8%がトップ、次いで「噛みやすい」50.0%

【本リリースに関するお問合せ先】　株式会社紀文食品　マーケティング室・広報室
〒105-8626　東京都港区海岸2-1-7　　TEL：03-6891-2648　FAX：03-6891-2724
※調査結果に関するお問い合わせはマーケティング室までご連絡ください

（１）あなたがヘルシーだと思う、お鍋料理・冬の定番料理をお答えください。（複数回答 n=400）

ヘルシーだと思う、お鍋料理・冬の定番料理を聞いたところ、全体では64.0%の方が「おでん」と回答しました。また、30代は7割以上の方が回答しており、冬の定番料理となっているようです。次いで「豆乳鍋」63.0%、「しゃぶしゃぶ」53.0%となりました。

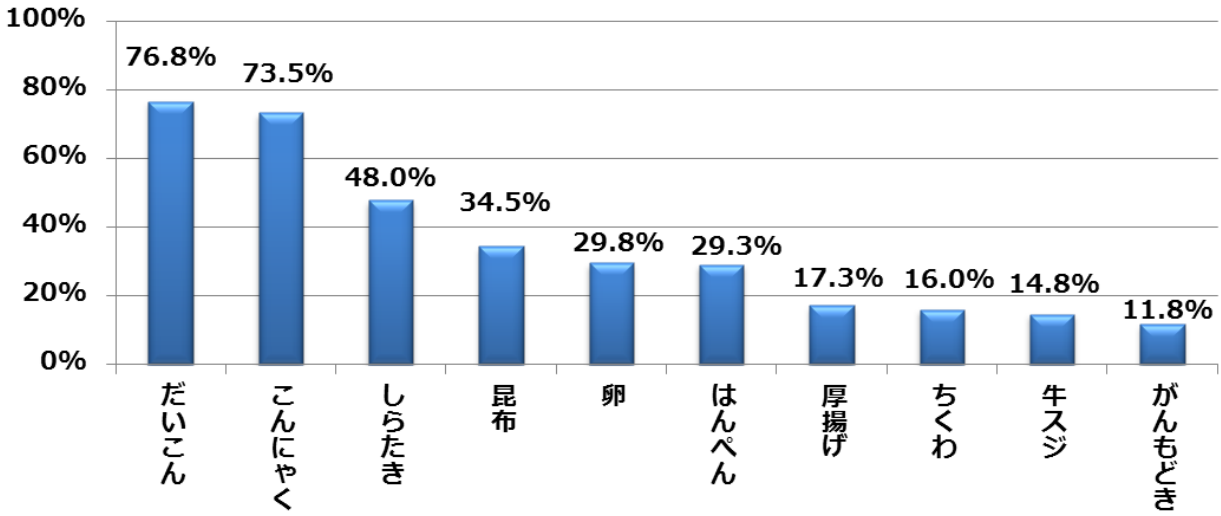


	おでん	豆乳鍋	しゃぶしゃぶ	キムチ鍋	ちゃんこ鍋	チゲ鍋	モツ鍋	すき焼き	その他
20代（n=90）	65.6%	62.2%	52.2%	36.7%	22.2%	16.7%	17.8%	6.7%	3.3%
30代（n=131）	71.0%	62.6%	52.7%	29.8%	25.2%	21.4%	14.5%	7.6%	2.3%
40代（n=179）	58.1%	63.7%	53.6%	34.6%	30.2%	23.5%	14.0%	3.9%	5.0%
全体(n=400)	64.0%	63.0%	53.0%	33.5%	26.8%	21.3%	15.0%	5.8%	3.8%

（２）ダイエット中に「おでん」を食べるとして、積極的に食べようと思う種ものをお答えください。（複数回答 n=400）

ダイエット中に「おでん」を食べるとして、積極的に食べようと思う種ものを聞いたところ、第1位「だいこん」76.8%、第2位「こんにゃく」73.5%となりました。この2種類は7割を超える結果となりました。次いで、「しらたき」48.0%、「昆布」34.5%と続いています。

