



いよいよ鍋シーズン突入！鍋料理に関する意識・実態を調査 みんな大好きな鍋料理にも意外と不満は多かった!? 鍋料理に対する不満を持つ人は65%！

不満なポイント第1位は「途中で鍋スープが少なくなる」、
第2位は「食べていくうちに味が薄くなる」など、鍋スープに関する不満が上位

株式会社創味食品（本社：京都府京都市伏見区/代表：山田佑樹）は、20代～60代の男女800名を対象に、「味付け鍋に関する意識・実態」調査を実施いたしました。

歴史的な猛暑と言われた平成最後の夏も終わりを迎え、夜には肌寒さを感じるようになるなど、鍋料理が恋しくなるシーズンの到来を感じさせるようになりました。そんな中、近年の鍋料理を取りまく環境を見てみると、カレーや豆乳など、今では一般的になりつつある味付けから、レモン鍋やワイン鍋など変わり種も毎年のように登場。バリエーションも広がり、様々な味付けの鍋料理を楽しめるようになってきております。

そこで、今回の調査では、しょうゆ味、カレー味など、様々な味付けの鍋料理を「味付け鍋」と称し、全国の20代～60代の男女を対象に、「味付け鍋」に関する意識・実態を調査いたしました。

調査結果の要旨は以下のとおりです。

調査サマリー

- ①6割弱の人が、昨年秋～冬にかけて週に1度以上、鍋料理を実施。
よく作る味付け鍋ランキング1位は「しょうゆ味ベース」、2位は「キムチ味」、3位は「塩味ベース」と、王道の味付け鍋が上位を独占する結果に。
- ②味付け鍋のいい点第1位は、「メニューとして簡単」で71%、次いで、「野菜がたくさんとれる」で56%。
いずれの回答とも、女性から平均を6%以上も上回る支持を獲得するなど、味付け鍋は女性のミカタ!?
- ③65%が、味付け鍋に不満を感じていることが判明。
味付け鍋のよくない点第1位は、「途中で鍋スープが少なくなる」、第2位は「食べていくうちに味が薄くなる」など、鍋スープに関する不満が上位を占めるという傾向に。

【調査概要】

調査期間 : 2018年8月16日～8月19日
調査方法 : インターネット調査
調査対象 : 全国の20～60代男女
サンプル数 : n=800
各年代n=160（男女でn=80ずつ）の均等割付にて回収

トピック①

6割弱の人が、昨年の秋～冬にかけて週に1度以上、鍋料理を実施。
よく作る味付け鍋ランキング1位は「しょうゆ味ベース」、2位は「キムチ味」、3位は「塩味ベース」と、王道の味付け鍋が上位を独占する結果に。

はじめに、昨年の秋～冬場にかけてどれくらいの頻度で鍋料理をしたのかを聞きました。
最も多かったのは、週に1回という結果で33%。次いで、月に2～3回で30%、週に2～3回で21%という結果でした。また、週に1回以上と答えた人の数値を合計すると、57%。全体の6割弱が週に1度以上鍋料理を食べていたことがわかりました。

