



報道用資料

<魚肉練り製品レポート>

2018年3月
株式会社紀文食品

ご存知でしたか？ 冬だけじゃない——
名脇役として活躍する「魚肉練り製品」

「魚肉練り製品」に関するアンケート調査結果と“食べてみたい、作ってみたい”メニューを再現紹介

【トピックス】

魚肉練り製品調査

よく食べる魚肉練り製品、「ちくわ」「蒲鉾」がツートップ ……p1

ちくわ・蒲鉾

ちくわも蒲鉾も「調理の簡単さ」「一品足りない時に便利」
ちくわは「値段の安さ」も主婦から人気の理由 ……p2

はんぺん

やっぱりおでん。ヘルシーなイメージの「はんぺん」……p3

さつま揚げ

男女で違う！さつま揚げのイメージって？ ……p4

◆実はこんなメニューにも。
食べてみたい・作ってみたいメニュー調査&再現……p5



【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

紀文食品では、「魚肉練り製品」への意識を探るため、1都7県に住む主婦、既婚男性を対象とした調査を行いました。

《調査概要》

- 調査名：魚肉練り製品に関する調査
- 調査機関：株式会社ジャストシステム
- 調査地域：東京、千葉、神奈川、埼玉、茨城、栃木、群馬、山梨
- 調査対象：主婦(20代～60代)332名/既婚男性(20代～30代)113名
- 調査期間：2018年2月2日～2月5日 ■サンプル数：445名 ■調査方法：インターネットによる調査

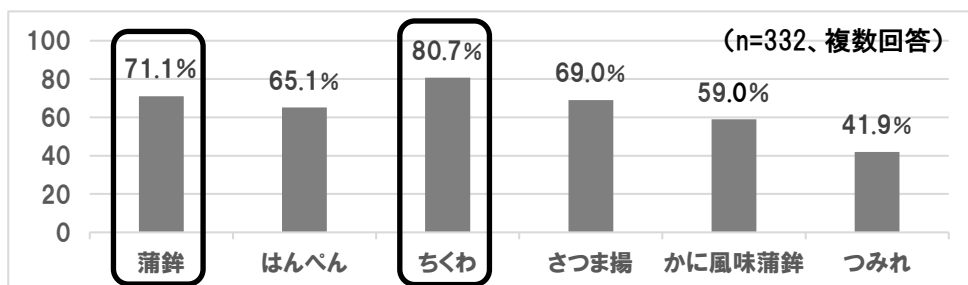
既婚男性については、魚肉練り製品の中心となる購買層とは異なる年代とされる20代～30代の意識を探るための設定といたしました。

よく食べる魚肉練り製品、「ちくわ」「蒲鉾」がトップ

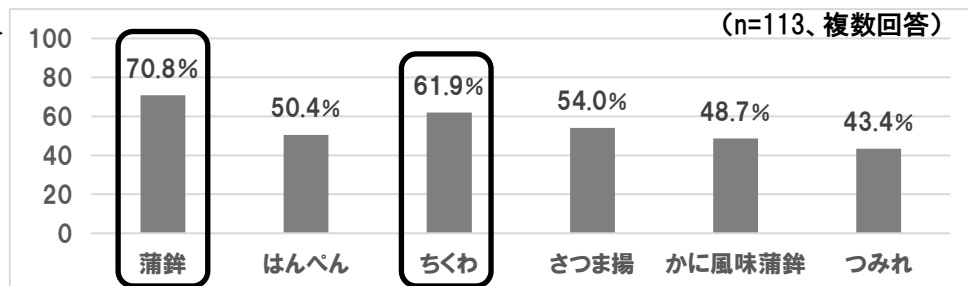
普段、よく食べる魚肉練り製品について聞いたところ、主婦は1位「ちくわ」、2位「蒲鉾」、既婚男性は1位「蒲鉾」、2位「ちくわ」という結果になりました。

