



新生活に関する調査を600名に実施 新生活で重要だと思った場所第1位はキッチン！ こだわって選んだキッチンアイテムを長い間愛用している人は96.8% ～新生活に揃えたい！現代のライフスタイルに合わせたこだわりの調理道具が貝印から登場～

総合刃物メーカーの貝印株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：遠藤 宏治）は、全国の25～59歳の男女600名を対象に新生活に関する調査を実施いたしました。

■調査概要

調査名	: 新生活に関する調査
調査方法	: インターネットリサーチ
調査期間	: 2021年2月16日～2月17日
調査地域	: 全国
調査対象	: 以下の条件を満たす25～59歳の男女 ・新生活を開始して1年～3年以内 ・新生活をきっかけに料理を始めた人
サンプル数	: 600名

※本リリースの調査結果をご利用いただく際は、【貝印株式会社調べ】とご明記ください。

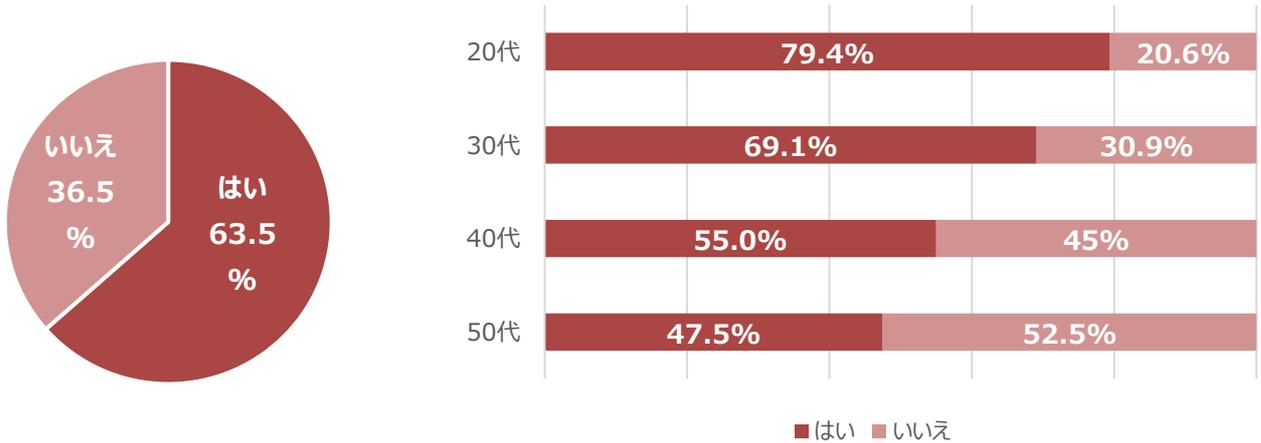
TOPICS

- ① 新生活をきっかけに料理を始めた・力を入れるようになった人は6割以上
中でも20代30代男女は72.4%が新生活を機に料理を始めたと回答
- ② 新生活を始めたときに家の中でこだわった場所1位はキッチン！
新生活を始めてみて実は重要だと思った場所の1位もキッチンという結果になり
家の中でのキッチンの重要性が明らかに
- ③ こだわって選んだキッチンアイテムを長期間愛用している人は96.8%！
中でも包丁やまな板、フライパンなど使用頻度が高いキッチンアイテムの機能やデザインを
重要と感じる人が多数
新生活でこだわって買ったキッチンアイテムは長い期間幸せをもたらしてくれるという結果に

① 新生活をきっかけに料理を始めた・力を入れるようになった人は6割以上 中でも20代30代男女は72.4%が新生活を機に料理を始めたと回答

「新生活をきっかけに料理を始めた、もしくは料理に力を入れるようになりましたか。」という質問に対して「はい」と回答した人は全体の63.5%という結果に。中でも20代30代男女は72.4%が新生活を期に料理を始めたと回答しました。若い世代を中心に、新たな生活を機に料理を始める人が非常に多いようです。

Q新生活をきっかけに料理を始めた、もしくは料理に力を入れるようになりましたか？ [n=1397]



② 新生活を始めたときに家の中でこだわった場所1位はキッチン！ 新生活を始めてみて重要だと思った場所の1位もキッチンという結果になり 家の中でのキッチンの重要性が明らかに

新たな気持ちで、家の中の様々な場所にこだわりたくなる新生活。新生活の際にこだわった場所を尋ねたところ、第1位はキッチン（55.5%）と、家の中で長時間過ごすリビングを抑え、半数以上の人々がキッチンを重視していることが判明しました。30代～50代の女性は、料理をする頻度が高いためか、特にキッチンへのこだわりも強いという結果に。また、新生活を始めてみて実は重要だと思った場所の1位にもキッチン（23.8%）が挙げられ、いざ生活を始めた後でキッチンの重要性を再確認した人が多いことが分かりました。

新生活を始めたときにこだわった場所はどこですか？
[n=600]

