

# 紀文 鍋白書 2020

## ◆ 第1部 p1

### 意外と知らない“おでん”のこと

- ご家庭で作る、おいしいおでんの作り方
- ふるさとの味いろいろ～ご当地おでん～
- 実は、おでんは栄養の宝庫！

## ◆ 第2部 p7

### 紀文・家庭の鍋料理調査2020

全国7都道府県の主婦1,456人へのアンケート

<特別調査> “新しい生活様式”の中では、おでん・鍋は**どう食べる？**



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](http://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

## 【第1部】意外と知らない“おでん”のこと

寒くなるとふいに食べたくなる、“おでん”。

本年度の調査でも、おでんが「食べた鍋料理ランキング」の頂点に立ちました。これにより、1999年から続く22年連続首位の記録を更新。また「好きな鍋料理ランキング」でも常に上位に入るなど、おでんは食卓メニューの一つとして根付いていると言えるでしょう。

でも実は、おでんについて知らないこと、まだまだありませんか？

そこで、おでんが好きな方をはじめ、あまり馴染みのない方にも今年の秋冬におでんを楽しんでもらえるよう、改めておでんの魅力を解説します。

### ご家庭で作る、おいしいおでんの作り方

皆さんはご家庭でおでんを作る際、どれくらい時間をかけて煮ていますか？長時間かけて煮込み、おでん種をくたくたにするのがお好みの方もいらっしゃるかと思います。しかし、煮込みすぎると旨みがおでん汁（つゆ）に出てしまい、魚肉練り製品そのもののおいしさが損なわれてしまう恐れも…。

そこで紀文が推奨するのが、45分で作るおでん。下ごしらえをして、いくつかのポイントを守れば簡単においしいおでんを作ることができます。

#### おいしく作る2つのポイント

#### ① 弱火でコトコト ② おでん種は煮えにくいものから順番に



#### 1. 沸騰したら弱火で30分。煮えにくいものから

■ 玉子・大根・こんにゃく・白滝・結び昆布・ちくわぶ・牛すじなど  
(玉子、大根、こんにゃくは下ごしらえをします)

#### 2. さらに弱火で15分

■ ちくわ・さつま揚げ・つみれ・餅入り巾着・厚揚げ・ウィンナーなど

#### 3. 最後にはんぺんは火を止める直前に、汁をかけて温めます。

詳しくはこちらをチェック！  
紀文 Web サイト「おでんのおいしい作り方」  
[www.kibun.co.jp/knowledge/oden/basics/howto/](http://www.kibun.co.jp/knowledge/oden/basics/howto/)



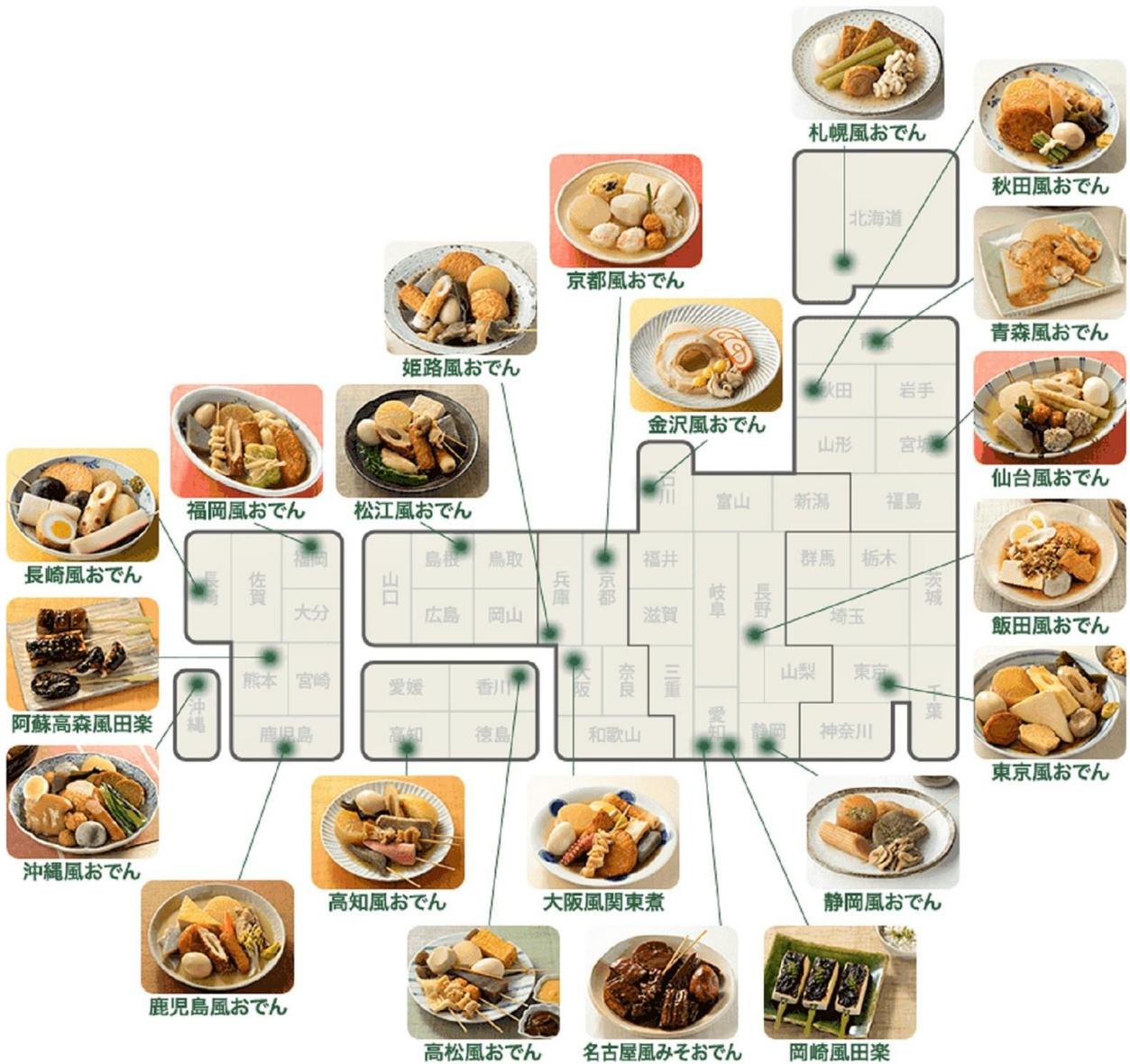
おでんの作り方を学んだところで、ここからは、おでんに関するさまざまな情報をご紹介します！

# ふるさとの味いろいろ～ご当地おでん～

おでんは、家庭ごとの味つけや具の違いのほか、地域色も非常に豊かです。全国には、おでん汁（つゆ）や味つけ、具などにその地域の名産を使った、ご当地ならではの食べ方がたくさんあります。

紀文独自の取材や調査によってまとめた、全国のご当地おでんマップをご紹介します。

## 全国おでんマップ



このページおよび次のページの内容は主に、1)過去の「紀文・鍋白書」の抜粋、2)料理研究家渡辺あきこさんと紀文社員との取材、3)当社商品のレシピを考案するクッキングコミュニケーターによる取材、4)歴年の消費者調査による結果などをまとめたものです。なお、記載する特徴やレシピは、該当都道府県の全域的なものではなく、県内に局所的に出現するものや、専門店の特徴的なレシピもあります。また、次ページのレシピのご当地の食材については代用品を記載してあります。

