

- NEWS RELEASE -

「物価高騰に伴う家庭の食卓の変化に関する調査」第2弾を発表

お米の価格が値上がり傾向だと誤解している人が3割も

夕食時の主食は「お米」の人が約75%！朝食はパンからごはんへシフトする流れも

お米の消費量拡大を応援し、お米をよりおいしく食べる方法をタイガー魔法瓶が発信！
特別栽培米や炊飯器が当たる「#お米を食べよう」キャンペーンも10月13日よりスタート

熱制御テクノロジーで世界をリードするタイガー魔法瓶株式会社（社長:菊池嘉聡、本社:大阪府門真市）は、9月に全国20代～60代の料理習慣のある既婚者男女328名を対象に「物価高騰に伴う家庭の食卓の変化に関する調査」を実施しました。本リリースでは、第2弾として主食の代表である「お米」とその価格に関する調査結果を発表いたします。

円安による輸入原料や飼料・肥料コストの増加やエネルギー価格の高騰により、2022年1月～10月までに小麦製品や加工食品などを中心に値上げを行った食品が2万品目を超え、10月は単月の値上げは6500品目以上となっています。こうした状況下で、お米の小売価格は2020年10月から2022年8月まで、一貫して前年同月比よりも価格が下がっている状況も事実です。（※1）しかし、主食の代表である「お米」の価格が値上がり傾向だと誤解している人が約3割もいることがわかりました。

小麦価格の高騰によりお米への関心が高まる中、当社は約50年以上もの間、炊飯器ブランド「炊きたて」を販売してきたメーカーとして、お米の消費量拡大を応援し、「お米をよりおいしく食べる方法」や「意外と知らないお米にまつわる知識」など、“今こそ知りたいお米について”の情報を「#お米を食べよう」キャンペーンを通して発信してまいります。

お米の価格が値上がり傾向であると誤解している人が約3割も！ パンや麺の価格高騰で、お米を主食として食べる人が増えた人は24.1%！

主食の代表である「お米」ですが、調査時の9月上旬において、「昨年に比べてお米の価格が高くなっている」と回答した人が約3割もいました。実際、コメの小売価格は直近3ヵ年においては値下がり傾向（※1）であるため、お米の価格傾向について誤解されている方が一定数いることがわかりました。

また、「小麦価格の高騰を理由に、お米を食べる量を増やしたい」と答えた方は70.7%、「パンや麺の価格高騰により、主食でお米を食べることが増えた」と回答した人は24.1%にのぼることがわかりました。（※2）

さらに、おいしくごはんが炊ける炊飯器への見直しを検討している人は40.2%と、お米への関心が高まっていることが伺えます。（※3）

主食として根強い人気を誇るお米。 昼食&夕食にはお米を食べる人が最も多いという結果に！

主食としてごはんを食べる方の割合を調査したところ、「朝食にごはんを最も食べることが多い」と回答した人が約24.1%、昼食では約42.1%、夕食では約74.7%となりました。朝食ではパン派（約46.3%）に次ぐ結果となったものの、昼食と夕食ではごはんを食べる人が最も多いという結果となり、日本の家庭の主食では依然としてお米への支持が強く、主食の代表格であるということがわかりました。

また、朝食はパン派が優勢なものの、物価高騰を受けてお米を食べる量を増やしたいと思っている人のうち3人に1人が「朝食をパンからごはんへ変更したい」と回答しました。（※4）

（※1）コメの相対取引価格

令和元年産米の年度平均価格：15,716円、令和2年産米の年度平均価格：14,529円

令和3年産米の2021年9月～2022年7月の平均価格：12,839円

出典：農林水産省「米に関するマンスリーレポート」（令和4年9月号）よりデータ引用

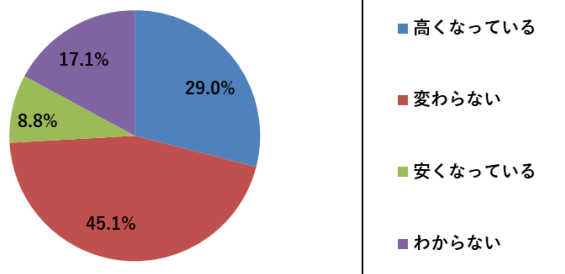
（※2）（※3）（※4）2022年9月27日発表済み

調査対象：週に4回以上料理をする20～60代の既婚者男女 328名

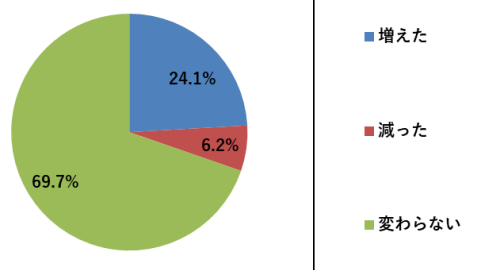
調査期間：2022年9月7日（水）～8日（木） 調査方法：インターネット調査（自社調べ）