1位	キッチン (55.5%)
2位	リビング (52.7%)
3位	風呂 (32.7%)
4位	寝室 (28.0%)
5位	トイレ (26.0%)

実は重要だと思った場所はどこですか？
[n=600]

1位	キッチン (23.8%)
2位	リビング (16.8%)
3位	寝室 (15.8%)
4位	風呂 (14.5%)
5位	玄関 (13.8%)

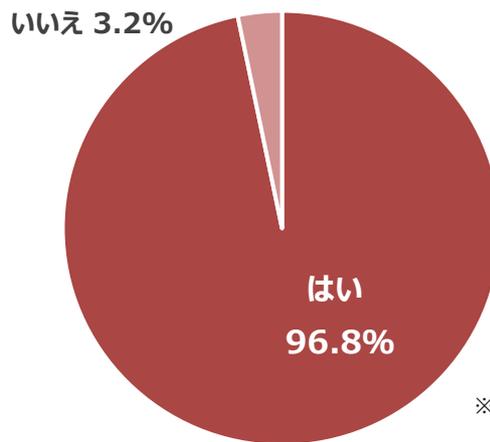
**③ こだわって選んだキッチンアイテムを長期間愛用している人は96.8%！
中でも包丁やまな板、フライパンなど使用頻度が高いキッチンアイテムの機能やデザインを
重要と感じる人が多数
新生活でこだわって買ったキッチンアイテムは長い期間幸せをもたらしてくれるという結果に**

新生活の際にキッチンアイテムを購入した人は約8割と、多くの人々がキッチンアイテムを購入するタイミングと言えます。その中で、こだわって選んだキッチンアイテムを長期間使用している人は96.8%と、こだわって選んだものほどその後長く愛用される結果となりました。

キッチンアイテムでこだわったもののランキング1位はフライパン（48.8%）、2位は包丁（39.8%）、3位は鍋（35.3%）という結果に。また、料理をする際に出番が多いキッチンアイテムでは包丁（52.2%）、フライパン（43.3%）、まな板（39.0%）が上位にランクインし、使用頻度が高い基本のキッチンアイテムほどこだわりを持って選んでいる人が多いことが分かります。

商品を選ぶポイントとしては1位に機能性（77.0%）、2位に値段（69.8%）、3位にデザイン（53.3%）が挙げられ、値段よりも機能性が上回る結果となりました。特に女性は機能性や耐久性が気になる方が多いようです。一方で、男性は面白さで選ぶといった傾向もあり、料理を趣味や楽しみの一環として捉えている方もいることが窺えます。

**Q こだわって選んだキッチンアイテムは長く使い続けていますか？
[n=431]**



※「新生活時にキッチンアイテムを購入したか？」に対して「はい」と答えた人431人に調査

**キッチンアイテムでこだわったものは何ですか？
[n=600]**

- 1位 フライパン（48.8%）
- 2位 包丁（39.8%）
- 3位 鍋（35.3%）
- 4位 まな板（21.5%）
- 5位 計量カップ・計量スプーン／お玉・トング・菜箸等（15.5%）

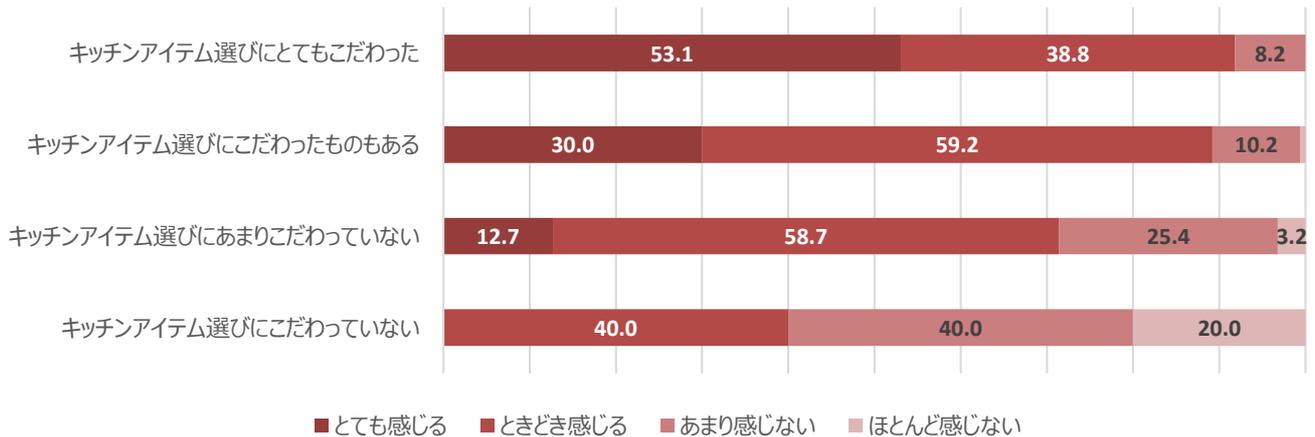
**料理をする際に出番が多いキッチンアイテムは何ですか？
[n=600]**

- 1位 包丁（52.2%）
- 2位 フライパン（43.3%）
- 3位 まな板（39.0%）
- 4位 鍋（30.5%）
- 5位 お玉・トング・菜箸等（23.8%）



