



夏の“おつまみ” どう選ぶ？

「夏のおつまみ」と「魚肉練り製品」に関する調査結果と、紀文食品おすすめのおつまみ提案

【トピックス】



<1>夏のおつまみ**選ぶポイント**は？

選ぶポイントトップ5

・・・p1

<2>夏のおつまみ**何食べる？**

人気トップ10

・・・p2

<3>おつまみとしての**魚肉練り製品**

の食べ方

求めるのは「簡便」。その食べ方は？

・・・p3

<4>**お酒に合う**魚肉練り製品

種類別、お酒と魚肉練り製品の相性は？

・・・p4



◆楽しみ方広がる、
魚肉練り製品おつまみ

・・・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、「夏のおつまみ」と「魚肉練り製品」についての意識を探るため、お酒を自宅で飲む方を対象とした調査を行いました。

《調査概要》

- 調査機関：株式会社ジャストシステム
- 調査地域：北海道、宮城県、東京都、愛知県、大阪府、広島県、福岡県
- 調査対象：お酒を自宅で飲む方 男性562名／女性561名
- 調査期間：2018年5月18～21日 ■サンプル数：1,123名
- 調査方法：インターネットによる調査

<1> 夏のおつまみ、選ぶポイントは？

ポイントトップ5は
「塩味」「辛い」「さっぱり」「冷たい」「すぐ食べられる」

“夏のおつまみに求めること”について聞いたところ、「塩味が効いているもの」がトップとなり、「辛いもの」「さっぱりしているもの」「冷たいもの」「手間がかからずすぐ食べられるもの」と続きました。季節性が感じられる回答が上位にあがりました。

■夏のおつまみに求めることを教えてください（n=1,123 複数回答）

1位	塩味が効いているもの	53.6%
2位	辛いもの	44.2%
3位	さっぱりしているもの	43.6%
4位	冷たいもの	35.1%
5位	手間がかからずすぐ食べられるもの	32.7%
6位	酸っぱいもの	27.2%
7位	ヘルシーなもの(カロリーが低いなど)	27.0%
8位	歯ごたえのあるもの	17.0%
9位	味付けがこってりしているもの	16.3%
10位	ひと工夫加えたもの	14.2%

■男女比較によるポイント差トップ5(男性 n=562 女性 n=561)

		<男性>	<女性>	<ポイント差>
1位	ヘルシーなもの(カロリーが低いなど)	20.5%	33.5%	13.0
2位	手間がかからずすぐ食べられるもの	27.8%	37.6%	9.8
3位	さっぱりしているもの	39.5%	47.8%	8.3
4位	塩味が効いているもの	57.0%	50.2%	6.8
5位	温かいもの	6.0%	11.1%	5.1

男性と女性で比較をしたところ、ポイント差が最も高い回答は「ヘルシーなもの(カロリーが低いなど)」で、女性の方が10ポイント以上高い結果となりました。「手間がかからずすぐ食べられるもの」「さっぱりしているもの」と続き、トップ3はいずれの項目もポイントは女性の方が高くなっています。

<2> 夏のおつまみ、何食べる？

トップ5は「枝豆」「チーズ」「豆腐」「刺身」「スナック(ポテトチップス等)」 魚肉練り製品は、20代～30代の利用率がやや高い結果に

“市販品の中で夏のおつまみに何を食べるか”について聞くと、トップは「枝豆」となり、「チーズ」「豆腐」「刺身」「スナック(ポテトチップス等)」と続きました。
魚肉練り製品は、「蒲鉾」「ちくわ」などそれぞれの項目で約 2 割以上の回答があり、登場率の高いおつまみといえそうです。

■あなたは市販品の中で夏のおつまみに何を食べますか (n=1,123 複数回答)

1位	枝豆	60.2%
2位	チーズ	46.8%
3位	豆腐	46.7%
4位	刺身	45.4%
5位	スナック(ポテトチップス等)	40.0%
6位	漬物(キムチ、ピクルスを含む)	35.2%
7位	揚げ物(唐揚げ、天ぷら等)	34.1%
8位	乾き物 (ナッツ類、ドライフルーツ、チョコレート含む)	33.7%
9位	蒲鉾	29.3%
10位	ハム・ソーセージ	28.4%
11位	ちくわ	28.3%
12位	笹かま	24.8%
13位	さつま揚げ	23.4%
14位	かに風味蒲鉾(かにかま)	19.6%
15位	コンビニ/スーパーのできあい品	18.9%
16位	缶詰	18.6%
17位	魚肉ソーセージ	17.7%
18位	その他魚肉練り製品	10.1%

■世代別比較(各世代 n=223~227)