■ 普段食べる魚肉練り製品は？

<主婦>



<既婚男性>



■ 魚肉練り製品を普段食べる理由(自由回答より一部抜粋)

上記の魚肉練り製品を食べる理由について聞いたところ、主婦も既婚男性も「おいしいから」という回答が最も多い結果となりました。その他、皆さまの声を紹介します。

<主婦>

- ・そこまで手をかけられないとき、手軽に魚の栄養をとる事ができる
手軽でおいしく、安く、気軽に、料理下手な私でもアレンジができる(28歳)
- ・子どもが好き。値段が大きく変動せず、かさ増しになる。冬場はおでんなどで安あがり(27歳)
- ・手軽に魚の栄養がとれる。つまみになるし、そのまま食卓に出せて簡単(36歳)
- ・おでんの具には欠かせないし、お弁当のおかずにも便利(44歳)
- ・子どもが好きなので常備。自分自身も好きで小腹がすいた時にもつまめる(45歳)
- ・生でも煮ても揚げてもいい。手軽に使い道が多い(51歳)
- ・手軽に調理ができ旨み成分もあり、たんぱく質が摂取できるから(69歳)

<既婚男性>

- ・そのままでもおいしいし、煮物でもさらにおいしい(27歳)
- ・肉より安く手軽に調理できる(33歳)
- ・比較的リーズナブルで、カロリーも低めだから(32歳)
- ・油分が多すぎない。おいしい(33歳)
- ・ちょっとしたおかずになる(30歳)

ちくわ・蒲鉾ともに「調理の簡単さ」「一品足りない時に便利」なイメージ。ちくわは「値段の安さ」も主婦から人気の理由

魚肉練り製品についてのイメージを聞くと、「ちくわ」「蒲鉾」それぞれに「調理が簡単」「一品足りない時に便利」など、手軽さや応用性に魅力を感じていることがうかがえます。

また、ちくわは「値段が安い」も上位にランクインしており、コストパフォーマンスの良さも主婦に支持される理由なのかもしれません。

■ ちくわ・蒲鉾のイメージは？ <主婦>(n=332、複数回答)

<ちくわ>

1位	おでんに入れるもの	46.4%
2位	おいしい	40.7%
3位	一品足りない時に便利	32.5%
4位	買い置きをしておくに便利	29.5%
5位	調理が簡単	29.2%
6位	値段が安い	27.7%
6位	お弁当に便利	27.7%
8位	おつまみとして食べるもの	20.8%
9位	ヘルシー	16.6%
10位	魚の栄養がとれる	16.0%

<蒲鉾>

1位	おいしい	47.6%
2位	お正月に食べるもの	46.4%
3位	調理が簡単	24.7%
4位	一品足りない時に便利	24.4%
4位	おつまみとして食べるもの	24.4%
6位	買い置きをしておくに便利	22.3%
7位	魚の栄養がとれる	18.1%
8位	お弁当に便利	17.5%
9位	ヘルシー	16.9%
10位	値段が高い	12.0%

蒲鉾・さつま揚げ・ちくわ・はんぺんについて、複数回答でイメージを調査。選択肢は下記の通り

- ・お弁当に便利
- ・買い置きをしておくに便利
- ・一品足りない時に便利
- ・おいしい
- ・あまりおいしいとは思わない
- ・ヘルシー
- ・魚の栄養がとれる
- ・おつまみとして食べるもの
- ・お正月に食べるもの
- ・おでんに入れるもの
- ・調理が簡単
- ・日持ちがする
- ・日持ちがしない
- ・値段が高い
- ・値段が安い
- ・原材料がわからない
- ・食べ方がわからない
- ・親世代が食べていたもの
- ・あてはまるものはない

家庭でのアレンジメニュー 可能性も広がる「ちくわ」

主婦から圧倒的な支持を得ている「ちくわ」。「切って乗せる」「詰める」など、手軽で多彩なアレンジが楽しめます。リーズナブルでおいしく調理が簡単なちくわは、食卓のお助けアイテムです。