### 【札幌風おでん】



昆布の風味豊かなつゆに、海と山の幸が入ったぜいたくなおでん。四角く長いさつま揚(通称マフラー)を入れる地域もある。



- ◆だしなどの特徴  
昆布強めのあっさりだし
- ◆特徴的な具  
しらこ、ぶき、マフラー(長いさつま揚)

### 【青森風おでん】



竹の子・ほたて貝などが入った山海の幸のバランスが良いおでん。生姜みそだれを付けて食す。



- ◆だしなどの特徴  
生姜みそだれ
- ◆特徴的な具  
ほたて貝、竹の子、つづ貝

### 【東京風おでん】



濃口しょうゆとかつお節をきかせた昔ながらのおでん。淡口しょうゆを使用している店舗もある。



- ◆だしなどの特徴  
濃口しょうゆとかつお節
- ◆特徴的な具  
すじ(魚)、ちくわぶ、はんぺん

### 【静岡風おでん】



黒はんぺんや豚もつなどをコク深い黒い汁で煮込むおでん。だし粉をかけて食べるのが静岡流。



- ◆だしなどの特徴  
黒い汁とだし粉
- ◆特徴的な具  
黒はんぺん、なると巻、豚もつ

### 【名古屋風おでん】



八丁味噌などで作る甘辛い汁が、豚もつなどにしみこんだ独特の味わいと香りが特徴。名古屋市内のお店を中心に供される。



- ◆だしなどの特徴  
八丁味噌
- ◆特徴的な具  
焼き豆腐、角麩、豚もつ

### 【大阪風関東煮(かんとだき)おでん】



具には牛すじ・たこが欠かせない。鶏肉を入れてコクを出すご家庭もある。



- ◆だしなどの特徴  
関東煮に鶏だしをプラス
- ◆特徴的な具  
牛すじ、平天、たこ(足)

### 【京都風おでん】



昆布と淡口しょうゆつゆで、豆腐類や京野菜をほんのりとした味付けに仕上げた、淡い色合いが特徴のおでん。



- ◆だしなどの特徴  
昆布だしに塩味
- ◆特徴的な具  
ひろうず(がんもどき)、豆腐、里芋

### 【高松風おでん】



高松市内の讃岐うどん店には、おでんコーナーがある店舗が多く、2種類のみそだれを付けて食す。



- ◆だしなどの特徴  
2種のみそだれ
- ◆特徴的な具  
白天、里芋、牛すじ

詳しくはこちらをチェック！  
紀文 Web サイト「日本のおでんいろいろ」  
[www.kibun.co.jp/knowledge/oden/geography/map/](http://www.kibun.co.jp/knowledge/oden/geography/map/)



## 実は、おでんは栄養の宝庫！

今年の鍋白書の調査※において、【「新しい生活様式」が続くと想定した場合、どんな事を意識してご家庭でおでんを作って食べますか？】と質問したところ、「栄養面を高めたい」が約3割、「ヘルシーにしたい」が約2割と、健康面に関する回答が上位に入りました。

※「2020年鍋白書」調査結果はP.6から

「新しい生活様式」が続くと想定した場合、どんな事を意識してご家庭でおでんを作って食べますか（全体、複数回答、%）

|   |                          |      |
|---|--------------------------|------|
| 1 | 意識する点はない                 | 30.6 |
| 2 | 栄養面を高めたい                 | 28.9 |
| 3 | つゆを自家製にして、なるべく手作りにこだわりたい | 23.7 |
| 4 | ヘルシーにしたい                 | 17.7 |
| 5 | つくねや団子などの具材の手作りにチャレンジしたい | 17.4 |

実は、おでんはたんぱく質が豊富で、脂肪は低め。栄養バランスが良いうえに、カロリーも低めでお腹を満たしてくれるのです。

毎年、調査で上位にあがる人気の各おでん種の栄養面について、健康的なレシピの監修や開発を行う管理栄養士の北村文乃さんによる解説をご紹介します。

### 人気おでん種5つ 栄養解説

#### 【大根】

大根は1個あたり100gくらいの重さがあります。大根を100g食べるのは大変ですが、おでんでは柔らかく煮込むので、簡単に食べられます。余分な塩分の排出を促すカリウム、食物繊維や骨の栄養となるカルシウムを含んでいます。

#### 【たまご】

たまごは、「完全栄養食」としても知られていて、ビタミンCと食物繊維以外の栄養を全て含んでいます。大根や、こんにゃく、おでんに欠かせない昆布には食物繊維が入っているので栄養バランスを理想のカタチに近づけることができます。

#### 【こんにゃく】

こんにゃくは、整腸作用がある不溶性食物繊維を多く含んでいます。肌を構成して水分の蒸発を防ぐ「セラミド」を含むので、冬の乾燥対策にもおすすめです。

#### 【ちくわ】

ちくわは高たんぱく・低脂肪の食品で、白身魚の栄養素が含まれています。魚のすり身を加工しているので、魚の骨などを気にする必要がなく、魚肉たんぱくをとるためには、おでんはとても効率の良い料理です。

#### 【はんぺん】

ちくわと同様、高たんぱく・低脂肪で、体の中の栄養素を円滑にまわすのに欠かせないビタミンB群を含んでいます。たんぱく質は鶏肉からとれるとイメージされる方が多いですが、魚肉たんぱくは鶏肉に比べて脂質が少なく、またははんぺんは特に消化も良く、胃腸への負担も少ない食品です。

#### 北村文乃（きたむら あやの）さん プロフィール

管理栄養士。株式会社おいしい健康で、レシピ開発やコンテンツの監修、患者向けの料理教室や講演会の講師などを行っている。

栄養満点のおでん、家でも作って楽しみたい！

次のページでは、「新しい生活様式」にもおすすめのおでんの食べ方をご紹介します！

# いつもと違う楽しさ!“串おでん”

鍋を食卓に出し、みんなでつついたり、菜箸などで自分のお皿に取り分ける食べ方はおでんの文化の魅力のひとつですが、工夫をしてちょっと違う食べ方をしている方もいらっしゃるようです。

## 【おでんを作る際に行った工程を全てお答えください】

おでんを作る際に行った工程(全体、複数回答、%)

|    |                     |      |
|----|---------------------|------|
| 1  | 具材をカットした            | 84.9 |
| 2  | 下茹でなどの下ごしらえをした      | 69.8 |
| 3  | おでん種・具材を煮た          | 58.7 |
| 4  | 市販の素を使っておでんをつゆを作った  | 54.7 |
| 5  | 調味料などを使っておでんをつゆを作った | 46.1 |
| 6  | だしをとった              | 33.9 |
| 7  | 具材を串に刺した            | 16.0 |
| 8  | レトルトのおでんを温めた        | 12.7 |
| 9  | おでん種を手作りした          | 11.8 |
| 10 | つけだれを作った            | 3.4  |

今年の鍋調査において、【おでんを作る際に行った工程を全てお答えください】と質問したところ、具材のカットや、下ごしらえなどの基本的な準備工程の中で、約2割の方が「具材を串に刺した」と回答しました。

紀文では、この「具材を串に刺した」工程からヒントを得て、みんなで鍋を囲む魅力を生かしながら、少しだけ手間をかけて新しい生活様式の中でも楽しく、おでんが味わえるレシピをご提案いたします。

