

<報道用資料>

2021 年 7 月 株式会社紀文食品

どのくらい?何をつけて?どんな時に? みんな大好き、餃子大調査

「餃子は好きですか?」と聞かれたら、多くの方が「好き」と答えるのではないでしょうか。 毎年、総務省より家計調査が発表される2月には「購入額が多いのは宇都宮市か浜松市か」といった話題が出るほど、餃子は私たちの食卓に欠かせないメニューとなっています。

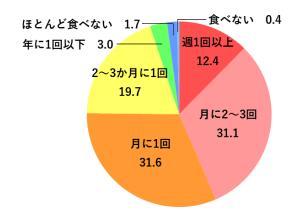
紀文では、関東エリアと近畿エリアの 20 代以上の男女 2,233 人 (Q1・2・3)・2,242 人 (Q4・5) を対象に、餃子に関する調査を実施。今回はその調査結果と共に、紀文のチルド餃子のラインアップ やおすすめのアレンジレシピなどをご紹介します。

よく食べられているのは水餃子より焼餃子 7割以上が焼餃子を「月1回以上食べる」と回答

自宅で焼餃子・水餃子を食べる頻度について聞いてみると、月に1回以上食べる人が焼餃子は7割以上に対して、水餃子は3割以下という結果に。水餃子に比べ、焼餃子の方が食卓メニューとして親しまれているようです。

Q1.ご自宅でどのくらいの頻度で餃子を召しあがりますか(n=2,233、単一回答、%)

<焼餃子> <水餃子>





餃子につけて食べるもの、人気は!? 結果は次のページで!

この資料に関する問い合わせ先

株式会社紀文食品 広報室 TEL. 03-6891-2751 FAX. 03-6891-0706

〒105-8626 東京都港区海岸 2-1-7

紀文 Web サイト www.kibun.co.jp

※画像データをご希望の方は広報室までご連絡ください

餃子につけて食べるもの、関東と近畿では大きな違いが! それぞれ人気なのは?

次に、Q1 でそれぞれ「食べない」と回答した方以外を対象に、焼餃子・水餃子に何をつけて食 べるか聞いてみたところ、焼餃子では関東エリアと近畿エリアでは大きな違いが現れました。

関東エリアでは「しょうゆ+酢+ラー油」と答えた方が5割以上で最多となるも、わずかな差で 「市販の餃子のたれ」が2位に。また、しょうゆをたれに使う方が上位に多く見られます。一方、近畿 エリアでは「市販の餃子のたれ」が6割以上と、2位の「ポン酢」に倍以上の差をつけて圧倒的1位と いう結果になりました。たれは買うものというイメージがあるのかもしれません。

Q2.焼餃子には何をつけて召しあがりますか(複数回答、%)

く関東エリア>

(n=1,117) <近畿エリア>

(n=1,108)

1	しょうゆ+酢+ラー油	54.1
2	市販の餃子のたれ	48.6
3	しょうゆ	29.9
4	しょうゆ+酢	28.7
5	ポン酢	21.1
6	ポン酢+ラー油	18.1
7	酢 + コショウ	16.5
8	酢	13.2
9	ゆずこしょう	8.9
10	おろしポン酢	7.4

1	市販の餃子のたれ	65.5
2	ポン酢	30.8
3	しょうゆ+酢+ラー油	29.0
4	ポン酢+ラー油	19.3
5	しょうゆ+酢	18.5
6	しょうゆ	12.5
7	酢 + コショウ	8.1
8	酢	6.2
9	ゆずこしょう	5.1
9	おろしポン酢	5.1
10	ごまだれ	4.5

また、水餃子では関東・近畿とも1位から順に「ポン酢」「市販の餃子のたれ」「しょうゆ+酢 +ラー油」となり、エリアによる違いはあまりないことがわかりました。

Q3.水餃子には何をつけて召しあがりますか(複数回答、%)

く関東エリア>

(n=1 017) 〈近畿エリア〉

(n-964)

		(11-1,017)
1	ポン酢	33.0
2	市販の餃子のたれ	29.7
3	しょうゆ+酢+ラー油	29.5
4	しょうゆ+酢	23.2
5	しょうゆ	22.2
6	ポン酢+ラー油	18.9
7	特にない	11.6
8	おろしポン酢	10.7
9	酢	9.0
10	ゆずこしょう	8.8

		11=904)
1	ポン酢	40.5
2	市販の餃子のたれ	33.2
3	しょうゆ+酢+ラー油	15.6
4	ポン酢+ラー油	15.5
5	特にない	14.8
6	しょうゆ+酢	13.8
7	しょうゆ	11.6
8	おろしポン酢	9.2
9	ごまだれ	5.8
10	ゆずこしょう	5.2

その他にはこんな回答も。(フリーアンサー抜粋)

<焼餃子>

・ハリッサー・みそだれ

<水餃子> ・豆板醤

・唐辛子 (一味)