～ちくわのオードブル～



詰める

見た目にも映えるパーティメニュー。お好みで野菜などを詰めて

～ちくわポート～



乗せる

お弁当のおかずやおつまみとしても。お子さまから大人までおいしく召しあがれる一品。お好みの具材を乗せれば、さまざまなアレンジが可能

味よし！見映えよし！ ちくわ・蒲鉾の簡単アレンジも人気

弾力があり、細工がしやすいちくわや蒲鉾は、花や動物をモチーフにしたアレンジも簡単。最近では「デコかま」などがSNSで話題になることも。お弁当や食卓のワンポイントに活用すると、簡単に華やかさをプラスできるのも魅力です。



ごまやのりで表情をつける「犬」や「ペンギン」は、お子さまにも人気。ちくわと蒲鉾のダブル使いや、カラフルなピックを使ったアレンジで、華やかさアップ(出典：紀文 Web サイトより)

はんぺん

やっぱりおでん。ヘルシーなイメージの「はんぺん」

はんぺんのイメージについて聞いたところ、主婦・既婚男性いずれも「おでんに入れるもの」がトップとなりました。また、「ヘルシー」という回答も多く挙げられています。既婚男性には、おつまみのイメージも強いようです。

■はんぺんのイメージは？

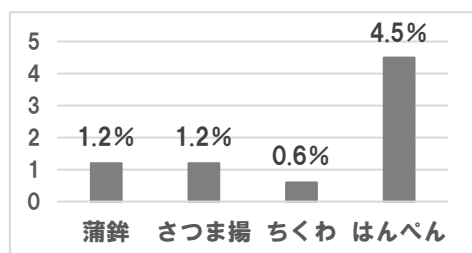
<主婦>(n=332、複数回答)

1位	おでんに入れるもの	56.3%
2位	おいしい	35.2%
3位	ヘルシー	27.1%
4位	調理が簡単	19.9%
5位	一品足りない時に便利	19.3%

<既婚男性>(n=113、複数回答)

1位	おでんに入れるもの	38.9%
2位	おいしい	28.3%
3位	ヘルシー	19.5%
4位	一品足りない時に便利	15.9%
5位	魚の栄養がとれる	14.2%
5位	おつまみとして食べるもの	14.2%

■「食べ方が分からない」と答えた方(主婦、n=332、複数回答)



はんぺんは「おでんに入れる」という回答が最多という結果とは対照的に、「食べ方が分からない」という回答も最も多い結果になりました。

また、はんぺんに関しては、20代～30代主婦で「食べ方が分からない」という回答が9.2%と最も多い結果となりました。

はんぺんは加熱済み。活用の幅は意外と広い！

3 ページで紹介した調査結果から見ると、はんぺんは「ヘルシー」というイメージがある一方、「食べ方が分からない」といった声が、ほかの魚肉練り製品よりも多く聞かれました。

はんぺんは加熱済み食品なので、実はそのまま食べられます。おでんはもちろん、そのまま和えたり、ボリュームたっぷりのおかずにしたり、アイデア次第でアレンジの可能性が広がります。

～はんぺんときゅうりと長いもの梅肉和え～



和え物にもサラダにも
おつまみとしても楽しめる

シャキシャキとした野菜の食感とふんわりとしたはんぺんの食感が楽しめる一品。梅肉を和えて、さっぱりと

ふわふわの食感が
楽しめる

組み合わせても
便利

冷めてもふわふわなので、お弁当にもぴったりです。
いんげんやパプリカ、ズッキーニなどと一緒に巻けば
さらにボリュームアップし、満足感のある一品に

～はんぺんのチーズ肉巻き～



さつま揚げ

男女で違う！ さつま揚げのイメージって？

さつま揚げのイメージについて聞いたところ、主婦・既婚男性ともに、「おいしい」「おでんに入れるもの」という回答が上位でしたが、その他では主婦は「調理が簡単」「買い置きをしておく」と便利」、既婚男性は「おつまみとして食べるもの」という回答が特徴的でした。