## 串おでん



材料(3~4人分) ※紀文商品を使用した場合

はんぺん(大判) 1/2枚  
焼ちくわ 1本  
味がしみ込んだ極厚大根 1パック  
揚ボール 1パック  
魚河岸あげ® 1パック  
結び昆布 1パック  
こんにゃく 1枚(150g)  
ウィンナー 4本  
厚揚げ 1枚  
うずら卵(水煮) 6~8個  
A おでん汁の素顆粒 1袋  
A 水 1,400ml  
A オイスターソース 大さじ1強

## 作り方

- 1 はんぺんは、3等分の長方形に切る。焼ちくわは長さを4等分に切る。
- 2 こんにゃくは両面に細かく包丁で切り込みを入れて(かくし包丁)、十文字の4等分に切り、さっと下ゆです。厚揚げは十文字の4等分に切る。
- 3 極厚大根、魚河岸あげ®、結び昆布以外の具材を串にさす。
- 4 鍋にAを煮立て、こんにゃくと結び昆布を入れ、弱火で約15分煮る。
- 5 4にはんぺん以外の具を加え、約15分煮て、はんぺんを加え汁をかけながら温める。

## ◎ポイント

串おでんは具をやや小さ目にする事で、好みの具を色々食べられるのも魅力です。また、普段のおでんより煮込み時間も短めです。

柔らかいもの、くずれやすいものは串にささずにそのまま入れましょう。隠し味にオイスターソースを加えることで、うま味が凝縮したおでんに仕上がります。

おかずはもちろん、間食や晩酌、家飲みのおつまみにも最適です。

さまざまな食材の栄養素が一度においしくとれるおでん。今年のご当地おでんをご自宅で作ってみたり、ちょっとだけ手間をかけてみたり、いつもと違ったスタイルにチャレンジしながら、楽しんでみてはいかがでしょうか。

## 【第2部】紀文・家庭の鍋料理調査2020 年度調査

紀文では、全国7都道府県、20代～50代以上の主婦1,456人を対象に、「鍋料理」「おでん」をテーマにアンケート調査を実施いたしました。

【あなたが昨年の秋冬に食べた鍋料理は何ですか？】

### 食べた鍋、全体では「おでん」が1位

1997年から実施の同調査で、22年連続トップの記録を更新

#### 【全体・地域別】

全体（複数回答、%）

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 60.9 |
| 2  | すき焼き   | 53.0 |
| 3  | 寄せ鍋    | 47.1 |
| 4  | キムチ鍋   | 46.2 |
| 5  | しゃぶしゃぶ | 44.6 |
| 6  | 水炊き    | 33.8 |
| 7  | もつ鍋    | 25.5 |
| 8  | ちゃんご鍋  | 24.6 |
| 9  | 鶏だんご鍋  | 22.5 |
| 10 | 豆乳鍋    | 20.9 |

北海道

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | すき焼き   | 56.7 |
| 2  | おでん    | 52.9 |
| 3  | しゃぶしゃぶ | 49.5 |
| 4  | キムチ鍋   | 47.6 |
| 5  | 寄せ鍋    | 43.8 |
| 6  | もつ鍋    | 26.0 |
| 7  | 鶏だんご鍋  | 21.6 |
| 8  | 水炊き    | 19.7 |
| 9  | 湯豆腐    | 18.8 |
| 10 | ちゃんご鍋  | 18.3 |

宮城県

|    |         |      |
|----|---------|------|
| 1  | おでん     | 62.5 |
| 2  | すき焼き    | 50.5 |
| 2  | キムチ鍋    | 50.5 |
| 4  | 寄せ鍋     | 50.0 |
| 5  | しゃぶしゃぶ  | 40.4 |
| 6  | 水炊き     | 26.4 |
| 7  | 鶏だんご鍋   | 25.5 |
| 8  | 豆乳鍋     | 22.6 |
| 9  | ミルフィーユ鍋 | 21.2 |
| 10 | もつ鍋     | 20.7 |
| 10 | 湯豆腐     | 20.7 |
| 10 | ちゃんご鍋   | 20.7 |

東京都

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 54.8 |
| 2  | しゃぶしゃぶ | 49.0 |
| 3  | すき焼き   | 45.7 |
| 4  | キムチ鍋   | 43.8 |
| 5  | 寄せ鍋    | 41.8 |
| 6  | 水炊き    | 34.1 |
| 7  | 鶏だんご鍋  | 26.0 |
| 8  | ちゃんご鍋  | 21.6 |
| 9  | もつ鍋    | 20.2 |
| 10 | 豆乳鍋    | 19.2 |

愛知県

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 60.6 |
| 2  | すき焼き   | 55.8 |
| 3  | 寄せ鍋    | 53.8 |
| 4  | キムチ鍋   | 43.3 |
| 5  | しゃぶしゃぶ | 41.3 |
| 6  | ちゃんご鍋  | 29.3 |
| 7  | 水炊き    | 27.9 |
| 8  | 鶏だんご鍋  | 25.0 |
| 9  | 豆乳鍋    | 22.1 |
| 10 | もつ鍋    | 21.2 |

大阪府

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 57.7 |
| 2  | すき焼き   | 52.4 |
| 3  | 寄せ鍋    | 49.0 |
| 4  | しゃぶしゃぶ | 48.6 |
| 5  | キムチ鍋   | 47.6 |
| 6  | 水炊き    | 37.5 |
| 7  | ちゃんご鍋  | 30.3 |
| 8  | もつ鍋    | 23.6 |
| 9  | 豆乳鍋    | 23.1 |
| 10 | 鶏だんご鍋  | 21.2 |

広島県

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 71.6 |
| 2  | すき焼き   | 58.7 |
| 3  | 寄せ鍋    | 47.6 |
| 4  | キムチ鍋   | 47.1 |
| 5  | 水炊き    | 42.8 |
| 6  | しゃぶしゃぶ | 41.3 |
| 7  | ちゃんご鍋  | 28.4 |
| 8  | もつ鍋    | 27.4 |
| 9  | 豆乳鍋    | 21.6 |
| 10 | 鶏だんご鍋  | 18.8 |
| 10 | 湯豆腐    | 18.8 |

福岡県

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 65.9 |
| 2  | すき焼き   | 51.0 |
| 3  | 水炊き    | 48.1 |
| 4  | 寄せ鍋    | 43.8 |
| 5  | キムチ鍋   | 43.3 |
| 6  | しゃぶしゃぶ | 41.8 |
| 7  | もつ鍋    | 39.9 |
| 8  | ちゃんご鍋  | 23.6 |
| 9  | 豆乳鍋    | 22.1 |
| 10 | 鶏だんご鍋  | 19.2 |

#### 【年代別】

20代

|    |         |      |
|----|---------|------|
| 1  | キムチ鍋    | 57.4 |
| 2  | すき焼き    | 45.6 |
| 3  | おでん     | 43.4 |
| 4  | しゃぶしゃぶ  | 40.7 |
| 5  | 寄せ鍋     | 39.0 |
| 6  | もつ鍋     | 33.5 |
| 7  | 水炊き     | 27.7 |
| 8  | ちゃんご鍋   | 21.7 |
| 9  | 豆乳鍋     | 20.6 |
| 10 | ミルフィーユ鍋 | 17.6 |

