

<ニュースリリース>

3月10日を「ミートソースの日」に制定 「カゴメ基本のトマトソース」を使った簡単&美味しい ミートソースレシピを発信し、食卓を応援します！

カゴメ株式会社(代表取締役社長:山口聡、本社:愛知県名古屋市)は、ミートソースパスタの魅力をより多くの方々に伝えることを目的として、3(ミ)・10(ト)の語呂合わせから、3月10日を「ミートソースの日」に制定し、一般社団法人 日本記念日協会より、正式な記念日として認定を受けました。

ミートソースパスタは世代を超えて愛されている洋食メニューのひとつで、手軽さ、アレンジの幅広さなどの理由から、近年需要が高まっています。当社は、「ミートソースの日」を盛り上げる企画として、2021年3月4日(木)より、「カゴメ基本のトマトソース」を使った簡単&美味しいミートソースパスタレシピを、当社ホームページや人気レシピサービスなどで公開し、ミートソースパスタの魅力積極的に発信してまいります。

■簡単にミートソースパスタが手作りできる！「カゴメ基本のトマトソース」

「カゴメ基本のトマトソース」は、炒めた玉ねぎ、にんにくをトマトと一緒にじっくり煮込んだトマトソースです。しっかり下ごしらえがしてあるので、玉ねぎやにんにくのみじん切りが不要なうえ、煮込み時間も短縮可能。ご家庭でのミートソースパスタの調理にぴったりです。



「カゴメ基本のトマトソース」ブランドサイト

<https://www.kagome.co.jp/products/brand/tomatosauce/>

■近年、需要が増加している「ミートソースパスタ」…その理由とは？

<1: 多忙な現代社会に適したメニューとして注目>

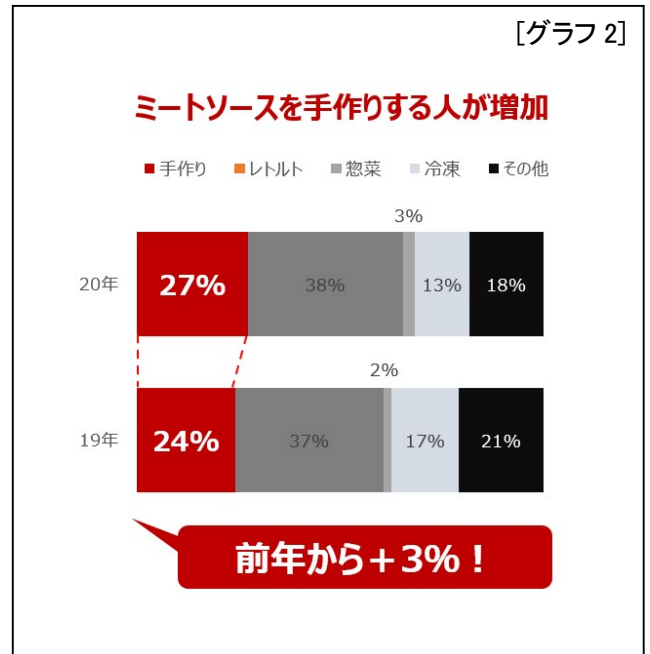
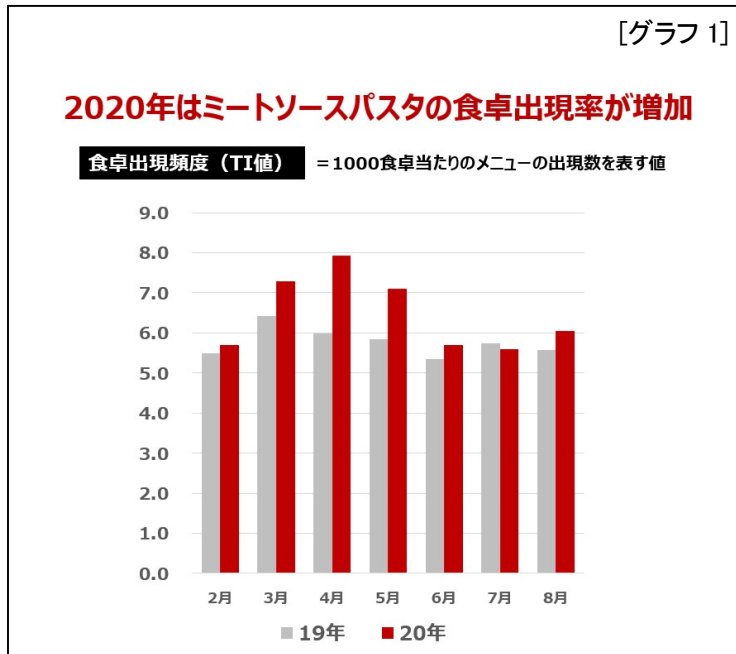
ミートソースパスタは、1皿の中で炭水化物(スパゲティ)と野菜(トマト・玉ねぎ・にんじん・ピーマン)と肉(ひき肉)を摂れることから、近年では多忙な現代社会に適したメニューとして注目されています。