調査結果：物価高騰に伴う家庭の食卓の変化について（グラフ）

昨年に比べて、お米の価格変化について、感じていることは
どれですか？（n=328）

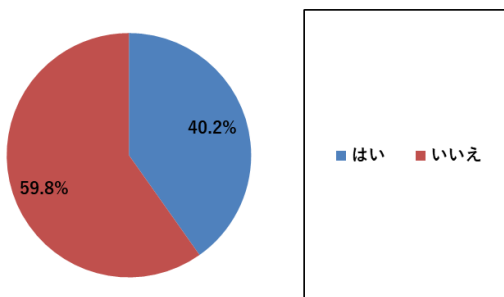


パンや麺の値上げ影響で、主食にお米が増えましたか？
（n=323）



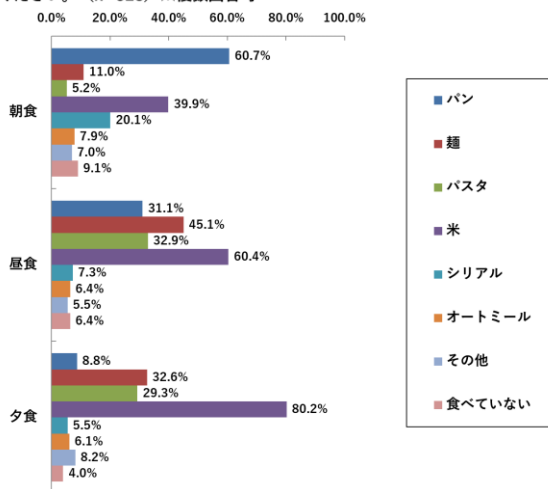
※2022年9月27日発表済み

お米が値下がり傾向である今、おいしくごはんが炊ける
炊飯器への見直しを検討していますか？（n=328）

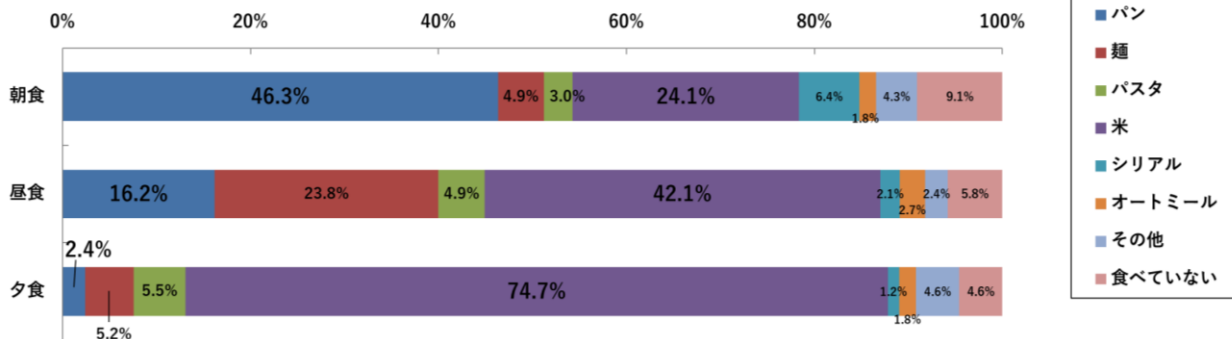


※2022年9月27日発表済み

朝食・昼食・夕食それぞれの主食として食べることが多いものをすべて
選んでください。（n=328）※複数回答可



朝食・昼食・夕食それぞれの主食として最も食べることが多いものは次のうちどれですか？（n=328）



調査対象：週に4回以上料理をする20～60代の既婚者男女 328名
調査期間：2022年9月7日（水）～8日（木） / 調査方法：インターネット調査（自社調べ）

※本プレスリリースの内容を引用される際は、引用元が「タイガー魔法瓶調べ」である旨のご記載をお願いいたします。

「#お米を食べよう」キャンペーン概要

小麦価格の高騰によりお米への関心が高まる中、当社はお米の消費量拡大を応援するため、“今こそ知りたいお米について”の情報を「#お米を食べよう」キャンペーンを通して発信してまいります。