Q.昨年の秋～冬場にかけてご自宅でどれくらいの頻度で鍋料理をしましたか。

■ 週に4～5回 ■ 週に2～3回 ■ 週に1回 ■ 月に2～3回 ■ 月に1回 ■ 2～3ヶ月に1回 ■ それ以下

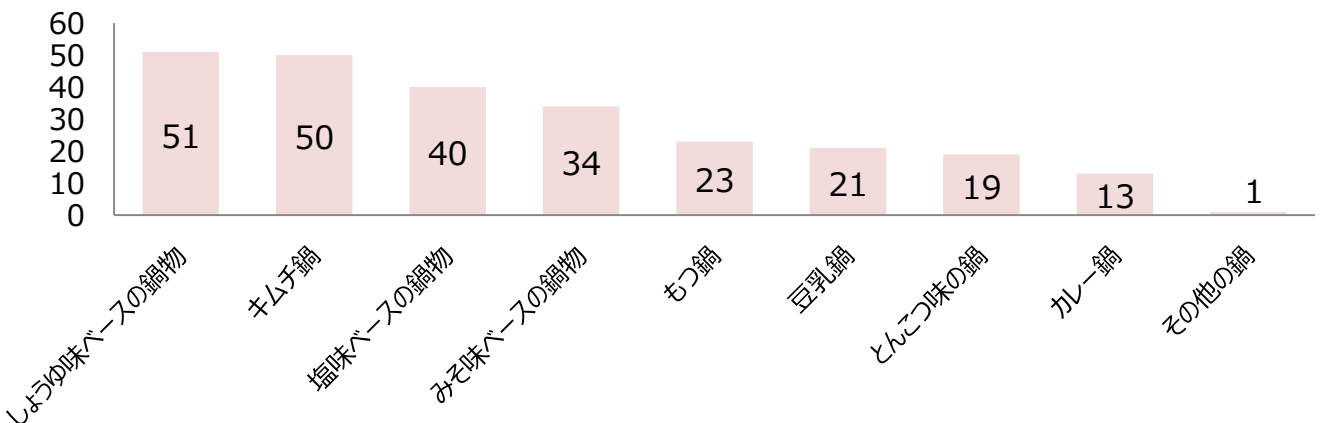
(n=800/単位:%)



続いて、昨年の秋～冬場にかけてどのような鍋料理をしたのかを聞きました。
最も多かったのは、しょうゆ味ベースの鍋という結果で51%。次いで、キムチ鍋50%、塩味ベースの鍋が40%と、長らく親まれてきた王道の味付けが上位を占めました。一方で、近年一般的に親しまれるようになってきた豆乳鍋、カレー鍋などの味付けは、それぞれ21%、13%と、これからまだまだ家庭に普及していく余地を感じさせる結果となっております。

Q.昨年の秋～冬場にかけてどのような鍋料理をしましたか。

(n=800/単位:%)

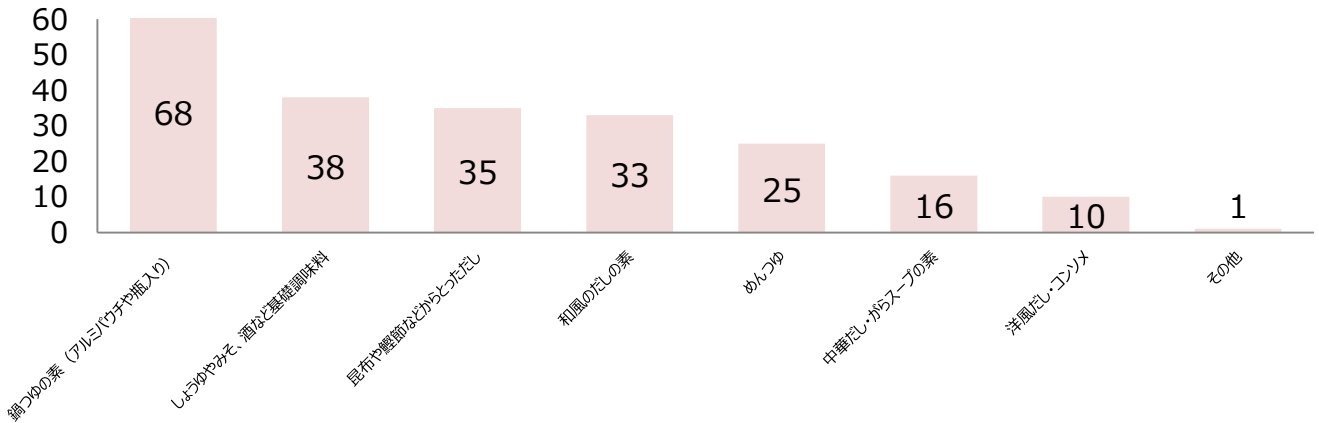


そのほか、実際に味付け鍋を作る際に、どんな調味料を使っているのかも聞いてみました。

鍋つゆの素を使う人が最も多く、68%の人が味付けにパウチや瓶入りの既成品を使用しているという結果に。一方で、しょうゆやみそ、酒などの基礎調味料や昆布や鰹節などからとただしから作る人も4割弱いる模様。既成のスープで手軽に鍋を楽しむ層が多いものの、一から調理をするこだわり派も一定数いることが見て取れます。