<2: 子どもの長期休みの簡便メニューとしても人気>

「ミートソースの日」を制定した3月は、直近10年間(2010年~2019年)のミートソースパスタの月次食卓出現頻度平均値^(※1)が年間最高値となっている月で、年間で最も食べられている月と言えます。この理由は、手軽に作ることができ、アレンジの幅も広いミートソースパスタが、春休みの簡便メニューとして支持されていることが背景にあると考えています。

<3: 内食機会の増加で、さらに需要がアップ>

2020年2月~8月のミートソースパスタの食卓出現率^(※2)は前年比112%で、外出自粛や在宅勤務で自炊機会が増加傾向にある中、需要が高まりました[グラフ1]。また、ミートソースは手作りする人が増加しています[グラフ2]。



※1~2:「ミートソースパスタ」食卓出現頻度(全年代1日計)／グラフ出典:株式会社ライフスケープマーケティング「食MAP®」

※グラフ内の数字は小数点第一位で四捨五入をしています。そのため合計値が100%にならないことがあります。

■ミートソースパスタは子育て家族にとって魅力のメニュー

当社は、3歳～12歳までのお子様をもつ女性300名を対象に、「ミートソースパスタ」を支持する理由や楽しみ方に関する調査を実施しました。

<ミートソースパスタの魅力TOP3とは?>

アンケートでは約8割(79%)が「ミートソースパスタは家族みんなが好きなメニュー」と回答。また、その魅力としては、①「食卓の皿数が減らせる」(53%)、②「野菜とお肉がとれる」(45%)、③「短い調理時間で作れる」(45%)と様々な魅力があることが分かりました。

<週末や春休みの調理ニーズも高いミートソースパスタ>

「週末や春休みの子どものランチにミートソースパスタを作りたいと思いますか？」の質問には、70%が「そう思う」と回答。その理由としては「野菜もお肉も使えるから」、「ワンプレートで手軽なうえ、野菜嫌いの子どもでも残さず食べてくれるから」などが挙げられ、子どものカラダづくりに適したメニューとして作られていることが分かりました。

<手作りした経験がある人も7割超え!>

調理に使用するミートソース(ソース部分)については、レトルト品ではなく「手作りしたことがある」人が71%でした。「手作り」のメリットとしては、「野菜やひき肉を好みの量に調整できる」(67%)、「自分や家族の好みの味つけにできる」(55%)、「自分や家族が好きな野菜・食べさせたい野菜を使える」(49%)など、家族の好みや自分好みのソースに柔軟に対応出来る点が評価されています。

■ただし、ミートソースには調理が面倒・大変なイメージを持つ人も…?

