

～「バレンタインに関する意識調査」を実施～

今年の「バレンタイン」はどう過ごす！？

理想のバレンタインデートは自宅でゆっくり過ごす「おうちバレンタイン派」が6割以上！

女性がしたいことの1位は「いつもより手の込んだ手料理を作る」

バレンタインに作ってあげたい手料理No.1はビーフシチュー**チョコレートに続くバレンタインの新定番に！**

～肉ブームは今年も健在、特に牛肉人気が顕著！～

米国食肉輸出連合会は「20～49歳の既婚／未婚だがパートナーがいる男女」420名を対象に「バレンタインに関する意識調査」を実施しました。今年のバレンタインは週末の土曜日ですが、外食やお出かけよりも自宅でゆっくり過ごしたいという「おうちバレンタイン派」が多数を占める結果となりました。また、おうちデートでしたいこと1位が「いつもより手の込んだ料理を作ること」で、バレンタインに作ってあげたい手料理の1番人気は「ビーフシチュー」という結果になりました。調査結果は下記の通りとなります。

【調査概要】
 ■調査日：2015年1月9日(金)～2015年1月13日(火) (5日間)
 ■調査方法：インターネット調査
 ■調査対象：20～49歳の既婚／未婚だがパートナーがいる男女 計420名

＜＜主な調査結果＞＞ ※本リリースの調査結果・グラフをご利用頂く際は、必ず【USMEF調べ】とご明記下さい。

**■理想のバレンタインデートは自宅でゆっくり過ごす「おうちバレンタイン」派が全体の63.3%！
2015年は週末バレンタインにも関わらず2人に1人が外出よりも自宅でゆっくり過ごしたいと回答**

「あなたの思う理想のバレンタインデートをお答えください。」という質問に対し、63.3%が「自宅でゆっくり過ごす」と回答。また、2015年のバレンタインデーは土曜日と週末になっていますが、「今年のバレンタインはどのように過ごしたい（過ごす予定）ですか」という質問に対して全体の半数以上が「自宅でゆっくり過ごしたい（過ごす予定である）」と回答しています。また、その理由としては「家が一番落ち着くから」が1位となり、バレンタインは自宅でゆったり過ごしたい「おうちバレンタイン派」が多いことが伺えます。

**■おうちデートでしたいこと1位は「いつもより手の込んだ料理をつくる」
女性がバレンタインに作ってあげたい手料理メニューは「ビーフシチュー」が1位に(44.8%)**

「配偶者・パートナーとおうちでデートする際に、していることまたはしたいことをお答えください」という質問に対し、「いつもより手の込んだ料理をつくる」と回答した女性が47.6%で1位という結果となりました。また、バレンタインにパートナーに作ってあげたい手料理メニューは、「ビーフシチュー」「ローストビーフ」が上位となり、牛肉料理が人気であるということが分かりました。特に「ビーフシチュー」を作りたいと回答した人は約4割で1位、女性に限れば44.8%、牛肉が特別な日に相手をおもてなしするメニューとして選ばれることが分かりました。

**■「ごちそう」だと感じる食材は牛肉が87.1%と断トツの首位！そして、肉ブームは今年も健在。
特に「牛肉」が、ブームを牽引！年代別では20代の「牛肉」支持率が最も高く、94.7%**

「あなたが『ごちそうだ』と感じるメイン料理の食材をお答えください」という質問に対し、87.1%が「牛肉」と回答しました。また、2位の魚介が34.5%となっており、「ごちそう＝牛肉」という強いイメージがあることが明らかになりました。また、肉ブームは今年も健在で、肉ブームを実感している方を対象に最近流行していると思う肉を聞いたところ「牛肉」という回答が92.1%となり、牛肉が肉ブームを牽引する主役であることが分かりました。

＜参考情報＞

■株式会社ホテルオークラ東京 執行役員の善養寺 明氏のコメント

- ・熟成肉と共に人気の赤身肉、アメリカン・ビーフの消費量は2015年も需要が拡大する見込み
- ・人間の体に必要な9種類の必須アミノ酸がバランス良く配合
- ・寒い季節には甘いワインで煮込んだビーフシチューがおすすめ