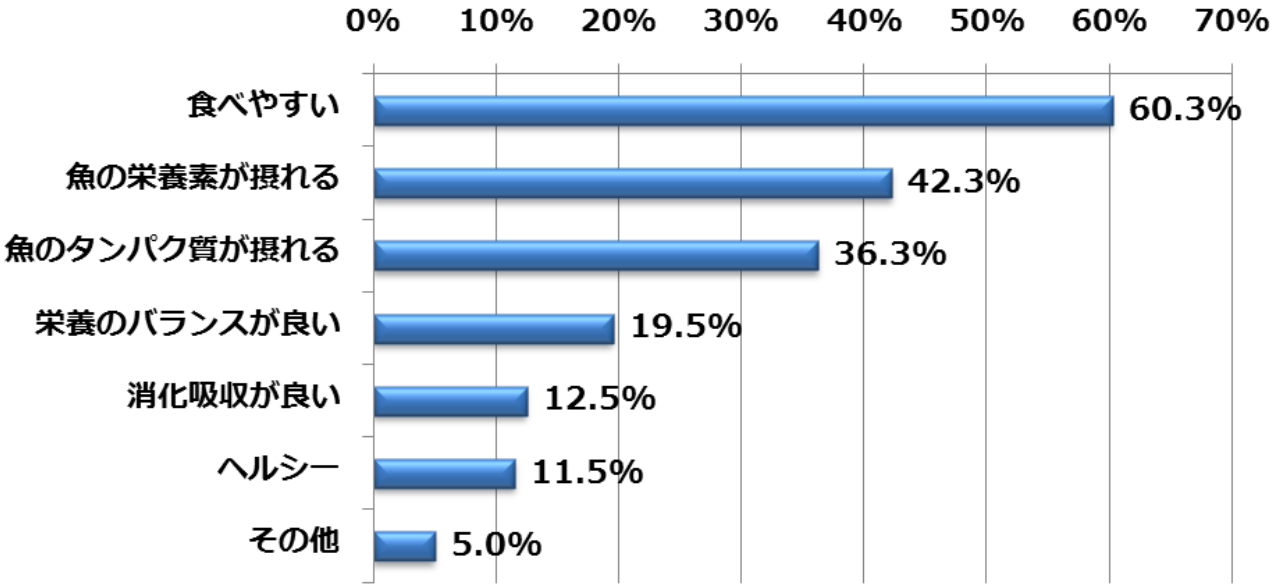
【TOP10】



【本リリースに関するお問合せ先】　株式会社紀文食品　マーケティング室・広報室
〒105-8626　東京都港区海岸2-1-7　　TEL：03-6891-2648　FAX：03-6891-2724
※調査結果に関するお問い合わせはマーケティング室までご連絡ください