また、キッチンアイテムを購入する際にこだわりを持って選んだ人ほど、自宅で料理を作ったり食事をしたりすることに幸せを感じていることが明らかになりました。さらに、新生活で買ったキッチンアイテムについてよかったことは「気分が上がったこと」と回答する人が最も多く（47.7%）、この結果からも、新生活でのキッチンアイテム選びがその後の料理時間の充実度に影響することが分かりました。

Q. 自宅で料理を作ったり食事をしたりすることに幸せを感じますか。[n=600]



▼新生活に揃えたい上質で使いやすい「SELECT100™」の新商品

貝印の「SELECT100™」は、新生活の門出にもぴったりの、毎日の料理を大切にしたい人のための基本の調理道具ブランドです。誰もが心地よく料理を愉しめる道具としてたくさんの方々にご愛用いただいております。そんな「SELECT100™」ブランドから、この春キッチンナイフ3種とカッティングボードが発売されます。

今回の調査の中でも「数年経ってからこだわっておけばよかったと思う」キッチンアイテム1位となった包丁と、「現在使いづらさを感じている」キッチンアイテム1位のまな板。ぜひ愛着を持って使用できるような道具選びを試みてはいかがでしょうか。

数年経ってからこだわっておけばよかったと思う キッチンアイテムは何ですか？ [n=600]

- 1位 包丁 (24.3%)
- 2位 フライパン (18.2%)
- 3位 まな板 (17.3%)
- 4位 鍋 (16.8%)
- 5位 ザル・ボウル (13.2%)

現在使いづらさを感じているキッチンアイテムは 何ですか？ [n=600]

- 1位 まな板 (15.8%)
- 2位 包丁 (14.3%)
- 3位 ピーラー (14.2%)
- 4位 ザル・ボウル (13.2%)
- 5位 フライパン (13.0%)

商品概要

キッチンナイフ

日常づかいに便利なミニマルなサイズ感のナイフシリーズ。手になじむハンドルは握りやすい形状・大きさにこだわりました。柄の素材が人工大理石のため、美しさと食器洗い乾燥機対応の機能性を両立しています。

SELECT100 キッチンナイフミディアム 145mm 価格：6,000円（税抜）／6,600円（税込）

一般的な三徳包丁よりも一回りコンパクトなキッチンナイフ。市販の小分け食材や少人数の家庭が増えて小さめの食材をカットする場面が多い現代のライフスタイルにぴったりのサイズ。



SELECT100 キッチンナイフショート 120mm 価格：4,500円（税抜）／4,950円（税込）

ミディアムとセットで揃えたい基本のナイフ。小さい食材やフルーツ、小菓子のカットに便利な小回りのきくコンパクトサイズ。卓上でも美しく、来客時にも活躍します。



SELECT100 ブレッドナイフ 160mm 価格：5,500円（税抜）／6,050円（税込）

3種類の刃形状（粗めの波刃、緩めの波刃、直線刃）で、ハードパンからソフトパンまでスムーズにカット。収納のしやすさに加え、定番の食パンのカットへの使いやすさも叶えた160mmサイズ。



カッティングボード

薄型、軽量、コンパクトサイズの新しいひのきのまな板です。
側面を樹脂塗装しているのできれいな状態で使用でき、反り防止加工も施しています。
食器洗い乾燥機にも対応。
毎日の料理に使うからこそシンプルな使いやすさを追求しました。

SELECT100 カッティングボード230×210mm

価格：3,000円（税抜）／3,300円（税込）



使いやすい大きさ
ブレッドナイフ160mmがカッティングボード内に収まります。



扱いやすいコンパクトサイズ
薄型、軽量で扱いやすいので、まな板からの移し替え作業などもラク。



持ち上げやすいフチ加工
2か所の角が斜めになっていて、キッチン台から持ち上げやすい設計です。



「SELECT100™」について

SELECT100™は料理を通じて「幸せな時間作り」のお手伝いをするブランドです。料理を作る時間を幸せな時間に変える、誰もが心地よく料理を愉しめる基本の調理道具であることを目指しています。

ブランドサイト

<http://www.select-100.com>



【貝印株式会社】

1908年、刃物の町として有名な岐阜県関市に創業。現在、生活に密着した刃物を中心とするカミソリ、メンズグルーミング、ツメキリなどの身だしなみやビューティーケア、包丁をはじめとする調理・製菓、医療用など1万アイテムにもおよぶ商品を展開し、商品の企画開発から生産、販売、物流までの一連を行っている総合刃物メーカー。

本社：東京都千代田区岩本町3-9-5 代表取締役社長：遠藤宏治 <http://www.kai-group.com/>