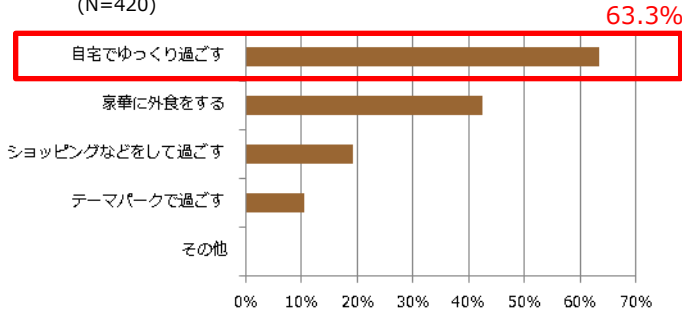
■バレンタインにおすすめ「ビーフシチューレシピ」

- ・自宅で簡単に作れるビーフシチューのレシピを紹介

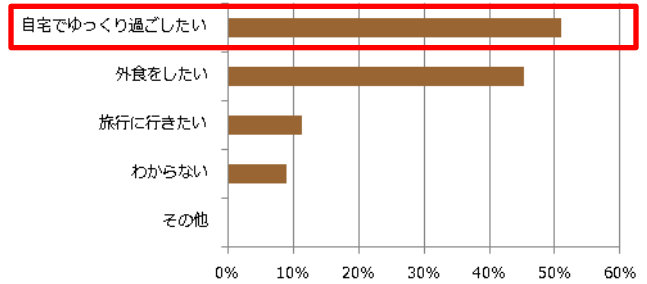
■ 理想のバレンタインデートは自宅でゆっくり過ごす「おうちバレンタイン派」が全体の63.3%！
2015年のバレンタインは週末にも関わらず2人に1人が外出よりも自宅でゆっくり過ごしたいと回答

「あなたの思う理想のバレンタインデートをお答えください。」という質問に対し、63.3%が「自宅でゆっくり過ごす」と回答しています（図1）。また、2015年のバレンタインは土曜日と週末になっているにも関わらず、「今年のバレンタインはどのように過ごしたい（過ごす予定）ですか」という質問に対して全体の半数以上が「自宅でゆっくり過ごしたい（過ごす予定）」と回答しており、「外食をしたい」という回答を上回る結果となりました（図2）。また、その理由としては「家が一番落ち着くから」が1位となり（図3）、バレンタインは自宅でゆったり二人きりで過ごしたい「おうちバレンタイン派」が多いことが伺えます。

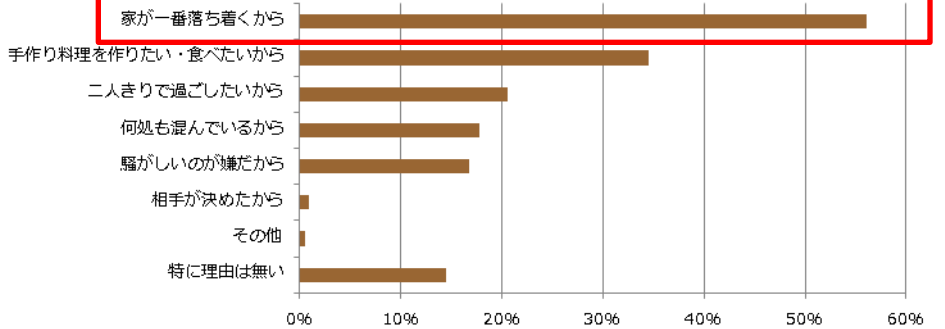
【図1】 あなたの思う理想のバレンタインデートをお答えください。（N=420）



【図2】 今年のバレンタインはどのように過ごしたい（過ごす予定）ですか。（N=420）



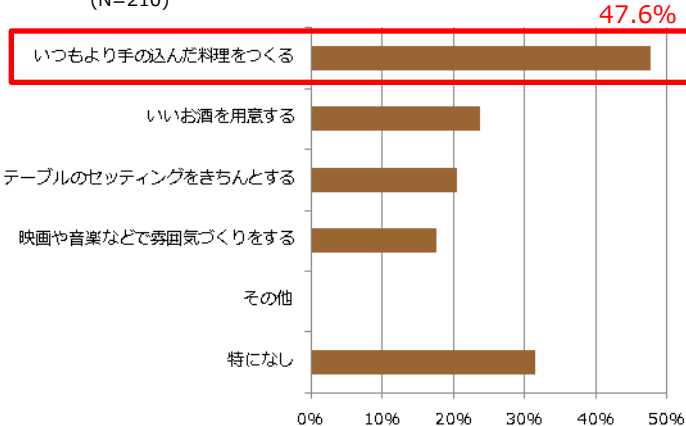
【図3】 あなたが今年のバレンタインに「自宅でゆっくり過ごしたい」と思った理由をお答えください。（N=214）