Q.味付け鍋を作るときにどんな調味料をお使いですか。

(n=800/単位:%)

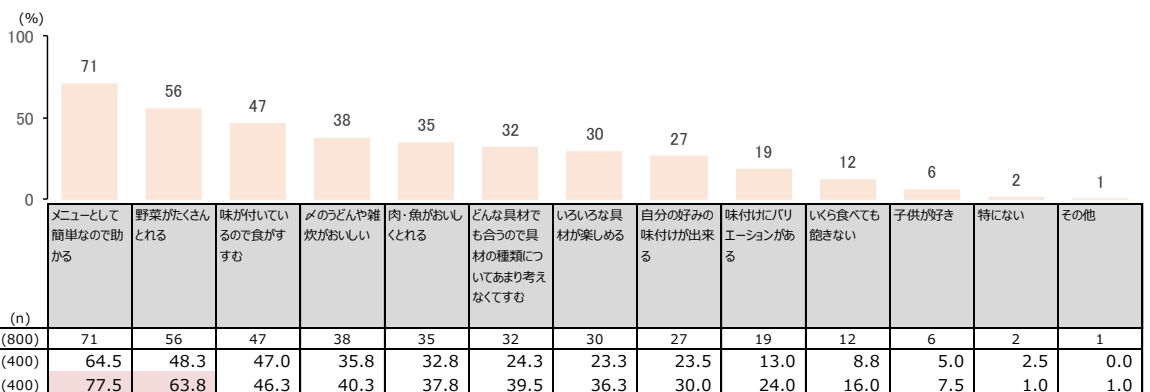


トピック②

味付け鍋のいい点第1位は、「メニューとして簡単」で71%、次いで、「野菜がたくさんとれる」で56%。いずれの回答とも、女性から平均を6%以上も上回る支持を獲得するなど、味付け鍋は女性のミカタ!?

味付け鍋に関していい点を伺ったところ、最も多かった回答は「メニューとして簡単なので助かる」で71%。次いで、「野菜がたくさんとれる」で56%という結果でした。いずれの回答とも、女性から平均を6%も上回る支持を集めており、味付け鍋は特に、手軽に野菜を摂りたいという女性たちから支持を集めていることがわかります。

Q.味付け鍋のいい点はなんですか。



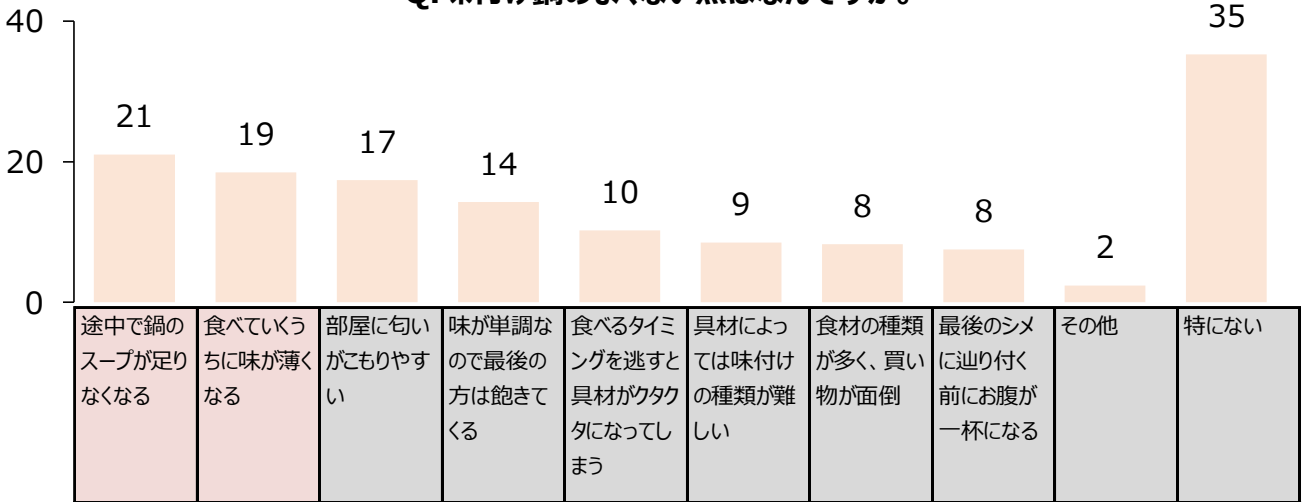
トピック③

65%の人が、味付け鍋に不満を感じていることが判明。味付け鍋のよくない点第1位は、「途中で鍋スープが少なくなる」、第2位は「食べていくうちに味が薄くなる」など、鍋スープに関する不満が上位を占めるという傾向に。