	<20代>	<30代>	<40代>	<50代>	<60代>
豆腐	11.4%	17.3%	22.1%	21.9%	27.2%
枝豆	10.4%	17.5%	22.2%	23.8%	26.2%
刺身	13.5%	18.2%	21.8%	21.0%	25.5%
ちくわ	21.1%	20.4%	20.1%	19.5%	18.9%
蒲鉾	22.8%	21.6%	17.3%	16.4%	21.9%
さつま揚げ	24.7%	21.3%	18.6%	18.3%	17.1%
かに風味蒲鉾 (かにかま)	24.5%	24.5%	15.0%	15.0%	20.9%
笹かま	20.1%	21.9%	17.2%	14.3%	26.5%
その他 魚肉練り製品	31.0%	18.6%	15.0%	17.7%	17.7%

■男女別比較(男性 n=562 女性 n=561)

<男性>

1位	枝豆	59.1%
2位	刺身	46.5%
3位	豆腐	46.1%
4位	チーズ	41.8%
5位	スナック(ポテトチップス等)	40.9%

<女性>

1位	枝豆	61.3%
2位	チーズ	51.8%
3位	豆腐	47.4%
4位	刺身	44.4%
5位	スナック(ポテトチップス等)	39.1%

世代別で比較すると、「枝豆」「豆腐」「刺身」は世代が上がるにつれて割合が高い傾向が見られます。
一方で、魚肉練り製品では「ちくわ」「蒲鉾」「さつま揚げ」「かに風味蒲鉾(かにかま)」が20代の割合が60代以上を上回るという結果になりました。

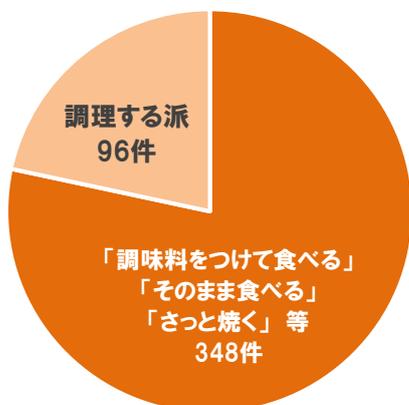
男女別で比較すると、順位に違いがあるものの、上位5位までの回答内容は全体とも同じ結果になりました。

<3> おつまみとしての魚肉練り製品の食べ方

「調味料をつけるだけ」「さっと焼く」「そのまま」等 簡便派が約8割

魚肉練り製品を食べると回答した方に、おつまみとしての食べ方について聞いたところ、「調味料をつけて食べる」「そのまま食べる」「さっと焼いて食べる」等が約8割にのびりました。
また、最も多い「調味料をつけて食べる」という回答の中では、「わさびしょうゆ」「マヨネーズ」など身近な調味料があげられており、シンプルで手軽なおつまみとして楽しんでいる方が多いことがわかりました。

■おつまみとしての魚肉練り製品の食べ方を 教えてください (有効回答 444 件 自由回答からの傾向)



■魚肉練り製品のおつまみとしての食べ方トップ3 (有効回答 444 件)

1位	調味料をつけて食べる	199件
2位	そのまま食べる	125件
3位	焼く(フライパン、オープン、網など)	18件

<調味料として“つけて食べるもの”トップ4>

1位	わさびしょうゆ	107件
2位	しょうゆのみ	25件
3位	わさびのみ	15件
4位	マヨネーズ	14件

ひと手間加えるだけ！さつま揚の“簡便”おつまみ



《さつま揚のおかか生姜しょうゆ》

さつま揚はひと工夫するだけで、さらにおいしく召しあがれます。“そのまま派”の人もお試しあれ！

【作り方】

1. 熱したフライパンにさつま揚を入れ、軽く焼き目がつく程度に両面を焼き、食べやすい大きさに切る。
2. 貝割れ大根は長さを2等分に切る。
3. 1を器に並べ、調味料と2をのせ、しょうゆをかける。

【ポイント】

生姜と貝割れ大根の辛味がアクセントになった爽やかな一品

＜4＞ お酒に合う魚肉練り製品

ビールには「さつま揚げ」 日本酒と焼酎には「蒲鉾」 お酒ごとに魚肉練り製品との相性度が違う結果に

種類別に“お酒に合うと思われる魚肉練り製品“について聞いたところ、「ビール」「焼酎」では「さつま揚げ」、「日本酒」には「蒲鉾」が最も多い回答となりました。

■あなたが次のお酒に合うと思われる魚肉練り製品をそれぞれ教えてください(n=1,123 複数回答)