30代

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 58.5 |
| 2  | すき焼き   | 49.5 |
| 3  | 寄せ鍋    | 45.1 |
| 4  | キムチ鍋   | 44.5 |
| 5  | しゃぶしゃぶ | 44.0 |
| 6  | 水炊き    | 34.6 |
| 7  | もつ鍋    | 25.5 |
| 8  | ちゃんご鍋  | 24.7 |
| 9  | 豆乳鍋    | 24.5 |
| 10 | 鶏だんご鍋  | 23.4 |

40代

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 65.9 |
| 2  | すき焼き   | 51.1 |
| 2  | 寄せ鍋    | 51.1 |
| 4  | しゃぶしゃぶ | 45.9 |
| 5  | キムチ鍋   | 42.6 |
| 6  | 水炊き    | 36.8 |
| 7  | もつ鍋    | 28.6 |
| 8  | ちゃんご鍋  | 28.0 |
| 9  | 鶏だんご鍋  | 25.3 |
| 10 | 豆乳鍋    | 19.8 |

50代以上

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 75.5 |
| 2  | すき焼き   | 65.7 |
| 3  | 寄せ鍋    | 53.3 |
| 4  | しゃぶしゃぶ | 47.8 |
| 5  | キムチ鍋   | 40.1 |
| 6  | 水炊き    | 36.0 |
| 7  | 湯豆腐    | 29.7 |
| 8  | 鶏だんご鍋  | 28.8 |
| 9  | ちゃんご鍋  | 23.9 |
| 10 | 豆乳鍋    | 18.7 |

【あなたの好きな鍋料理は何ですか？】

20～40代は「キムチ鍋」、50代以上は「おでん」がトップ  
 全体では「すき焼き」、「しゃぶしゃぶ」「キムチ鍋」が上位

【全体・地域別】

全体（複数回答、%）

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | すき焼き   | 63.6 |
| 2  | しゃぶしゃぶ | 61.7 |
| 3  | キムチ鍋   | 61.1 |
| 4  | おでん    | 58.9 |
| 5  | 寄せ鍋    | 46.3 |
| 6  | 水炊き    | 40.8 |
| 7  | 鶏だんご鍋  | 40.2 |
| 8  | もつ鍋    | 38.5 |
| 9  | ちゃんご鍋  | 31.5 |
| 10 | 豆乳鍋    | 28.8 |

北海道

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | すき焼き   | 69.7 |
| 2  | しゃぶしゃぶ | 66.8 |
| 3  | キムチ鍋   | 62.5 |
| 4  | おでん    | 56.7 |
| 5  | 寄せ鍋    | 40.9 |
| 6  | もつ鍋    | 39.4 |
| 7  | 鶏だんご鍋  | 38.5 |
| 8  | 水炊き    | 37.5 |
| 9  | ちゃんご鍋  | 30.8 |
| 10 | 味噌鍋    | 26.9 |

宮城県

|    |         |      |
|----|---------|------|
| 1  | キムチ鍋    | 66.3 |
| 2  | おでん     | 63.5 |
| 2  | すき焼き    | 63.5 |
| 4  | しゃぶしゃぶ  | 56.3 |
| 5  | 寄せ鍋     | 51.0 |
| 6  | 鶏だんご鍋   | 44.2 |
| 7  | 水炊き     | 38.9 |
| 8  | もつ鍋     | 33.2 |
| 9  | きりたんぼ鍋  | 31.7 |
| 10 | ミルフィーユ鍋 | 30.3 |

東京都

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | しゃぶしゃぶ | 63.9 |
| 2  | すき焼き   | 58.2 |
| 3  | キムチ鍋   | 55.8 |
| 4  | おでん    | 54.8 |
| 5  | 寄せ鍋    | 44.2 |
| 6  | 水炊き    | 41.3 |
| 7  | 鶏だんご鍋  | 40.4 |
| 8  | 豆乳鍋    | 31.7 |
| 8  | ちゃんご鍋  | 31.7 |
| 10 | もつ鍋    | 30.8 |

愛知県

|   |        |      |
|---|--------|------|
| 1 | すき焼き   | 63.9 |
| 2 | しゃぶしゃぶ | 62.0 |
| 3 | キムチ鍋   | 59.1 |
| 4 | おでん    | 56.3 |
| 5 | 寄せ鍋    | 48.6 |
| 6 | 鶏だんご鍋  | 43.8 |
| 7 | もつ鍋    | 34.1 |
| 8 | 水炊き    | 31.7 |
| 9 | ちゃんご鍋  | 29.8 |
| 9 | カニ鍋    | 29.8 |

大阪府

|    |            |      |
|----|------------|------|
| 1  | すき焼き       | 63.9 |
| 2  | キムチ鍋       | 59.1 |
| 3  | しゃぶしゃぶ     | 58.7 |
| 4  | おでん        | 53.8 |
| 5  | 寄せ鍋        | 50.5 |
| 6  | 鶏だんご鍋      | 42.8 |
| 6  | 水炊き        | 42.8 |
| 8  | ちゃんご鍋      | 40.9 |
| 9  | カニ鍋        | 36.1 |
| 10 | うどん鍋・うどんすき | 35.6 |

広島県

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | すき焼き   | 65.9 |
| 2  | キムチ鍋   | 63.9 |
| 3  | おでん    | 63.5 |
| 4  | しゃぶしゃぶ | 59.1 |
| 5  | 水炊き    | 43.3 |
| 6  | 寄せ鍋    | 41.8 |
| 7  | もつ鍋    | 39.4 |
| 8  | 鶏だんご鍋  | 31.7 |
| 9  | ちゃんご鍋  | 28.4 |
| 10 | 豆乳鍋    | 27.4 |

福岡県

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | しゃぶしゃぶ | 65.4 |
| 2  | おでん    | 63.5 |
| 3  | キムチ鍋   | 60.6 |
| 4  | すき焼き   | 60.1 |
| 5  | もつ鍋    | 59.6 |
| 6  | 水炊き    | 50.0 |
| 7  | 寄せ鍋    | 47.1 |
| 8  | 鶏だんご鍋  | 39.9 |
| 9  | ちゃんご鍋  | 32.2 |
| 10 | 豆乳鍋    | 31.3 |

【年代別】

20代

|    |         |      |
|----|---------|------|
| 1  | キムチ鍋    | 73.1 |
| 2  | しゃぶしゃぶ  | 66.8 |
| 3  | すき焼き    | 65.7 |
| 4  | おでん     | 50.5 |
| 5  | もつ鍋     | 50.0 |
| 6  | 寄せ鍋     | 42.9 |
| 7  | 水炊き     | 38.7 |
| 8  | ミルフィーユ鍋 | 37.1 |
| 9  | 鶏だんご鍋   | 36.3 |
| 10 | 豆乳鍋     | 32.4 |

30代

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | キムチ鍋   | 67.0 |
| 2  | すき焼き   | 66.2 |
| 3  | しゃぶしゃぶ | 65.4 |
| 4  | おでん    | 59.1 |
| 5  | 鶏だんご鍋  | 47.3 |
| 6  | 水炊き    | 44.8 |
| 7  | もつ鍋    | 43.7 |
| 8  | 寄せ鍋    | 43.4 |
| 9  | 豆乳鍋    | 34.6 |
| 10 | ちゃんご鍋  | 32.7 |