味付け鍋に関して、よくない点も調査。

なんと、回答者の65%が何らかの不満を感じていることが明らかとなりました。よくない点の内訳を見ていきますと、第1位が「途中で鍋のスープが足りなくなる」で21%、第2位が「食べていくうちに味が薄くなる」で18.5%、第4位が「味が単調なので最後の方は飽きてくる」14.3%など、鍋スープに関する不満が上位を占める結果となりました。

Q.味付け鍋のよくない点はなんですか。



(n=800/単位:%)

味付け鍋のよくない点に関し、鍋スープに関する不満が上位に来ていることから、鍋スープへの不満を深掘りしてみました。

まず、不満として1位に挙がった「途中で鍋のスープが足りなくなる」という不満について、スープが少なくなった鍋に対して工夫をしたことがあるか聞きました。鍋スープが少なくなったと感じたときに、お水や調味料を加えたことがあると答えた人は約半数ほどという結果に。また、スープに継ぎ足しを行ったことがある方を対象に、継ぎ足しを行う前の鍋料理と比較した満足度を聞いたところ、満足と答えた人は、わずか20%ほど。パウチなどの既成品を使う人が多いこともあってか、水かさを増やした際にももとの味付けに戻すことに苦労している様子が伺えます。

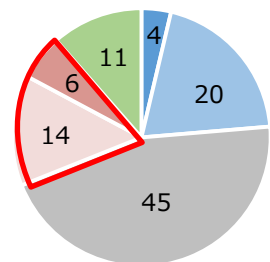
Q.「味付け鍋」の途中で水（お湯）や調味料を加えることはありますか。

(n=800 / 単位:%)	いつも途中で加える	時々途中で加える	まれに途中で加える	ほぼ加えることはない
水(お湯)を追加する	10	25	22	44
鍋つゆの素を追加する	6	20	18	57
鍋つゆの素以外の調味料・だしを追加する	6	17	23	55

Q.水（お湯）や調味料を加える前の鍋と比較し、途中で水（お湯）や調味料を加えた鍋に関してどれくらい満足していますか。

(n=800/単位:%)