一方、調査では調理の課題も明らかに。「ミートソース(ソース部分)を作るうえでの悩みや不満」では、「野菜を細かく刻むのに時間と手間がかかる」、「玉ねぎのみじん切りで目が痛くなる」などの回答がみられました。手作りする際には、野菜の下ごしらえに苦労している人が多いようです。また、「煮込む時間が長くて面倒くさい」、「トマト缶を入れた後なかなか味が決まらない」などの声もあり、手間が少なく、誰でも美味しく仕上がるレシピが求められていることが分かりました。

■「カゴメ基本のトマトソース」で、もっと簡単&美味しいミートソースパスタレシピを公開

1. 平野レミさんお墨付き“みじん切り不要”の春ミートソースパスタを、当社 HP や人気レシピサービス「クラシル」などで公開

「みじん切り」の工程がなく、「カゴメ基本のトマトソース」を使うことで、煮込むのに時間がかかる、味が決まりにくいという悩みを解決したレシピです。本レシピは、平野レミさんの顔写真付きロゴマーク(右画像)とあわせて、当社ホームページのほか、スーパーマーケットの店頭やチラシでも展開予定です。また、人気レシピサービス「クラシル」でもレシピ動画を配信します。

「春キャベツたっぷり フライパンで 10 分ミートソース」

レシピ紹介ページ ※カゴメレシピサイト内

<https://www.kagome.co.jp/products/recipe/M14650/>

レシピ動画ページ ※レシピサービス「クラシル」内

<https://www.kurashiru.com/recipes/787f6253-48fd-4c96-a58f-8272e029f705>



※平野レミさんプロフィール

料理愛好家・シャンソン歌手。主婦として家庭料理を作り続けた経験を生かし、「料理愛好家」として活躍。“シェフ料理”ではなく、“シュフ料理”をモットーに、テレビ、雑誌などを通じて数々のアイデア料理を発信。また、レミパンやエプロンなどのキッチングッズの開発も行う。講演会、エッセイを通じて、明るく元気なライフスタイルを提案するほか、特産物を使った料理で全国の町おこしなどにも参加し、好評を得る。著書は 50 冊以上。新刊『野菜の恩返し』(主婦の友社)も好評発売中。<https://www.remy.jp>

2. 人気レシピサービス「クックパッド」で「カゴメ基本のトマトソース」を使った万能ミートソースレシピを公開中

10 分で作れるミートソースパスタのほか、ミートソースをアレンジしたキーマカレー・ロコモコ・リゾット・ミネストローネなどのおすすめレシピを紹介しています。

クックパッド内 カゴメ「万能ミートソース」ご紹介ページ

<https://cookpad.com/ct/192720>



参考：調査結果詳細

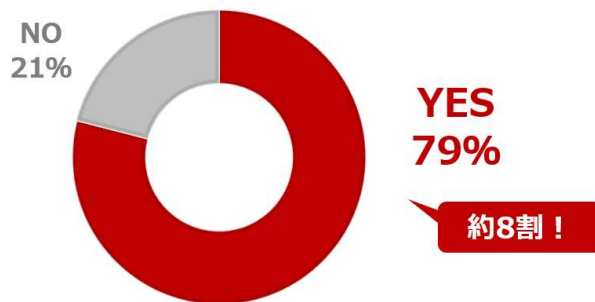
<調査概要>

- ・調査内容：「ミートソースパスタ」に関する調査 ・調査方法：インターネット調査 ・調査期間：2021年1月5日～6日
- ・調査対象：3歳～12歳までの子どもがいる既婚女性300名