40代

|    |            |      |
|----|------------|------|
| 1  | キムチ鍋       | 59.1 |
| 2  | おでん        | 58.8 |
| 3  | すき焼き       | 57.7 |
| 4  | しゃぶしゃぶ     | 57.1 |
| 5  | 寄せ鍋        | 46.4 |
| 6  | 鶏だんご鍋      | 43.4 |
| 7  | もつ鍋        | 40.9 |
| 8  | 水炊き        | 40.7 |
| 9  | ちゃんご鍋      | 37.1 |
| 10 | うどん鍋・うどんすき | 29.1 |

50代以上

|    |        |      |
|----|--------|------|
| 1  | おでん    | 67.0 |
| 2  | すき焼き   | 64.8 |
| 3  | しゃぶしゃぶ | 57.7 |
| 4  | 寄せ鍋    | 52.5 |
| 5  | キムチ鍋   | 45.1 |
| 6  | 水炊き    | 39.0 |
| 7  | 鶏だんご鍋  | 33.8 |
| 8  | 湯豆腐    | 31.9 |
| 9  | ちゃんご鍋  | 29.4 |
| 10 | カニ鍋    | 24.7 |

# おでんについて

【好きなおでん種について】

## 好きなおでん種は、「大根」「玉子」の2トップ変わらず 全ての地域と世代で1位・2位は変わらず

全体（複数回答、%）

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 52.0 |
| 2  | 玉子       | 45.9 |
| 3  | 牛すじ      | 32.5 |
| 4  | こんにゃく    | 32.3 |
| 5  | 餅入り巾着    | 27.7 |
| 6  | はんぺん     | 27.2 |
| 7  | ウインナー    | 26.1 |
| 7  | ちくわ      | 26.1 |
| 9  | 鶏だんご・つくね | 24.6 |
| 10 | 白滝       | 24.2 |

本人

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 68.6 |
| 2  | 玉子       | 59.1 |
| 3  | こんにゃく    | 49.8 |
| 4  | 餅入り巾着    | 42.5 |
| 5  | 牛すじ      | 39.6 |
| 6  | 白滝       | 39.1 |
| 7  | はんぺん     | 38.9 |
| 8  | 鶏だんご・つくね | 34.0 |
| 9  | ちくわ      | 30.6 |
| 10 | さつま揚     | 29.9 |

主人

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 60.0 |
| 2  | 玉子       | 50.9 |
| 3  | 牛すじ      | 45.7 |
| 4  | こんにゃく    | 29.0 |
| 5  | ちくわ      | 27.6 |
| 6  | ウインナー    | 25.9 |
| 7  | さつま揚     | 25.8 |
| 8  | はんぺん     | 25.5 |
| 9  | 餅入り巾着    | 24.3 |
| 10 | 鶏だんご・つくね | 24.2 |

子ども

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 特にない     | 44.1 |
| 2  | 玉子       | 27.7 |
| 3  | 大根       | 27.5 |
| 4  | ウインナー    | 24.6 |
| 5  | ちくわ      | 20.1 |
| 6  | こんにゃく    | 18.0 |
| 7  | はんぺん     | 17.3 |
| 8  | 餅入り巾着    | 16.2 |
| 9  | 鶏だんご・つくね | 15.5 |
| 10 | 白滝       | 12.7 |

### 【地域別・本人】

北海道

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 67.8 |
| 2  | 玉子       | 60.6 |
| 3  | はんぺん     | 50.0 |
| 4  | 白滝       | 47.1 |
| 5  | こんにゃく    | 46.6 |
| 5  | 餅入り巾着    | 46.6 |
| 7  | 鶏だんご・つくね | 39.4 |
| 8  | 牛すじ      | 32.2 |
| 8  | さつま揚     | 32.2 |
| 10 | ちくわ      | 31.7 |
| 10 | 豆腐       | 31.7 |
| 10 | がんもどき    | 31.7 |

宮城県

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 68.3 |
| 2  | 玉子       | 55.8 |
| 3  | はんぺん     | 50.0 |
| 4  | こんにゃく    | 49.0 |
| 5  | 白滝       | 44.2 |
| 6  | 餅入り巾着    | 38.9 |
| 7  | 鶏だんご・つくね | 33.2 |
| 8  | ロールキャベツ  | 32.7 |
| 9  | ウインナー    | 32.2 |
| 10 | さつま揚     | 30.3 |
| 10 | ちくわ      | 30.3 |
| 10 | 糸こんにゃく   | 30.3 |

東京都

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 63.5 |
| 2  | 玉子       | 52.9 |
| 3  | はんぺん     | 45.2 |
| 4  | こんにゃく    | 44.7 |
| 5  | 白滝       | 42.8 |
| 6  | ちくわぶ     | 37.0 |
| 7  | 餅入り巾着    | 36.1 |
| 8  | ちくわ      | 34.1 |
| 9  | 鶏だんご・つくね | 31.3 |
| 10 | ウインナー    | 29.8 |

愛知県

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 71.6 |
| 2  | 玉子       | 63.9 |
| 3  | こんにゃく    | 49.0 |
| 4  | はんぺん     | 40.9 |
| 5  | 餅入り巾着    | 38.9 |
| 6  | 牛すじ      | 36.5 |
| 7  | 鶏だんご・つくね | 35.1 |
| 8  | ちくわ      | 33.7 |
| 9  | さつま揚     | 32.7 |
| 10 | 白滝       | 32.2 |

大阪府

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 70.7 |
| 2  | 玉子       | 60.6 |
| 3  | こんにゃく    | 48.6 |
| 4  | 牛すじ      | 47.6 |
| 5  | 餅入り巾着    | 40.9 |
| 6  | 厚揚げ      | 38.0 |
| 7  | 鶏だんご・つくね | 33.7 |
| 7  | じゃがいも    | 33.7 |
| 9  | ごぼう巻     | 32.7 |
| 10 | ちくわ      | 30.8 |

広島県

|   |          |      |
|---|----------|------|
| 1 | 大根       | 70.7 |
| 2 | 玉子       | 61.5 |
| 3 | こんにゃく    | 53.4 |
| 4 | 牛すじ      | 51.4 |
| 5 | 餅入り巾着    | 50.5 |
| 6 | 鶏だんご・つくね | 35.6 |
| 7 | 厚揚げ      | 34.1 |
| 7 | はんぺん     | 34.1 |
| 9 | 白滝       | 33.7 |
| 9 | 糸こんにゃく   | 33.7 |

福岡県

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 67.8 |
| 2  | 玉子       | 58.2 |
| 3  | こんにゃく    | 57.2 |
| 4  | 牛すじ      | 50.5 |
| 5  | 餅入り巾着    | 45.7 |
| 6  | 白滝       | 43.8 |
| 7  | 厚揚げ      | 37.5 |
| 8  | 糸こんにゃく   | 36.5 |
| 9  | 鶏だんご・つくね | 29.8 |
| 10 | さつま揚     | 29.3 |

### 【年代別】

20代

|    |         |      |
|----|---------|------|
| 1  | 大根      | 62.4 |
| 2  | 玉子      | 47.3 |
| 3  | 牛すじ     | 44.8 |
| 4  | こんにゃく   | 43.7 |
| 5  | 白滝      | 39.8 |
| 6  | はんぺん    | 39.0 |
| 7  | 餅入り巾着   | 38.5 |
| 8  | ウインナー   | 36.8 |
| 9  | ちくわ     | 33.0 |
| 10 | ロールキャベツ | 32.1 |