■ さつま揚げのイメージは？

<主婦>(n=332、複数回答)

1位	おでんに入れるもの	51.5%
2位	おいしい	45.2%
3位	一品足りない時に便利	31.3%
4位	調理が簡単	25.9%
5位	買い置きをしておく便利	22.3%

<既婚男性>(n=113、複数回答)

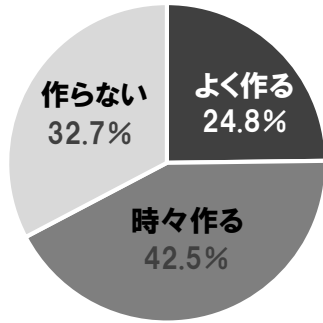
1位	おいしい	41.6%
2位	おでんに入れるもの	25.7%
3位	おつまみとして食べるもの	24.8%
4位	一品足りない時に便利	23.0%
5位	魚の栄養がとれる	19.5%

<参考データ>さつま揚げは料理をする男性に人気

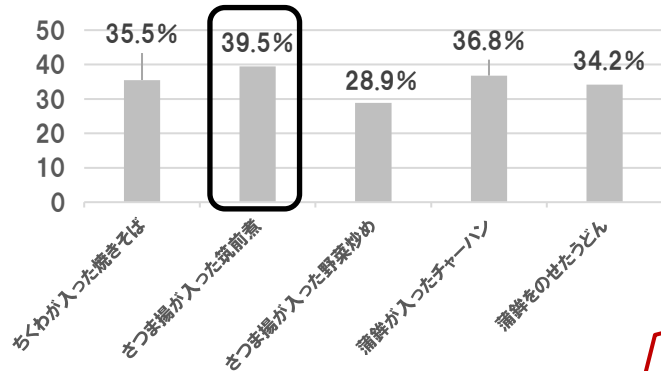
今回の調査では、既婚男性の普段の料理機会についても聞いてみました。その結果、「よく作る」24.8%、「時々作る」42.5%、「作らない」32.7%と、約7割が「作る」という結果になりました。(既婚男性 n=113、単一回答)

「料理を作る」と回答した既婚男性に、「作ってみたい料理」として魚肉練り製品を使った5つのメニューについて聞いたところ、下記のような結果となりました。

■ ご自身で料理を作りますか
(既婚男性 n=113、単一回答)



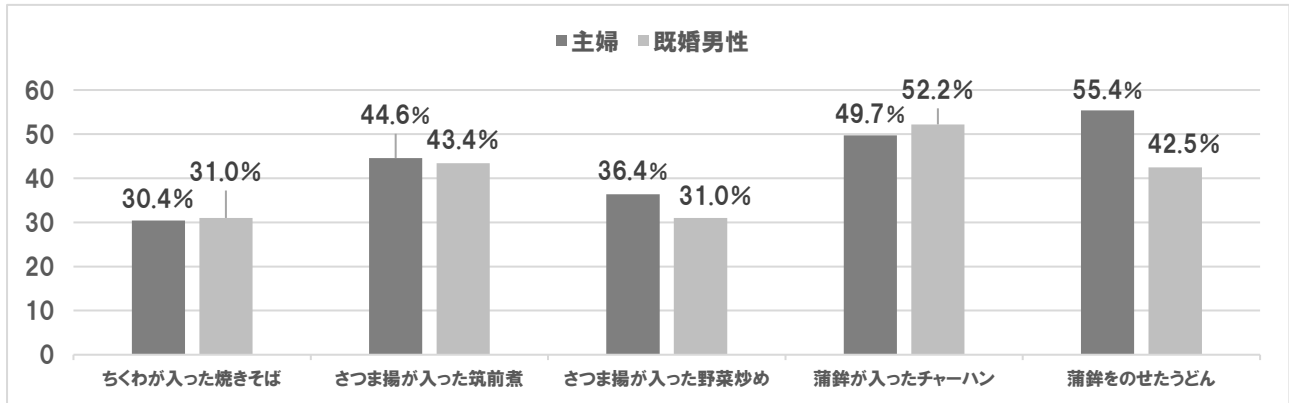
■ 作ってみたい料理(既婚男性 n=76、複数回答)



