



話題の「カニかま」 こんな良さ！こんなおいしさ！



“カニかま”を使えばこんなオシャレな食卓も演出できちゃいます

“カニかま”の愛称で知られているカニ風味かまぼこ。最近ではパッと見ただけでは本物のカニなのか、それとも“カニかま”なのか、見分けがつかない商品も。そんなカニ風味かまぼこですが、昨年の秋頃にテレビ番組で「筋力アップにつながる食材」として紹介されたことをきっかけに需要が拡大！今、注目を集める食材の一つになっています。

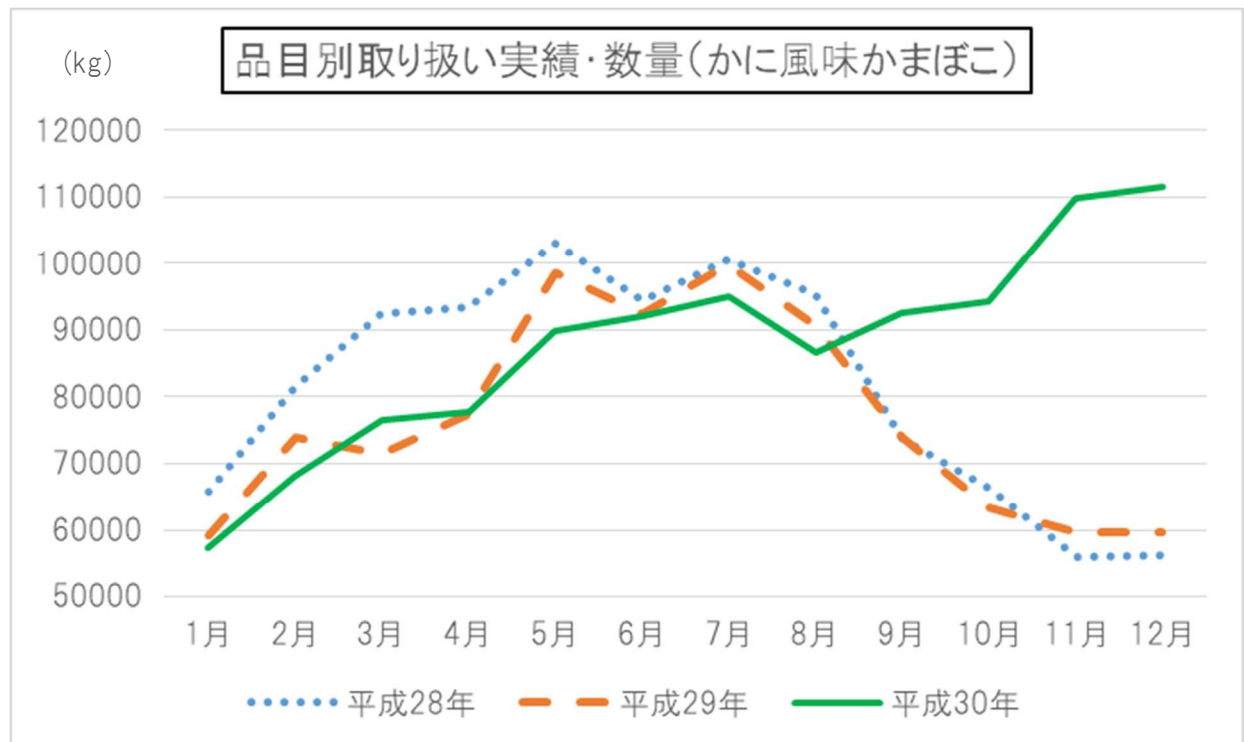
カニ風味かまぼこは 1970 年代に日本で開発、発売され、今では海外でも「surimi」として販売されています。国内ではかなり身近になった“カニかま”のさらなる魅力を、調査結果と共に本レポートで紹介します。

《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）
 - 調査対象：20代～60代の各世代の男女約44名ずつ
 - 調査期間：2019年6月19日～6月26日 ■サンプル数：434名
 - 調査方法：インターネットによる調査
- ※本調査ではカニ風味かまぼこを“カニかま”と表して質問しています。

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

<データ>需要が拡大するカニ風味かまぼこ



(出典:東京都中央卸売市場 市場統計情報)

通常カニ風味かまぼこの需要は、春先から需要が高まり夏頃に最盛期を迎えた後、冬にかけて落ち着いていく傾向があります(上記グラフの平成28年度・平成29年度参考)。しかし、昨年、平成30年度を見ていただくとわかる通り、例年通り7月にピークを迎え8月に落ち着き始めた後、テレビ番組で“カニかま”が取り上げられた9月からまた上り調子に！一時は店頭で品薄になるほど、一気に需要が高まりました。

<ミニコラム>いろいろなカニかま



【刻みタイプ】

カニ風に赤く着色した板状のかまぼこを細断して、カニ肉の繊維状に模したタイプ。



【チャンクタイプ】

刻みタイプをすり上がり身でつなぎ合わせたタイプ。



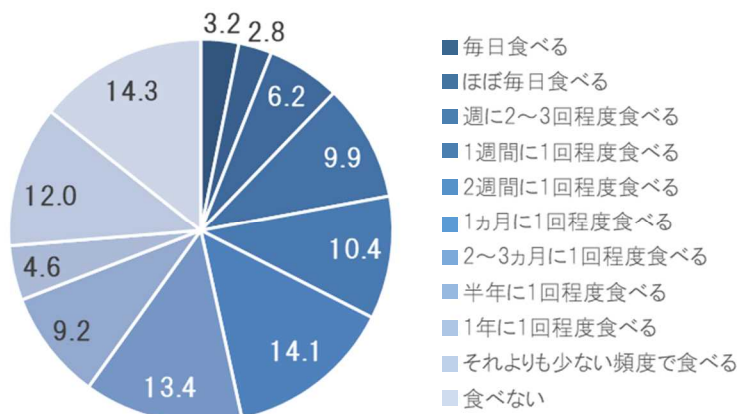
【スティックタイプ】

シート状のかまぼこを製麺機で繊維状に細断し、これを集束器で棒状に束ねて表面を赤く着色したタイプ。

<調査レポート>“カニかま”、どうやって食べる？

カニ風味かまぼこを食べる頻度は「月に1回」が多数

Q1.「カニかま」を食べる頻度を教えてください。(全体、n=434、単一回答、%)