(1) おいしく #お米を食べよう！クイズキャンペーン

タイガー魔法瓶公式Twitterアカウント (@Tiger_PR_JPN) にて、お米をおいしく食べる方法やお米にまつわる豆知識をクイズ形式で紹介いたします。正解者の方には抽選で30名様に、12年に一度の今年の干支「寅年」にちなんで近江の特別栽培米「近江の虎」の新米をプレゼントいたします。

「近江の虎」は滋賀県の浅井で研究型農園を営む「浅井の農家たかぎし」が、有機肥料を中心とした独自の堆肥設計と、寒暖差が激しい豪雪地帯の山麓で、雪解け水で栽培する特別栽培米です。

【キャンペーン概要】

出題日 : 10月13日 (10月19日正解発表)、10月20日 (10月26日正解発表)、
10月27日 (11月2日正解発表)

応募方法: ①タイガー魔法瓶公式Twitterアカウント (@Tiger_PR_JPN) をフォロー。

②出題投稿の引用RTに「#お米を食べよう」をつけて回答を投稿。

当選者数: 各投稿の正答者から抽選で各10名 (合計30名)

賞品 : 「近江の虎」2kg (新米) ※パッケージはイメージです。



(2) タイガー圧力IHジャー炊飯器でおいしく #お米を食べよう！プレゼントキャンペーン

土鍋のような味わいを、炊きたてでも、保温でもお楽しみいただける圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-A100が当たるキャンペーンを実施します。JPV-A100はごはんの旨みを引き出す「旨み粒立ち炊飯プログラム」とごはんの蒸発水量に着目した「粒立ち保温」で炊きたてのおいしさが長持ちする、“毎日手間なくおいしい”忙しいご家庭のニーズに応えた新モデルです。

【キャンペーン概要】

開催時期: 10月13日～31日

応募方法: ・タイガー魔法瓶公式Twitterアカウント (@Tiger_PR_JPN)
をフォロー&キャンペーン投稿をRT

または、

・タイガー魔法瓶公式Instagramアカウント (@tiger_pr_jpn)
をフォロー&キャンペーン投稿をいいね

当選者数: 抽選でTwitter・Instagram各5名 (合計10名)

賞品 : 圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-A100 1台

※炊飯器の色はお選びいただけません



参考 | 「知る・学ぶ・楽しむ 炊きたて50」人気記事ランキング

タイガー魔法瓶公式サイト内の特設コンテンツ「知る・学ぶ・楽しむ 炊きたて50」でアクセス数1~5位の人気記事をご紹介します。

(集計期間：2022年1月1日~2022年9月30日)

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/feature/rice-cooker/takitate50/>



第1位 お米一合は何g?何cc?何kcal? 「米一合」を徹底解説

★月間約12万アクセス! (22年9月)

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/feature/rice-cooker/takitate50/16/>

お米を量る単位として「合」が一般的となったのは、石高制が確立された江戸時代。生活の中に根付いた「合」は、私たちの暮らしにおいて今なお身近な単位です。

炊飯前のお米1合分をgに換算すると、その重さは約150gとなります。しかし、実はお米の品種や状態(玄米や胚芽米、新米や古米など)、さらには水分の含有量によっても多少の差異があります。

体積を表すmL(またはcc)に換算すると、1合は約180mL(cc)。日本には180mLと200mLの計量カップが存在しますが、180mLカップは、まさにお米1合の計量のために生み出された計量器具なのです。

第2位 <開発担当者が解説!> 美味しい玄米の炊き方を教えます

★月間約3.6万アクセス! (22年9月)

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/feature/rice-cooker/takitate50/17/>

「玄米」メニューが搭載されている炊飯器なら、玄米も白米同様、洗米して玄米目盛で水加減するだけで炊けるので、手軽に続けたい方にはおすすめです。「玄米」メニューには吸水の工程が含まれているため、吸水させずにすぐにスイッチを入れて炊くことができます。ただ、「玄米」メニューで炊いてみて硬いと感じた場合は、事前に2時間ほど吸水させてみるのも良いでしょう。

第3位 冷凍ごはんを解凍するコツって?