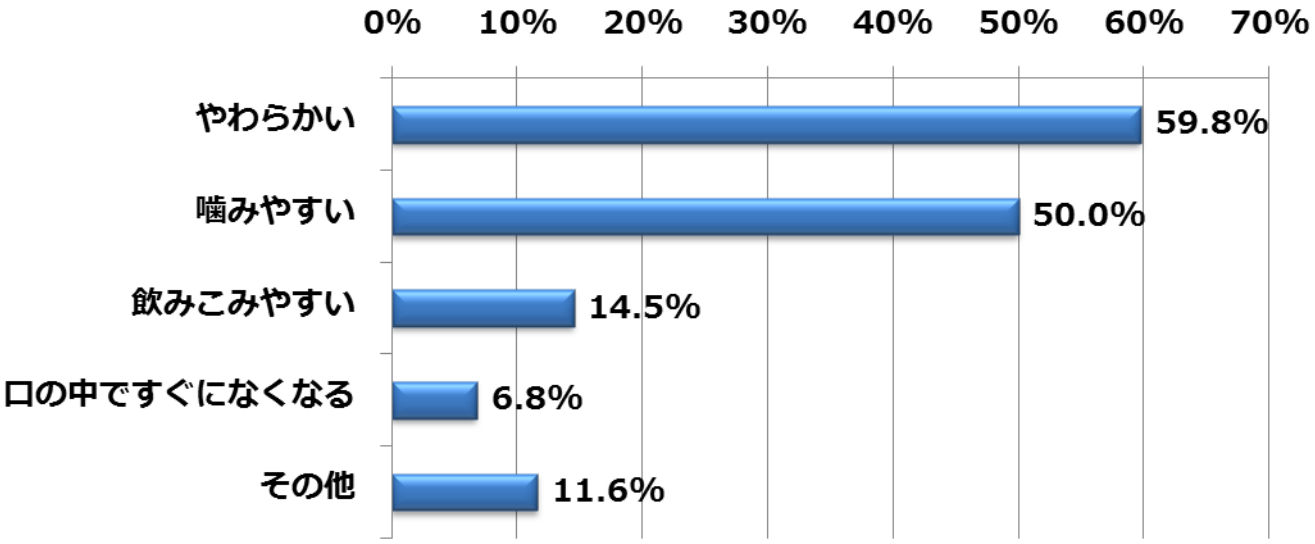
（3）あなたは「練り物」にどのようなイメージを持っていますか？（複数回答 n=400）

「練り物」にどのようなイメージを持っているのかを聞いたところ、最も多かった回答は、「食べやすい」60.3%となりました。次いで「魚の栄養素が摂れる」42.3%、「魚のタンパク質が摂れる」36.3%と続いています。



（4）あなたが食べたいと思う「練り物」の食感をお答えください。（複数回答 n=400）

食べたいと思う「練り物」の食感を聞いたところ、「やわらかい」59.8%、「噛みやすい」50.0%がトップ2を占める結果となりました。やわらかい食感の練り物が好まれるようです。
おでんは煮こんでいるうちに、だし汁と種ものの旨みがからみ合って、特有のおいしさになります。また、コシのある弾力感、ふわふわ感など様々な食感を楽しむことができる点もおでんの魅力です。



【本リリースに関するお問合せ先】　株式会社紀文食品　マーケティング室・広報室
〒105-8626　東京都港区海岸2-1-7　TEL：03-6891-2648　FAX：03-6891-2724
※調査結果に関するお問い合わせはマーケティング室までご連絡ください

（5）あなたの「おでん」にまつわるエピソードを教えてください。（自由回答 n=400）※抜粋

◇関西人と結婚したのでおでんのだしが変わった（43歳、東京都）

◇母の味が大好きだが、未だに真似出来ない（31歳、兵庫県）

◇主人がおでん好きなので喜ばせようと買って帰ったら、ほぼ同じ種ものを同じお店で主人も買っていて、おでんパーティーになった （27歳、埼玉県）

◇兄弟で卵を取り合った（46歳、東京都）

◇我が家では必ず手羽先が入っていたが、世の中のおでんには入っていないことを知ってショックだった（40歳、宮城県）

◇家族が集まらない家庭だけどおでんのときは集まる（30歳、東京都）

◇関西出身の友人に出会うまで、牛スジを入れるという発想がなかった（38歳、東京都）

◇私がおでんを作った日に、父に「コンビニのおでんは最高！」と言われた（31歳、兵庫県）

◇外国人の夫とおでん屋さんに行ったら、私よりも夫の方がおでん好きになった。ちなみに日本酒も好きになった（49歳、東京都）

◇子供の頃、家庭でおでんを食べる時、 １人１種類という決まりがあった（43歳、島根県）

◇みそおでんを食べたことがなかったが、パートナーが好きなので食べてみたらおいしかった（35歳、三重県）

◇結婚当初、おでんにちくわぶをいれなかったら次からいれて欲しいと言われた（47歳、埼玉県）

◇主人の母のおでんは、汁が煮詰まって煮物に近いが、こってりとしていて美味しいので、逆にコンビニのおでんが物足りない（47歳、岡山県）

◇彼氏と冬はよくコンビニでおでんを買って半分こする（28歳、大阪府）

■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。
＜例＞「株式会社紀文食品が実施した調査結果によると……」