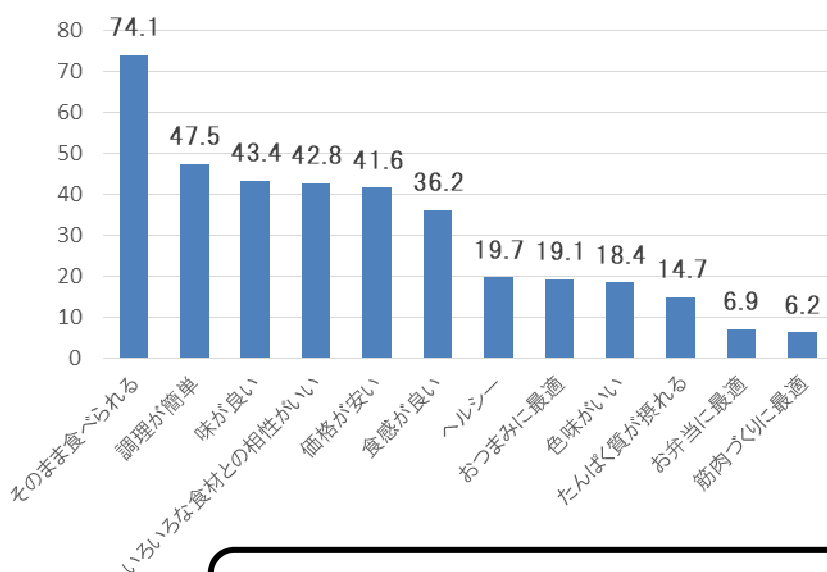


カニ風味かまぼこを食べる頻度について聞いたところ、「1か月に1回程度食べる」という方が多い結果となりました。

また、ヘビーユーザーとも言える1週間のうちに複数回食べている方が12.2%いることも判明！

カニ風味かまぼこの良さ トップ3は
「そのまま食べられる」「調理が簡単」「味が良い」

Q2.「カニかま」の良さは？(Q1で「食べない」「それよりも少ない頻度」と答えた方を除く、n=320、複数回答、%)



1年に1回以上カニかまを食べている方にカニ風味かまぼこの良さについて聞いたところ、「そのまま食べられる」ことが7割以上の回答率で首位に。2位、3位はそれぞれ「調理が簡単」「味が良い」と続きます。

カニ風味かまぼこは、テレビ番組で『たんぱく質が摂れる』『筋肉づくりに最適』と紹介されたことで需要が拡大していますが、まだそのことを良さとして食べる理由に挙げている方は少数のようです。

カニ風味かまぼこの食べ方はサラダ派が圧倒的多数もよく食べる方は複数の食べ方を実践していることが判明

Q3.「カニかま」はどのような食べ方をしますか。(Q1で「食べない」と答えた方を除く、n=278、フリーアンサー、件)

1	サラダ	150
2	そのまま	90
3	卵料理やマヨネーズ和え	28

【その他の食べ方】

・麺類にトッピング ・寿司 ・刺身 ・天ぷら ・炒飯 等

カニ風味かまぼこを食べる方にどのような食べ方をするか聞いたところ、半数近くの方が「サラダ」と回答。しかし、1週間のうちに複数回食べる方(全体の12.2%)の回答を見ると、2通り以上の食べ方をしている方が散見されます。多い方では7通り以上挙げている方も…！

◎サラダ派が多数のカニ風味かまぼこですが、「その他の食べ方がわからない！」という方に向けて、「簡単」「味が良い」「色味が良い」の利点を生かした、この季節にぴったりの食べ方をご提案します。

＜食べ方提案＞タイプ別“カニかま”活用レシピ

【笑顔のレシピ】 www.kibun.co.jp/recipes ※マリーン®は紀文が販売しているかに風味かまぼこです。

ガッツリとした主食で！



マリーン®の3色バゲットサンド

粗くほぐしたマリーン®と
玉子サラダとアボカド、レタスを使った
見た目にも鮮やかなサンドです。
ボリュームで食べ応え抜群！
カリッと焼いたバゲットが具材とよく合います。
バゲットに塗ったマスタードが隠し味。

さっぱりとした副菜で！



マリーン®と貝割れ大根のきゅうり巻き

大根おろしとぽん酢しょうゆを使った
暑い時期に最適な副菜。
お好みで七味唐辛子を加えると
ピリッとした辛さがアクセントになります。
マリーン®を1本丸ごと使うことで、
食べ応えのある一品に。

www.kibun.co.jp/recipes/17032

お手軽なおつまみで！



マリーン®のスティック春巻き

パリッと焼きあげた春巻きの皮と、
ふわっとしたマリーン®の
2つの食感が楽しいおつまみです。
チーズや枝豆を合わせるのもおすすめ。
お弁当やおやつにもぴったり！

www.kibun.co.jp/recipes/17029