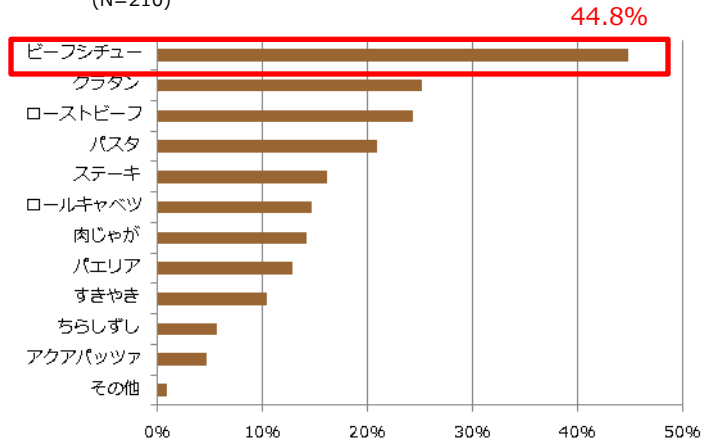
■ おうちデートでしたいこと1位は「いつもより手の込んだ料理をつくる」
女性がバレンタインに作ってあげたい手料理メニューは「ビーフシチュー」が1位(44.8%)

「配偶者・パートナーとおうちでデートする際に、していることまたはしたいことをお答えください」という質問に対し、「いつもより手の込んだ料理をつくる」と回答した割合が全体では45.5%と1位で、女性のみを対象とすると47.6%とほぼ半数という結果になりました（図4）。また、バレンタインにパートナーに作ってあげたい手料理メニューは、「ビーフシチュー」「ローストビーフ」が上位で、牛肉料理が人気であるということが分かりました。特に「ビーフシチュー」を作りたいと回答した人は約4割で1位、女性に限れば44.8%にも上り、牛肉が特別な日に相手をおもてなしするメニューとして選ばれることが分かりました（図5）。

【図4】 あなたが配偶者・パートナーとおうちでデートする際に、していることまたはしたいことをお答えください。（女性のみの回答）（N=210）



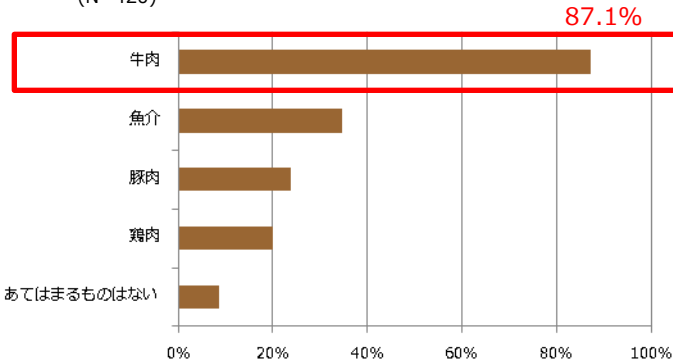
【図5】 あなたが配偶者・パートナーにバレンタインに作ってあげたい手料理メニューをお答えください。（女性のみの回答）（N=210）



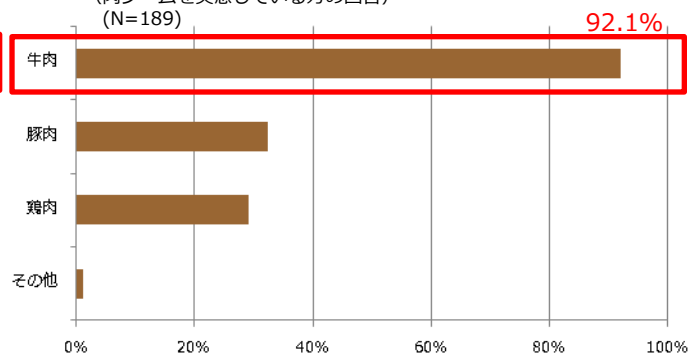
■「ごちそう」だと感じる食材は牛肉が87.1%と断トツの首位！そして、肉ブームは今年も健在。
特に「牛肉」が、ブームを牽引！年代別では20代の「牛肉」支持率が最も高く、94.7%

「あなたが『ごちそうだ』と感じるメイン料理の食材をお答えください」という質問に対し、87.1%が「牛肉」と回答しました（図6）。また、2位の魚介が34.5%となっており、「ごちそう=牛肉」という強いイメージがあることが明らかになりました。また、肉ブームは今年も健在で、肉ブームを実感している方を対象に最近流行していると思う肉を聞いたところ「牛肉」という回答が92.1%となり、牛肉が肉ブームを牽引する主役であることが分かりました（図7）。また、特に若年層の支持率が高く、20代では94.7%が牛肉が流行っていると感じていると回答しています（図8）。