<調査結果>

■子育て主婦の約8割が、「ミートソースパスタは家族みんなが好きなメニュー」と回答

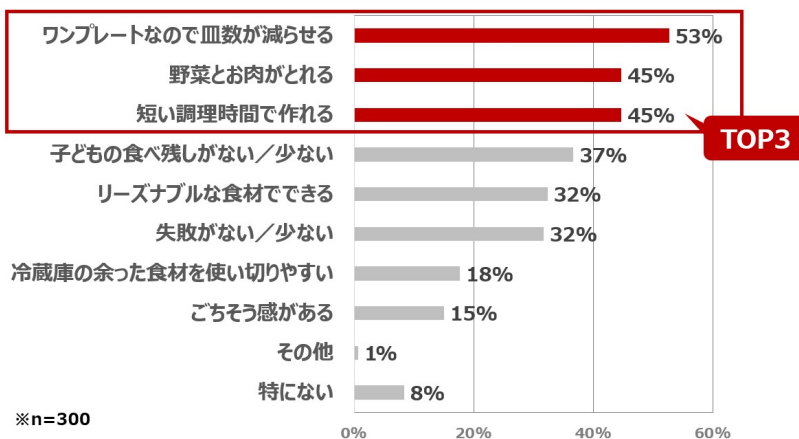
Q ミートソースパスタは家族みんなが好きなメニューだと思う？



※n=300

■「ワンプレートなので皿数が減らせる」「野菜とお肉がとれる」「短い調理時間で作れる」などがミートソースパスタの魅力

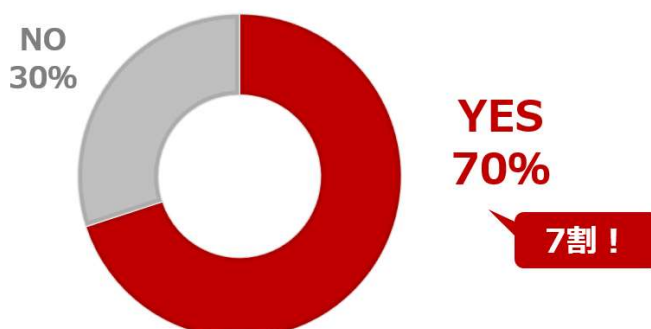
Q ミートソースパスタのメニューとしての魅力はどのような点にある？



※n=300

■週末や春休みの子どものランチにミートソースパスタを作りたいママは7割

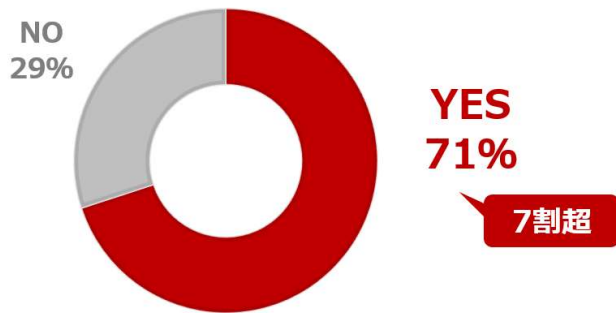
Q 週末や春休みの子どものランチにミートソースパスタを作りたいと思う？



※n=300

■レトルトではなく「手作りのミートソース」にチャレンジした経験がある人も

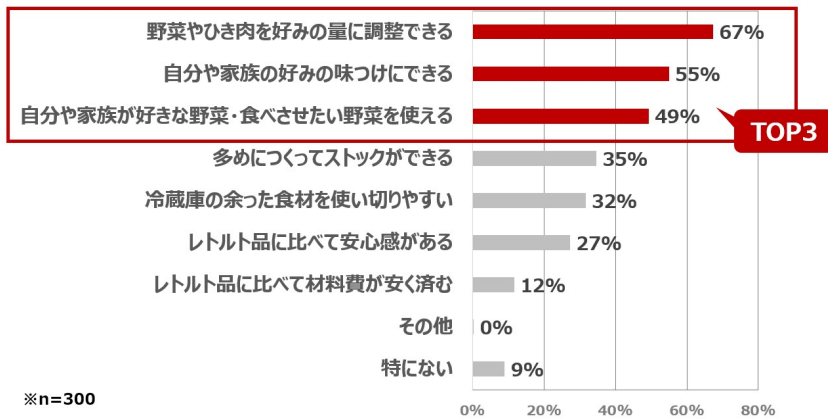
Q ミートソースを（レトルトではなくソースから）
手作りしたことはありますか？



※n=300

■「手作りのミートソース」だからこそそのメリットも多数

Q レトルトではない「手作りのミートソース」のメリットはどのような点？



※n=300