30代

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 69.5 |
| 2  | 玉子       | 58.8 |
| 3  | 餅入り巾着    | 45.1 |
| 4  | こんにゃく    | 44.5 |
| 5  | 牛すじ      | 41.8 |
| 6  | 鶏だんご・つくね | 39.6 |
| 7  | はんぺん     | 38.7 |
| 8  | 白滝       | 34.9 |
| 9  | ウインナー    | 33.2 |
| 10 | 糸こんにゃく   | 29.9 |

40代

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 67.9 |
| 2  | 玉子       | 62.1 |
| 3  | こんにゃく    | 50.3 |
| 4  | 餅入り巾着    | 44.2 |
| 5  | はんぺん     | 40.1 |
| 5  | 白滝       | 40.1 |
| 7  | 牛すじ      | 39.6 |
| 8  | ちくわ      | 32.7 |
| 9  | さつま揚     | 32.1 |
| 10 | 鶏だんご・つくね | 31.9 |

50代以上

|    |          |      |
|----|----------|------|
| 1  | 大根       | 74.7 |
| 2  | 玉子       | 68.1 |
| 3  | こんにゃく    | 60.7 |
| 4  | 餅入り巾着    | 42.3 |
| 5  | 白滝       | 41.8 |
| 6  | 厚揚げ      | 40.7 |
| 7  | はんぺん     | 37.6 |
| 8  | ごぼう巻     | 36.8 |
| 9  | さつま揚     | 34.9 |
| 10 | 鶏だんご・つくね | 34.1 |

【よく入れるおでん種／新しく入れてみたいおでん種について】

**よく入れるおでん種は、好きなおでん種に続き「大根」「玉子」が2トップ  
新しく入れてみたいおでん種は昨年に続き「ロールキャベツ」**

よく入れるおでん種（複数回答、％）

|   |       |      |
|---|-------|------|
| 1 | 大根    | 76.1 |
| 2 | 玉子    | 68.6 |
| 3 | ちくわ   | 56.2 |
| 4 | こんにゃく | 55.9 |
| 5 | さつま揚げ | 41.6 |

新しく入れてみたいおでん種（複数回答、％）

|   |         |      |
|---|---------|------|
| 1 | ロールキャベツ | 14.4 |
| 2 | 餃子巻     | 11.0 |
| 3 | たこ・たこ串  | 8.5  |
| 4 | 海老だんご   | 8.4  |
| 5 | 信田巻き    | 8.0  |

【おでんに入れる野菜について】

**おでんに新しく入れてみたい野菜、昨年に続き1位は「里芋」**

入れている野菜（複数回答、％）

|   |       |      |
|---|-------|------|
| 1 | 大根    | 91.1 |
| 2 | じゃがいも | 35.0 |
| 3 | にんじん  | 18.1 |
| 4 | しいたけ  | 13.9 |
| 5 | 白菜    | 13.2 |

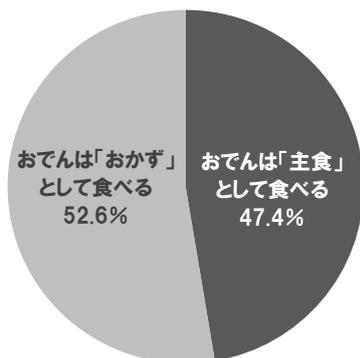
新しく入れてみたい野菜（複数回答、％）

|   |        |      |
|---|--------|------|
| 1 | 里芋     | 16.9 |
| 2 | じゃがいも  | 15.5 |
| 3 | トマト    | 13.5 |
| 4 | たけのこ   | 12.5 |
| 5 | とうもろこし | 11.6 |

【おでんの時の主食(ご飯等)について】

**全体では昨年とほぼ変わらず“おかず派”が優勢  
世代別では、20代の主食が最も多く半数以上**

<全体、単一回答、％>



|                 | 全体             | 20代            | 30代            | 40代            | 50代以上          |
|-----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| おでんは「主食」として食べる  | 47.4<br>(-0.3) | 58.4<br>(+0.6) | 50.0<br>(+3.0) | 43.7<br>(-0.3) | 38.9<br>(-3.7) |
| おでんは「おかず」として食べる | 52.6<br>(+0.3) | 41.6<br>(-0.6) | 50.0<br>(-3.0) | 56.3<br>(+0.3) | 61.1<br>(+3.7) |

( )内は前年比

【ご家庭でおでんにしようと思う時はどんな時ですか？】

**家庭でおでんにしようと思うのは、「寒い時」が最多  
トップ3は3年連続変わらず**

<全体、複数回答、%>

|   |                  |      |    |               |      |
|---|------------------|------|----|---------------|------|
| 1 | 寒い時              | 73.7 | 6  | 材料が安い時        | 22.4 |
| 2 | 体が温まるものを食べたい時    | 51.5 | 7  | たくさん作っておきたい時  | 20.7 |
| 3 | 家族が揃う時           | 44.9 | 8  | リクエストがあった時    | 20.6 |
| 4 | 季節感を感じたい時        | 37.8 | 9  | おかずを一品で済ませたい時 | 20.1 |
| 5 | 調理や片付けを簡単に済ませたい時 | 24.9 | 10 | 献立に困った時       | 19.3 |

【おでんを食べた回数について】

**家庭内で食べた回数は全体的にやや減少  
一方で外食回数は、30代で前年比1.8倍に**

昨年秋冬に食べたおでんの回数（単一回答）

|           |              | 全体          | 20代         | 30代         | 40代         | 50代以上       |
|-----------|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| 回数<br>(月) | 家庭内(自分で作った)  | 3.36 (3.41) | 2.52 (2.45) | 2.93 (2.98) | 3.29 (3.59) | 4.24 (4.16) |
|           | 家庭内(作ってもらった) | 2.44 (2.68) | 2.26 (2.35) | 2.14 (2.68) | 2.51 (2.33) | 3.64 (4.52) |
|           | 外食           | 2.26 (2.00) | 1.91 (1.84) | 3.31 (1.85) | 1.60 (1.72) | 2.29 (2.56) |

( )内は前年数値  は全体を上回った世代

【おでんにかけた費用(1回1人あたり)について】

**家庭内(前年686円)、外食(前年1,397円)ともに前年より微増  
世代別では家庭内は20代、外食は50代が最多**

昨年秋冬におでんにかけた費用（単一回答）

|              |     | 全体     | 20代    | 30代    | 40代    | 50代以上  |
|--------------|-----|--------|--------|--------|--------|--------|
| 費用<br>(円/回数) | 家庭内 | ¥688   | ¥769   | ¥653   | ¥596   | ¥746   |
|              | 外食  | ¥1,583 | ¥1,568 | ¥1,166 | ¥1,471 | ¥2,126 |

 は全体を上回った世代

## 鍋料理について

【どんな時に鍋料理にしようと思いますか？】

**「寒い時」「体を温めたい時」「野菜を食べたい時」が今年もトップ3**

どんな時に鍋料理にしようと思いますか（全体、複数回答、%）

|   |                  |      |    |                  |      |
|---|------------------|------|----|------------------|------|
| 1 | 寒い時              | 74.5 | 6  | おかずを一品で済ませたい時    | 38.3 |
| 2 | 体を温めたい時          | 66.6 | 7  | 季節感を感じたい時        | 37.2 |
| 3 | 野菜を食べたい時         | 60.9 | 8  | ゆっくりと食事を楽しみたい時   | 23.7 |
| 4 | 調理や片付けを簡単に済ませたい時 | 43.0 | 9  | 一品でいろいろな食材を食べたい時 | 21.2 |
| 5 | 短い時間で調理を済ませたい時   | 40.2 | 10 | 大人数で食卓を囲む時       | 18.3 |