NG例や正しい冷凍方法についても解説

★月間約2.4万アクセス! (22年9月)

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/feature/rice-cooker/takitate50/11/>

冷凍ごはんをおいしく解凍するには、①冷凍庫から出した冷凍ごはんをラップのまま、電子レンジに入れます。②600Wで30秒~1分程度加熱し、箸でほぐせるくらいごはんが柔らかくなったら、耐熱のお茶碗に移します。③ごはんを箸でほぐして余計な水分を飛ばした後、ふんわりとラップをかけ、再度600Wで2分程度あたためます。2回に分けて加熱し余計な水分を飛ばすことで、冷凍ごはん特有のべちゃっとした食感がなくなります。

第4位 冷凍ごはんをお弁当に持っていきたい! ごはんをおいしく冷凍・解凍する方法

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/feature/rice-cooker/takitate50/15/>

冷凍ごはんは、基本的にお弁当にも活用できます。ただし、お弁当に冷凍ごはんを使用するときは必ず温めなおしておきましょう。ごはんを冷凍するときは、1食分ずつのごはんを小分けにし、ラップで包みます。ごはんはなるべく薄めに盛り、ふんわりと包み込むようにしてください。その後は、軽く粗熱をとり、冷凍庫へしまい、急速冷凍機能を活用して一気に冷凍しましょう。急速冷凍機能がない場合は、小分けにしたごはんの下に熱伝導率の高いアルミトレイを敷くのがおすすめです。

第5位 <認定5つ星 お米マイスターが解説!> お米には賞味期限がない? 古いお米をおいしく食べる方法

<https://www.tiger-corporation.com/ja/jpn/feature/rice-cooker/takitate50/20/>

賞味期限・消費期限の表示がないお米ですが、生鮮食品である以上、野菜と同様に時間の経過とともに劣化していきます。白米の酸化は精米直後から進行し、長期間置いておくとカビや虫の発生リスクが高まります。

精米後は「早めに食べる」が最善ですが、おいしく食べられる目安は、春夏は精米後2週間から1か月、秋冬にかけては1~2か月程度。また、お米は高温多湿や乾燥が苦手、最適な温度と湿度があることも頭に入れておきましょう。

参考情報 | ジャー炊飯器 製品紹介

土鍋圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>土鍋ご泡火炊き JPL-S100



スレートブラック
<KT>

ミストホワイト
<WS>



- 連続ノンストップ加熱
- おひつ保温
- 銘柄巧み炊きわけ
- 丹精仕上げ

2023年に創業100周年を迎える当社がこれまで培ってきた技術の粋を集めた「100周年記念モデル」。最高温度約280度※でごはんの甘みをより深く引き出す「土鍋ご泡火炊き」に新技術「連続ノンストップ加熱」を採用。薪火で炊きあげるようなかまどごはんの味をジャー炊飯器で実現しました。前モデルからご好評いただいている、高温を維持しながらごはんの甘みとハリを引き出す「丹精仕上げ」と、木製のおひつを手本にした「おひつ保温」を本機種にも搭載しています。

※「白米」メニュー-5.5合 炊きわけ「しゃっきり」火かげん「強」炊飯時、内なべ外側底面の温度（当社調べ）

圧力IHジャー炊飯器<炊きたて>JPV-A100/A180



マットブラック
<KM>

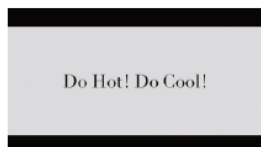
マットホワイト
<WM>
※JPV-A100のみ



- 旨み粒立ち炊飯プログラム
- 粒立ち保温プログラム

土鍋の温度コントロールを参考に土鍋の火技を再現した「旨み粒立ち炊飯プログラム」と、炊きあがりから時間が経ってもふっくらとしたごはんを味わえる「粒立ち保温プログラム」を搭載。ごはんの保温頻度の高い、忙しい共働き家庭ニーズにお応えしたモデルで、時間が経ってもおいしいごはんを楽しんでいただけます。「少量旨火（うまび）炊き」メニューや「冷凍ご飯」メニューなど毎日の手間が省ける工夫を取り入れました。

タイガー魔法瓶 NEXT100年ステートメントムービー「Do Hot! Do Cool!」公開中!



タイガー魔法瓶は2023年に創立100周年を迎えます。創立以来、「真空断熱技術」と「熱コントロール技術」を用いた、高次元の熱制御にこだわり続けてきました。次の100年も変わらずこの技術を活かして、「世界中に幸せな団らんを広める。」ことを実現してまいります。

「Do Hot! Do Cool!」100年を、あたたかく。100年を、カッコよく。 https://youtu.be/MQe_G1aveuM



© 2003 TIGER CORPORATION