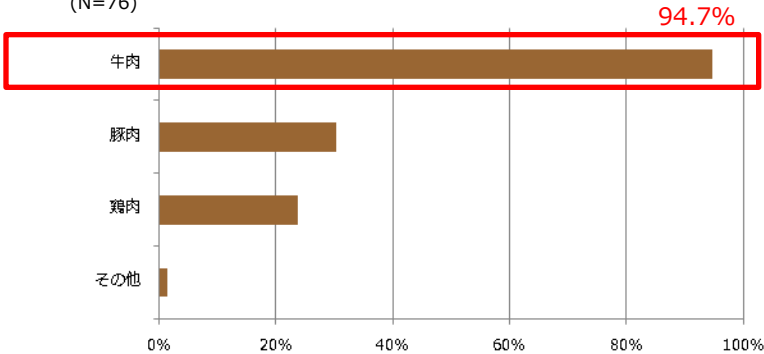
【図6】あなたが「ごちそうだ」と感じるメイン料理の食材をお答えください。
(N=420)



【図7】最近流行していると思う肉をお答えください。
(肉ブームを実感している方の回答)
(N=189)



【図8】最近流行していると思う肉をお答えください。（20代のみ）
(N=76)



ホテルオークラ東京の料理長が2015年もアメリカン・ビーフに注目 寒い季節は甘いワインで煮込んだビーフシチューが絶品



日本での2014年のアメリカン・ビーフの消費量の伸び率を考えますと、2015年もかなりの需要が見込める様に感じます。

アメリカン・ビーフがなぜ根強い人気を保てるか、それは一貫して穀物飼育を徹底し、肉本来の旨みのある上質の赤身肉を作り続けた結果であり、それが今の人気に繋がっていると感じております。

この牛肉は良質のタンパク質や鉄分、亜鉛、ビタミンB群などを豊富に含んでおり、特に人間の体に必要な9種類の必須アミノ酸がバランスよく入っているところも特徴に上げられます。

今の寒い季節に牛肉を美味しく頂くにはやはりビーフシチューが一番だと思いますが、ご家庭では肉のどの部位を使用したら美味しいシチューが出来るのか悩む方も多いと思います。一般にはバラ肉やホホ肉が多く使われます。次にモモ肉、カタ肉、スネ肉などが煮込み料理には適しております。ステーキで良く召し上がるフィレ肉やサーロインは他の部位と比べると高級で美味しいお肉ではありますが煮込みには適さないと言ってよいでしょう。

ビーフシチューは赤ワインで煮込むのが一般的です。私のお勧めはマデラワインやポルトワインの様なやや甘いワインで煮込んだシチューです。お肉と野菜、ワインとの調和で最後に出来上がるやや甘めのソースが絶品です。

善養寺 明 (ぜんようじ あきら)

株式会社ホテルオークラ東京 執行役員 洋食調理総料理長

<略歴>

- 1973年 大成観光(株)ホテルオークラ 調理部に入社。グアムホテルオークラ、ホテルオークラ神戸、ホテルオークラ東京ベイにて勤務後、
- 2006年 ホテルオークラ東京 洋食調理部 洋食調理二課 課長に。
- 2009年 ホテルオークラ東京 洋食調理部 副部長
- 2011年 ホテルオークラ東京 洋食調理部長 洋食調理総料理長 (現職)、ホテルオークラ東京 執行役員
- 2014年 ホテルオークラ 執行役員

■ バレンタインにおすすめ 「アメリカン・ビーフシチュー」レシピ



■ 材料 (4人分)

- アメリカン・ビーフ 1kg (かたまり・シチュー用など)
- たまねぎ 大1個
- にんじん 1本
- セロリ 1本
- にんにく 1かけ
- トマト缶 (ホール) 1缶 (400g)
- オリーブオイル 1/2カップ
- トマトペースト 1缶 (140g)
- 赤ワイン 1カップ

<調味料>

- コンソメスープの素 1個
- 塩、砂糖、はちみつ 各大さじ1
- みそ 小さじ1
- こしょう 適宜

■ 作り方

- ① たまねぎ、にんじん、セロリ、にんにくはそれぞれ細かくみじん切りにするか、フードプロセッサーで攪拌する。トマト缶は手でよくつぶすか、フードプロセッサーで攪拌する。牛肉はかたまりの場合は8等分に切る。
- ② 厚手の鍋にオリーブオイルを加えて弱火で熱し、①のたまねぎを加えて10分ほど炒める。にんじん、セロリ、にんにくを加えて、さっと炒める。
- ③ トマト缶、トマトペースト、赤ワイン、牛肉と調味料を加えて強火にする。沸騰したら弱火にし、ときどき混ぜながら愛をこめて3～4時間煮る。
- ④ 器に盛り、お好みでパセリのみじん切りとこしょうをふる。

上記レシピは媒体で公開頂くことが可能です。

WEBでの掲載の場合は、

<http://www.americanmeat.jp/csm/recipe/special/valentine2015/>

へのリンクをお願い申し上げます。