・ソース

・からし

・スープや鍋に入れる

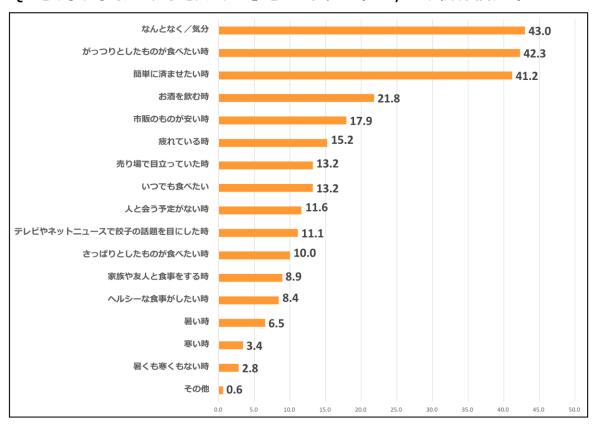
あなたはどんな時に餃子を食べたくなりますか?調査の結果は…

餃子が食べたくなるのはどんな時!?

餃子を食べたくなる時について聞いてみたところ、「なんとなく/気分」「がっつりしたものが食べたい時」「簡単に済ませたい時」が上位を占めました。

なんとなく食べたくなるぐらい餃子は定番メニューの一つとして定着しているようです。また、「がっつりしたものが食べたい時」というわかりやすい結果が出た一方で、チルド餃子や冷凍餃子のような焼くだけで食べられるタイプの商品が食卓に浸透したことで、意外にも簡便メニューとして認識されていることがわかりました。

Q4.どのような時に「餃子を食べたい」と思いますか (n=2,230、複数回答、%)



紀文のチルド餃子、知らない人が約6割

ここまで読んで「なぜ紀文が餃子に関する調査をしているの?」と思う方もいるかもしれません。実は紀文でも1980年からチルド餃子を製造、販売しているんです!

実際どれくらいの方がその事実を知っているか聞いてみたところ、約6割の方が「知らない」と回答されました。やはり紀文のチルド餃子はまだまだ認知度が低いようです。

Q5.紀文がチルド餃子商品を販売していることを ご存じですか(n=2,242、単一回答、%)



次ページでは、ラインアップ豊富な紀文のチルド餃子についてご紹介します。

~3分で簡単!紀文のチルド餃子~

紀文のチルド餃子は、"パパっと3分簡単調理"の焼餃子・水餃子・スープ餃子と、揚げるだけの変わり種・パリパリポテトなど、充実のラインアップです。

<焼餃子> フライパンで3分!でメインディッシュになる餃子











<水餃子> 電子レンジや鍋ひとつで簡単! もちもちとした皮とジューシーな具材



<スープ餃子> 煮込んでもおいしいつるっともちもちの皮と まろやかでコクのあるスープ







~紀文のチルド餃子 おすすめアレンジメニュー~



肉餃子のケチャップトースター焼き

耐熱皿に肉餃子を並べたら、ケチャップをまんべんなく広げ、ミニトマトやピーマン、玉ねぎなどの具材とチーズを乗せて焼くだけの簡単メニュー。 お子様にも喜ばれる一品です。

www.kibun.co.jp/recipes/21064/

冷製水餃子のトマトぽん酢たれ

添付のたれにトマトソースを混ぜ、オリーブオイルとスイートバジル、粗びきの黒こしょうを乗せるだけで、イタリアンテイストに大変身!

www.kibun.co.jp/recipes/21030/



柚子こしょう風味の冷製スープ餃子

添付のスープを冷水で混ぜて冷製スープ餃子を楽しむ こともできます。みょうがを添えて柚子こしょうを溶 かしながら食べれば、爽やかな和テイストに早変わり。

www.kibun.co.jp/recipes/21025/

© こちらでご紹介したアレンジメニューは、紀文 Web サイト 「**笑顔のレシピ」**でご覧いただけます。→www.kibun.co.jp/recipes/



<笑顔のレシピ>

また、ブランドサイト「**Enjoy! おうち餃子**」では、おいしい餃子の焼き方のほか、その他中華商品のラインアップもご紹介! \rightarrow www.kibun.co.jp/brand/chuka/



<Enjoy!おうち餃子>

《調査概要》

■調査機関: 株式会社ジャストシステム

■調査地域: 首都圏1都6県(東京都、神奈川県、千葉県、埼玉県、茨城県、栃木県、群馬県)、

近畿圏2府5県(大阪府、京都府、兵庫県、奈良県、滋賀県、三重県、和歌山県)

■調査対象: 事前調査で「スーパー/コンビニで餃子を購入したことがある」と回答した

20代~60代以上の各世代の男女 ■調査方法: インターネットによる調査

■調査期間: <Q1·Q2·Q3>2021年7月8日~11日 <Q4·Q5>2021年6月25日~30日

■サンプル数: <Q1・Q2・Q3>

男性 20代 223人/30代 224人/40代 224人/50代 225人/60代以上 224人 女性 20代 225人/30代 223人/40代 217人/50代 224人/60代以上 224人

首都圏1都6県 1,120人/近畿圏2府5県 1,113人

<Q4 · Q5>

男性 20代 224人/30代 224人/40代 225人/50代 224人/60代以上 224人 女性 20代 225人/30代 224人/40代 224人/50代 224人/60代以上 224人

首都圏1都6県 1,122人/近畿圏2府5県 1,120人