<ビール(発泡酒・第三のビールを含む)>

1位	さつま揚げ	50.1%
2位	ちくわ	45.7%
3位	蒲鉾	44.3%

<チューハイ・カクテル>

1位	あてはまるものがない/わからない	43.9%
2位	さつま揚げ	25.2%
3位	蒲鉾	23.4%

<梅酒・果実酒>

1位	あてはまるものがない/わからない	58.7%
2位	蒲鉾	17.2%
3位	笹かま	15.3%

<ハイボール>

1位	あてはまるものがない/わからない	45.9%
2位	さつま揚げ	28.7%
3位	蒲鉾	24.0%

<焼酎>

1位	さつま揚げ	40.0%
2位	蒲鉾	36.2%
3位	ちくわ	34.1%

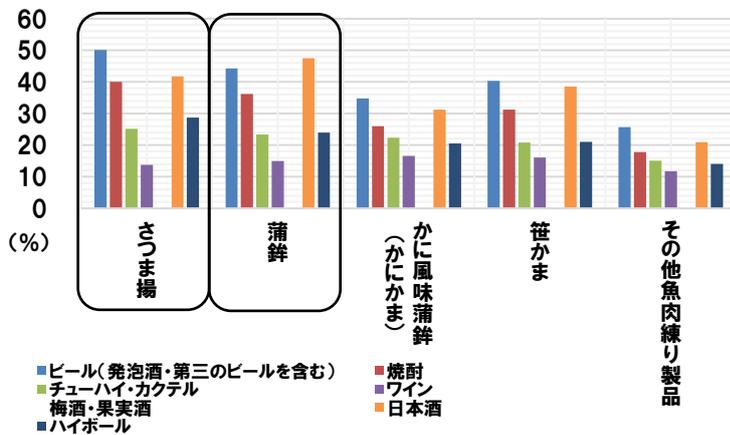
<ワイン>

1位	あてはまるものがない/わからない	55.8%
2位	かに風味蒲鉾(かにかま)	16.6%
3位	笹かま	16.1%

<日本酒>

1位	蒲鉾	47.5%
2位	さつま揚げ	41.8%
3位	ちくわ	41.1%

<さつま揚げ、蒲鉾はおつまみとして万能！？どのお酒にも比較的合う>



魚肉練り製品別に比較をすると、さつま揚げと蒲鉾がどのお酒の種類においても比較的ポイントが高い結果となりました。お酒のおつまみとして高い汎用性を持つ魚肉練り製品であると認識されているようです。

アレンジ次第で“洋酒系”とも実は合う！ちくわを使ったおつまみ

《ちくわポート》

「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る「ちくわ」。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。

半分に切ったちくわの上にチーズやポテトサラダを乗せ、マヨネーズをかけて焼くだけで洋酒系にも合うおつまみに変身します！



新しいレパートリーの一つに。楽しみ方広がる、魚肉練り製品おつまみ

魚肉練り製品にちょっとしたアレンジを加えるだけで、おいしさだけでなく、「冷たい」「さっぱり」「すぐ食べられる」など、夏のおつまみに求めるポイントを押さえた一品が仕上がります。

《ちくわのうま塩ナムル》



【作り方】

1. ごま油、すりごま、みりん、塩、こしょうを合わせておく。
2. ちくわは長さを2等分にし、さらに縦6等分に切る。貝割れ大根は2等分の長さに切る。
3. 塩少々(分量外)を入れた湯に人参を加え、再沸騰したらもやしを加えてさっと茹でザルにあげ、粗熱をとっておく。
4. 1～3を加える

【ポイント】 ちくわのお魚の旨みと、ごまの風味が相性の良い一品

《はんぺんとオクラの納豆和え》



【作り方】

1. はんぺんは縦横6等分のさいの目に切る。
2. オクラは塩(分量外)をまぶしてこすり合わせて、さっとゆでて冷水にとり、5mm厚さの小口切りにする。
3. 納豆(挽きわり)、しょうゆ、練り辛子と2を混ぜ合わせ、さらに1を加え和える。
4. 3を器に盛り、最後にお好みの大きさにちぎったのりをちらす。

【ポイント】 長いものような食感のあるものを加えてもOK

《蒲鉾とみょうがの梅肉和え》



【作り方】

1. 蒲鉾は7mm厚さのいちょう切りにする。
2. みょうがは縦2等分にしてから薄切りにし、水さらしする。きゅうりは小口切りにし、塩もみしておく。
3. 梅肉、みりん、しょうゆを混ぜ合わせた梅肉衣を作り、水けを切ったみょうが・きゅうり・蒲鉾を加えて和える。

【ポイント】 梅肉とみょうがのさっぱりした風味が夏にぴったり

※詳しい分量は紀文Webサイトレシピページ<www.kibun.co.jp/recipes>をご確認ください。

夏のおつまみにぴったり！紀文商品の紹介



ほたて貝柱ちくわ 3本

食べごたえのある肉厚のちくわに、ほたての貝柱を練り込んだ風味豊かなおつまみちくわ



おつまみちくわ わさび味

おつまみとして人気の味を表現した、スナック感覚のちくわ。刻み茎わさびを練り込むことで、ピリッとした辛さとさわやかな風味が楽しめる