- かなり不満
- 少し不満
- どちらともいえない
- 少し満足
- かなり満足
- 特に感じることはない



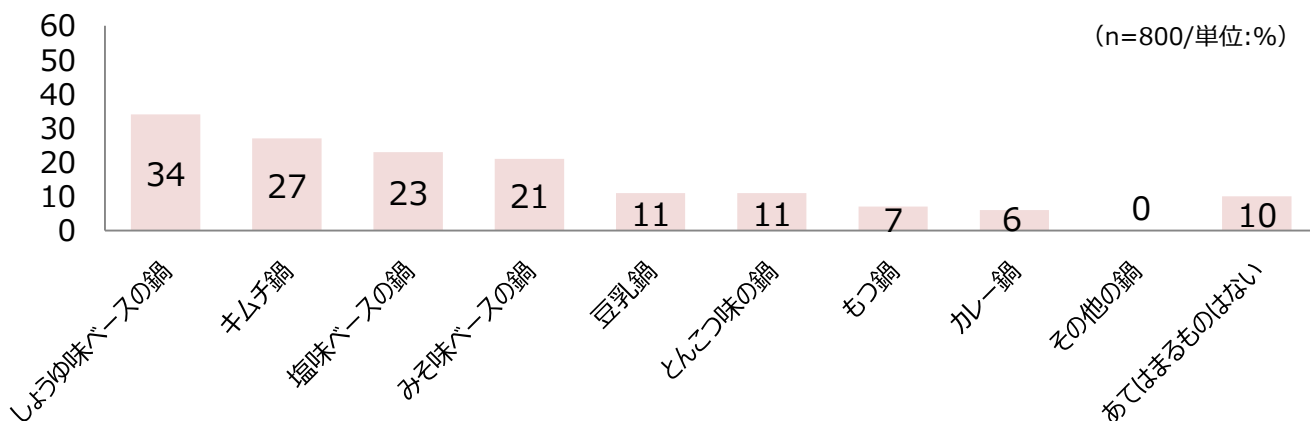
続いて、「食べていくうちに味が薄くなる」という不満を深掘りしました。

特に薄くなると感じる味付け鍋としては、1位「しょうゆ味ベースの鍋」、2位「キムチ鍋」、3位「塩味ベースの鍋」と、昨年の秋～冬にかけてよく食べた鍋と同様の結果に。食べ慣れている鍋の味だからこそ、薄くなることを実感しやすいのかもしれませんが。

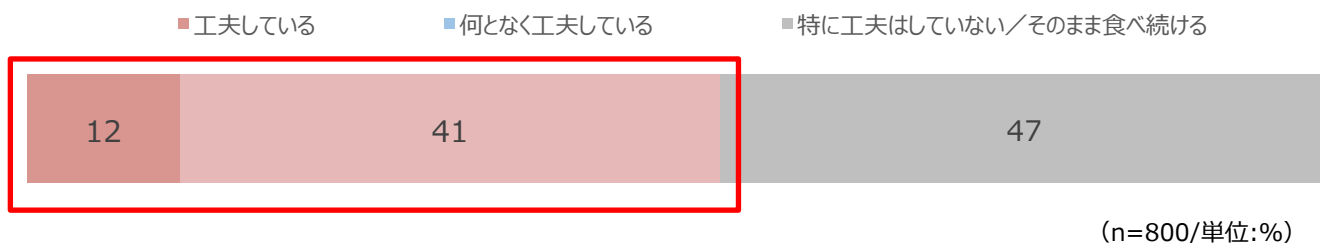
また、味が薄くなったと感じた鍋に対して、工夫をしている人は、53.2%。多くの回答を集めた回答としては、「しょうゆやみそ、酒など基礎調味料」で50.2%、「めんつゆ」で41.2%と、各家庭に必ず置いてあるような調味料で手軽に味付けを加えることが多いようです。

一方で、味を濃くする工夫をした鍋と、する前の鍋への満足度を比較すると、満足と回答したのはわずか32%。基礎調味料やめんつゆを加えるだけでは、もともとの鍋が持っていたコクや深みまでをプラスすることが難しいことが伺えます。

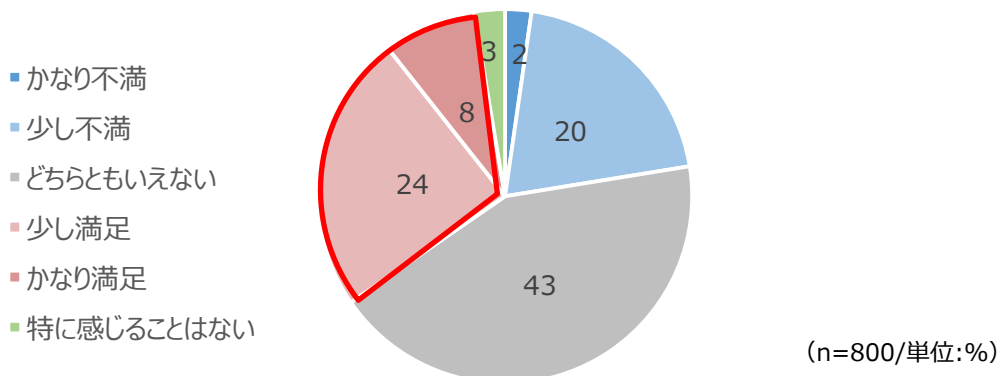
Q.どのような「味付け鍋」で味が薄くなると実感していますか。



Q.あなたは「味付け鍋」で味が薄くなったと感じた時に何か工夫をしていますか。



Q.味を濃くするための工夫をする前の鍋と比較し、途中で味を濃くする工夫をした鍋に関して、どれくらい満足していますか。



鍋スープが少なくなったお鍋・味が薄くなったお鍋を、より美味しく食べるには… 手軽に料理の味つけを整えられる新しい食べ方 「追いシャン」がオススメ！

本調査を通じ、65%の人が味付け鍋に対し、不満を持っていることが判明。そして、うち上位2つは、「途中で鍋のスープが少なくなる」、「食べていくうちに味が薄くなる」という不満でした。こうした不満をたった一手間で解消できる新しいお鍋の食べ方、それが「追いシャン」です。