【鍋料理を用意する時、重視することは何ですか？】

**「野菜がとれる」「簡単さ・手軽さ」「体が温まる」が今年もトップ3**

鍋料理を用意する時、重視すること（全体、複数回答、%）

|   |                      |      |    |                |      |
|---|----------------------|------|----|----------------|------|
| 1 | 野菜がとれるようにする          | 77.1 | 6  | 材料の安さ          | 28.3 |
| 2 | 簡単さ・手軽さ              | 58.4 | 6  | 家にある材料でできる     | 28.3 |
| 3 | 体が温まる                | 53.6 | 8  | 楽しみながら食事ができること | 26.0 |
| 4 | 栄養のバランス              | 44.2 | 9  | 食べる人の好み        | 25.2 |
| 5 | 雑炊やうどんなどの締めメニューを楽しめる | 31.7 | 10 | ボリューム感         | 23.7 |

【鍋料理について知りたいこと・工夫したいことは何ですか？】

**「味付けのバリエーション」が前年同様、今年も1位**  
 知りたいことは、トレンドよりも普段の鍋へのちょっとした工夫

鍋料理について知りたいこと・工夫したいこと（全体、複数回答、%）

|   |                                |      |
|---|--------------------------------|------|
| 1 | 味付けのバリエーションを増やしたい              | 55.7 |
| 2 | 具材のおいしい組み合わせを知りたい              | 41.9 |
| 3 | 新しい鍋料理を知りたい                    | 32.2 |
| 4 | 野菜がたくさん食べられるコツを知りたい            | 30.5 |
| 5 | 締めをおいしく味わうコツを知りたい              | 29.6 |
| 6 | 最後まで飽きずに食べ切るコツを知りたい            | 25.6 |
| 7 | 市販の鍋つゆの素を使わない、基本的な鍋つゆの作り方を知りたい | 22.7 |
| 8 | その年の鍋料理のトレンドを知りたい              | 13.3 |

【鍋料理を食べた回数(1ヶ月あたり)について】

**鍋料理を自分で作って食べた回数は、世代別では50代以上が最多  
エリア別では、「大阪」が9.13回でトップ**

※自分で作った回数

昨年秋冬に食べた鍋料理の回数(世代別、単一回答)

|           |              | 全体   | 20代  | 30代  | 40代  | 50代以上 |
|-----------|--------------|------|------|------|------|-------|
| 回数<br>(月) | 家庭内(自分で作った)  | 7.96 | 7.09 | 7.55 | 8.26 | 8.89  |
|           | 家庭内(作ってもらった) | 4.15 | 4.46 | 3.48 | 3.87 | 5.08  |
|           | 外食           | 2.30 | 2.30 | 2.32 | 2.24 | 2.32  |

■ は全体を上回った世代

昨年秋冬に食べた鍋料理の回数(地域別、単一回答)

|           |              | 北海道  | 宮城県  | 東京都  | 愛知県  | 大阪府  | 広島県  | 福岡県  |
|-----------|--------------|------|------|------|------|------|------|------|
| 回数<br>(月) | 家庭内(自分で作った)  | 6.54 | 8.04 | 7.57 | 8.06 | 9.13 | 8.37 | 7.99 |
|           | 家庭内(作ってもらった) | 3.44 | 4.16 | 4.19 | 3.81 | 4.57 | 4.44 | 4.22 |
|           | 外食           | 2.16 | 2.23 | 1.88 | 1.93 | 2.54 | 2.87 | 2.43 |

■ は全体を上回ったエリア

【鍋料理にかけた費用(1回1人あたり)について】

**鍋料理にかけた費用は、世代別では20代が最多  
エリア別では、家庭内は「東京」、外食は「北海道」がトップ**

昨年秋冬に鍋料理にかけた費用(世代別、単一回答)

|              |     | 全体     | 20代    | 30代    | 40代    | 50代以上  |
|--------------|-----|--------|--------|--------|--------|--------|
| 費用<br>(円/回数) | 家庭内 | ¥845   | ¥979   | ¥736   | ¥738   | ¥927   |
|              | 外食  | ¥2,659 | ¥2,463 | ¥2,284 | ¥3,402 | ¥2,739 |

■ は全体を上回った世代

昨年秋冬に鍋料理にかけた費用(地域別、単一回答)

|              |     | 北海道    | 宮城県    | 東京都    | 愛知県    | 大阪府    | 広島県    | 福岡県    |
|--------------|-----|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| 費用<br>(円/回数) | 家庭内 | ¥761   | ¥812   | ¥1,027 | ¥841   | ¥1,007 | ¥687   | ¥793   |
|              | 外食  | ¥4,102 | ¥1,804 | ¥2,759 | ¥2,501 | ¥2,962 | ¥2,366 | ¥2,183 |

■ は全体を上回ったエリア

## ＜特別調査＞“新しい生活様式”の中では、おでん・鍋は……？

多くの方が例年とは異なる日々を過ごしている 2020 年。生活者の意識にはどのような変化が生まれたのでしょうか？

今回紀文では、毎年お聞きしている設問と共に、『新しい生活様式が続くと想定した場合』のおでん・鍋・大皿料理に対する意識や食べ方についても調査しました。

【どんな事を意識してご家庭でおでん／鍋を作って食べますか？】

### 家庭で作る時は、 “健康感”や“手作り感”を意識

おでん（複数回答、％）

|    |                                   |      |
|----|-----------------------------------|------|
| 1  | 意識する点はない                          | 30.6 |
| 2  | 栄養面を高めたい                          | 28.9 |
| 3  | つゆを自家製にして、なるべく手作りにこだわりたい          | 23.7 |
| 4  | ヘルシーにしたい                          | 17.7 |
| 5  | つくねや団子などの具材の手作りにチャレンジしたい          | 17.4 |
| 6  | なるべく調理せずにするよう、レトルトを活用したい          | 13.6 |
| 7  | 「一人鍋」を人数分用意したい                    | 4.8  |
| 8  | なるべく個別におでん料理が出せるように、個包装のセットを活用したい | 4.4  |
| 9  | 一緒に食べる人数を減らしたい                    | 1.6  |
| 10 | SNS などのために映えるものをつくりたい             | 1.3  |

鍋（複数回答、％）

|    |                                 |      |
|----|---------------------------------|------|
| 1  | 栄養面を高めたい                        | 42.6 |
| 2  | ヘルシーにしたい                        | 32.1 |
| 3  | つゆ、スープを自家製にして、なるべく手作りにこだわりたい    | 24.9 |
| 4  | なるべく調理せずにするよう、レトルトを活用したい        | 22.2 |
| 5  | つくねや団子などの具材の手作りにチャレンジしたい        | 19.3 |
| 6  | 意識する点はない                        | 18.9 |
| 7  | 「一人鍋」を人数分用意したい                  | 6.5  |
| 8  | なるべく個別に鍋料理が出せるように、個包装のセットを活用したい | 5.1  |
| 9  | SNS などのために映えるものをつくりたい           | 1.8  |
| 10 | 一緒に食べる人数を減らしたい                  | 1.7  |