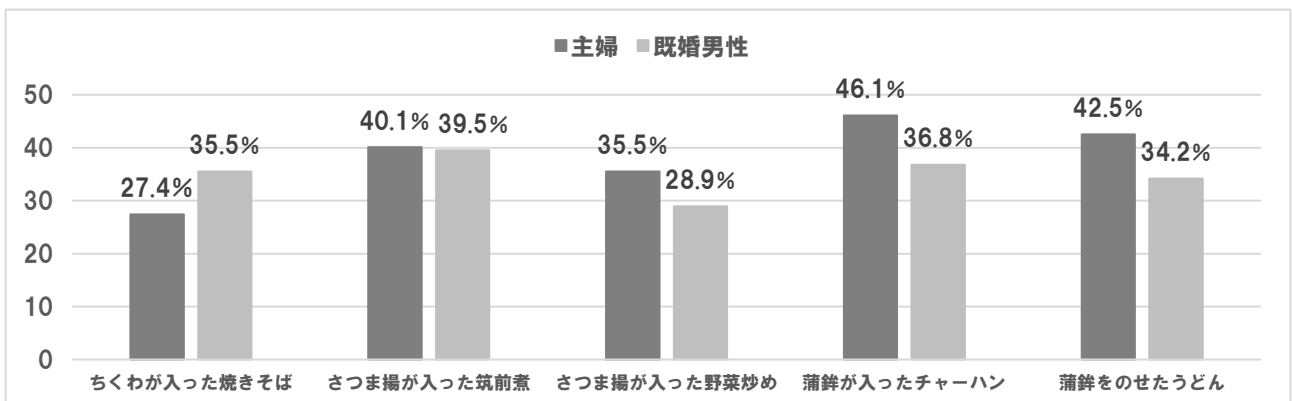
◆実はこんなメニューにも。食べてみたい・作ってみたいメニュー調査

皆さんが普段何気なく食べているおなじみのメニュー。そのなかでも、魚肉練り製品が使われることがあるメニューを今回は5つピックアップ。食べてみたいメニュー・作ってみたいメニューを、主婦・既婚男性にそれぞれ聞いてみました。

■ 食べてみたいメニュー <主婦>(n=332、複数回答) <既婚男性>(n=113、複数回答)



■ 作ってみたいメニュー <主婦>(n=332、複数回答) <既婚男性>(n=76(料理を作ると答えた既婚男性)、複数回答)



魚肉練り製品 食べてみたい・作ってみたいメニューを再現

5 ページで調査を行った「魚肉練り製品が使われることがある 5 つのメニュー」を再現したものがこちらです。

毎日の食卓でおなじみのメニューでも、魚肉練り製品と組み合わせると、おいしさだけでなく、ボリューム感や彩りを加えることができます。このような点からも、魚肉練り製品が便利な食材であることに気づいていただけるのではないのでしょうか。

～蒲鉾が入ったチャーハン～



ピンクの蒲鉾がアクセントとなりチャーハンをかわいく華やかに。食感と旨みもアップ

～蒲鉾をのせたうどん～



だしがきいたうどんによく合う蒲鉾
ピンクの蒲鉾で彩りも

～ちくわが入った焼きそば～



ちくわの食感と旨みを生かし、食べごたえのある一品に

～さつま揚げが入った筑前煮～



さつま揚げが入ることのできる味わいに

～さつま揚げが入った野菜炒め～



さつま揚げと野菜の食感を生かすためにも
さっと炒めるのがポイント