「追いシャン」とは？

「追いシャン」とは、本格がらスープの素「創味シャンタン」をいつもの料理に追っかけて、少量加える新しい食べ方。追って加えることで、味に深みが出て、がらっと美味しくなります。

味付け鍋の味が薄くなったときに、この「追いシャン」をすることで、鍋スープに本格がらスープの旨味とコクが加わり、味が一層と美味しくなります。

また、鍋のスープが少なくなったときには、200mlのお湯に大さじ1/2の創味シャンタン（粉末タイプは大さじ1）を溶かして加えることで、スープの旨味を薄めることなく、継ぎ足しすることが可能です。



定番の味付けはもちろん、追いシャンはどんな味付けにも相性抜群！

「創味シャンタン」は油脂、玉ねぎ、ニンニク、スパイス等、20種類以上の厳選した素材が配合された本格がらスープのため、くせがなく、どんな味付けにも相性が抜群。そのため、シンプルだからこそ奥深い定番の味付けでも、ちょっと珍しい変わり種の味付けでも、本来の風味を損なうことなく、さらに味付けに旨味とコクを加えることが可能です。そんな中でも、特に「追いシャン」と相性のいいBEST3のお鍋をご紹介します。

【追いシャン オススメ鍋BEST3】

1位：寄せ鍋

寄せ鍋へ「追いシャン」すればちゃんこ風アレンジ！
途中で味を変える事で飽きずに最後まで食べられます。

2位：キムチ鍋

濃厚なピリ辛なスープに、さらに旨味とコクが追加。
ピリ辛ながらもまろやかな味わいが、最後まで食欲をそそります。

3位：担々ごま鍋

ごまの風味がさらに奥深くなります。締めには中華麺ではなくうどんがオススメ！
のどごし豊かな麺に、スープが良く絡みます。

お鍋のお供にオススメ！「創味シャンタン 粉末タイプ100g」新発売！

株式会社創味食品は、9月3日より、「創味シャンタン 粉末タイプ100g」を新発売。従来の50gに対し、倍増の100gという大容量になっております。

本調査では、週に1度以上鍋料理を食べる人が57%以上もいるということが判明。鍋料理が大好きな日本人が使うにピッタリなサイズ感、そして、鍋料理に溶けやすい粉末タイプということから、お鍋のお供としてオススメの一品です。



創味シャンタンは業務用として1961年に開発・発売されて以来、半世紀に渡りプロの料理人に使われてきた本格からスープの素です。

清湯スープをベースに、油脂、玉ねぎ、ニンニク、スパイス等20種類以上を配合した本格からスープの素なので、生姜スープや野菜スープ、野菜炒め、焼飯など基本の料理の他に、カレーやパスタといった洋風料理の味付けにもお使い頂けます。

■商品概要

容量	: 100g
参考小売価格	: 295円（税別）
販売エリア	: 全国の量販店にて発売
発売日	: 9月3日より発売中

「追いシャン」新CM放送予定！

明石家さんまん出演がする創味食品新CM「追いシャン篇」が10月6日（土）より、O.Aされます。食欲をそそるお鍋のシズル感と、明石家さんまさんのコミカルながらもおいしさが伝わってくる見事な演技の絶妙なコンビネーションをお楽しみください。



会社概要

- ・会社名 : 株式会社 創味食品
- ・本社・工場 : 京都府京都市伏見区横大路芝生24-3
- ・設立 : 1950年3月
- ・代表者 : 山田 佑樹
- ・資本金 : 6000万円
- ・事業内容 : 業務用・市販用各種調味料の製造販売主として自社ブランド商品のめんつゆ、たれ、スープ、その他調味料等を全国の食品商社を通じて外食関連会社、スーパー各社へ供給。