**コメント:**

時短簡便に加え、手作り感やご自分なりのこだわり・一工夫をされる方も。この秋冬はバラエティ豊かなおでん・鍋が家庭内で見られる予感。

【昨年同時期と比べておでん／鍋を食べる回数に変化はありますか？】

## 半数以上の方が「変わらない」「増えると思う」と回答

おでんを食べる回数＜全体、n=1,456、単一回答、％＞

|         | 増えると思う | やや増えると思う | 変わらないと思う | やや減ると思う | 減ると思う | 今年の秋冬は食べない | わからない |
|---------|--------|----------|----------|---------|-------|------------|-------|
| ご自身で作って | 7.7    | 19.0     | 64.1     | 1.2     | 0.5   | 2.7        | 4.7   |
| 外食      | 0.8    | 2.5      | 61.1     | 1.6     | 2.2   | 19.9       | 12.0  |

鍋を食べる回数＜全体、n=1,456、単一回答、％＞

|         | 増えると思う | やや増えると思う | 変わらないと思う | やや減ると思う | 減ると思う | 今年の秋冬は食べない | わからない |
|---------|--------|----------|----------|---------|-------|------------|-------|
| ご自身で作って | 19.6   | 24.9     | 49.5     | 1.7     | 0.9   | 0.8        | 2.5   |
| 外食      | 1.3    | 2.4      | 50.3     | 7.7     | 7.8   | 17.8       | 12.7  |

コメント:

多くの方が「変わらないと思う」と回答している一方で、おでん・鍋共にご自身で作って食べる回数は増やす傾向が見て取れます。家庭で食事する機会が増え、“自炊疲れ”から時短・簡便というキーワードがまた注目されていることもあり、おでんや鍋は中食メニューとして特にこの秋冬は好まれそうです。

【昨年同時期と比べておでん／鍋を食べる費用に変化はありますか？】

## 回数と同様「変わらないと思う」が最多 ご自身で作る費用は増やす意向あり

おでんにかかる費用＜上記設問で「今年の秋冬は食べない」と回答した方を除く、単一回答、％＞

|                      | 増えると思う | やや増えると思う | 変わらないと思う | やや減ると思う | 減ると思う | わからない |
|----------------------|--------|----------|----------|---------|-------|-------|
| ご自身で作って<br>(n=1,417) | 5.4    | 15.3     | 71.6     | 1.8     | 0.6   | 5.2   |
| 外食<br>(n=1,166)      | 0.4    | 4.1      | 73.7     | 3.3     | 2.2   | 16.2  |

鍋にかかる費用＜上記設問で「今年の秋冬は食べない」と回答した方を除く、単一回答、％＞

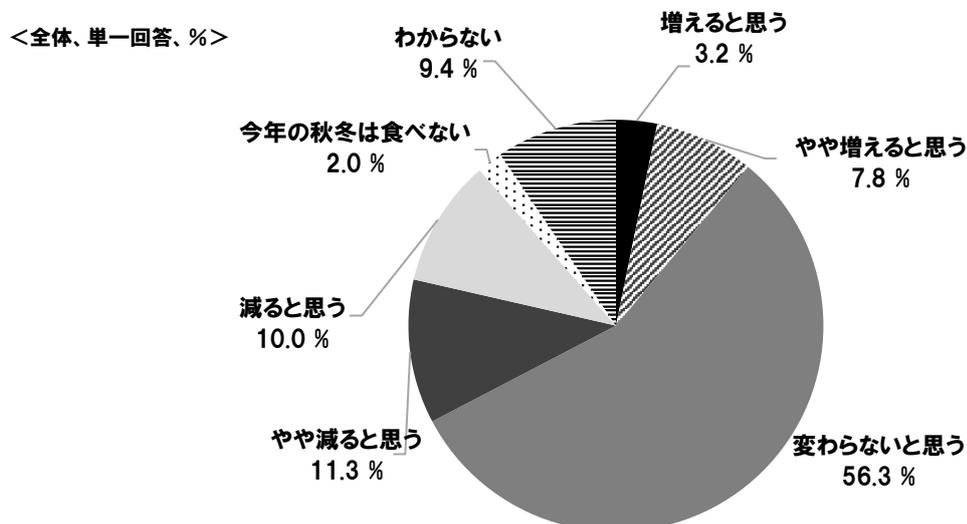
|                      | 増えると思う | やや増えると思う | 変わらないと思う | やや減ると思う | 減ると思う | わからない |
|----------------------|--------|----------|----------|---------|-------|-------|
| ご自身で作って<br>(n=1,444) | 10.7   | 22.5     | 60.6     | 2.4     | 0.9   | 2.8   |
| 外食<br>(n=1,197)      | 0.8    | 5.2      | 61.1     | 8.5     | 9.2   | 15.2  |

コメント:

回数に関する設問で「今年の秋冬は食べない」と答えた方以外に聞いたところ、回数と同じく「変わらないと思う」方が多い傾向が見られます。しかし、ご自身で作る場合はおでん・鍋共に昨年よりお金をかけるようで、家では少し贅沢に食したいという意識があるのかもしれませんが。

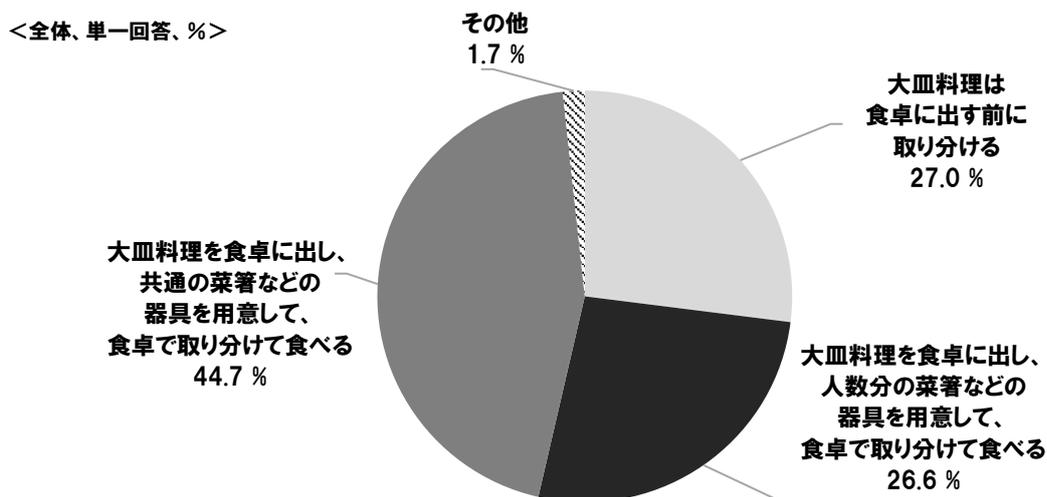
【昨年同時期と比べて大皿料理を食べる回数に変化はあると思いますか？】

## 半数以上が「変わらないと思う」と回答も、 「減ると思う」方が2割



【ご家庭では、大皿料理をどのようにして食べますか？】

## 約半数が共通の菜箸を使用 3割弱は人数分の菜箸を用意



- 調査名：紀文・家庭の鍋料理調査2020
- 調査機関：株式会社マクロミルおよび株式会社紀文食品
- 調査対象およびサンプル数：20代～50代以上の主婦1,456人  
(20代364人、30代364人、40代364人、50代以上364人)  
(北海道208人、宮城県208人、東京都208人、愛知県208人、大阪府208人、広島県208人、福岡県208人)
- 調査時期：2020年8月31日～9月1日
- 調査方法：インターネットによる自宅回答