【本リリースに関するお問合せ先】　株式会社紀文食品　マーケティング室・広報室
〒105-8626　東京都港区海岸2-1-7　　TEL：03-6891-2648　FAX：03-6891-2724
※調査結果に関するお問い合わせはマーケティング室までご連絡ください

紀文の実証実験報告

クリーミーでなめらかな食感の「魚河岸あげ®」だし汁に入れた場合の味の変化を科学的に検証しました。

魚河岸あげ®は、だし汁で煮こむことで味に深みが出ます。

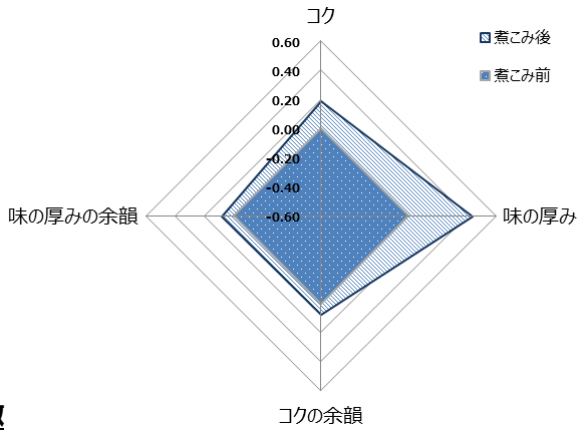
㈱紀文食品は、味香り戦略研究所の協力のもと、「魚河岸あげ®」の味の染み込みに関する実証実験を行いました。

＜実験方法＞

「魚河岸あげ®」をＩＨ調理器具にて１０分間煮こみ、煮こむ前の練り物と合わせて、味認識装置にて測定、分析した。

実験結果

●だし汁で煮こむことで、コクや味の厚みが増し、味わいに深みが現れている。また、余韻としてのコクや味の厚みもやや増し、やや伸びる後味が、深みのある味のほのかな余韻を伝えている。



魚河岸あげ®の特徴

1985年に誕生した魚河岸あげ®。
健康に良い豆乳をもっと食べてもらおうと試行錯誤の末に生み出されたのが魚河岸あげ®です。すり身と豆腐を合わせ、これまでにないふんわり感となめらかさを実現しました。
紀文創業の地である築地にちなんで「魚河岸あげ®」と名づけられました。

魚河岸あげ®の柔らかさを活かしたメニュー

「魚河岸あげ®の日本酒蒸し焼き　青じそクリームソース」

＜材料（2人分）＞

魚河岸あげ®	1パック
にんにく	1片
唐辛子（乾燥）	1本
オリーブオイル	少々
日本酒	80cc
[A]青じそクリームソース	
ノンオイル青じそドレッシング	大さじ2
クリームチーズ	50g

＜作り方＞

1、にんにくはスライスし、唐辛子は種を取っておく。魚河岸あげ®は放射状の6等分に切る。
2、Aのクリームチーズは室温に置いてやわらかくし、青じそドレッシングと混ぜ合わせる。
3、フライパンにオリーブオイルと1を入れて炒め、香りが出たら日本酒を加えて蓋をする。
4、３が煮立ったら器に盛り付け、２のソースをかける。
※フライパンで簡単に魚河岸あげ®のやわらかな食感が楽しめます

【本リリースに関するお問合せ先】　株式会社紀文食品　マーケティング室・広報室
〒105-8626　東京都港区海岸2-1-7　　TEL：03-6891-2648　FAX：03-6891-2724
※調査結果に関するお問い合わせはマーケティング室までご連絡ください