

報道関係者各位

2020年7月1日

合同会社 西友

大人の4割が野菜嫌い！過去に野菜嫌いの克服を断念した経験が約6割も！ 大人の野菜嫌い克服を目指す『WE LOVE VEGETABLES』プロジェクト開始

コロナ禍で野菜を使った自炊ニーズが高まる中、生鮮食品に力を入れる西友が
苦手な人が多いトマト・ナス・ピーマンを美味しく食べられるレシピを披露

～嫌いな野菜しか出てこない！コンセプトムービー「世界一嫌われるレストラン」本日公開～

合同会社西友（本社：東京都北区、社長兼最高経営責任者：リオネル・デスクリー、以下「西友」）は、2020年7月1日（水）より、大人の野菜嫌い克服を目指す『WE LOVE VEGETABLES』プロジェクトを開始します。

新型コロナウイルスの影響により家で過ごす機会が増え、健康志向から野菜を使った自炊への関心が高まっています。西友の調べでは、**大人の4割が苦手な野菜があることが分かりました。また、過去に野菜嫌いの克服を断念した経験のある方が約6割、自身の子どもへの悪影響などを悩んでいる方が約8割に上ることが判明しました。**西友は**大人が野菜嫌いを克服することで、野菜が家庭の食卓に並ぶ機会を増やし、多くの方に健康的な食生活を送ってほしいという思いを込めて、『WE LOVE VEGETABLES』プロジェクトを2020年7月1日（水）より開始します。**

大人でも苦手な野菜として挙がること多い一方、様々な料理に使われることも多いトマト、ナス、ピーマンにフォーカスし、調査で判明した苦手な点を解消し、美味しく食べられる独自の克服メニューを6品開発。それぞれの野菜を苦手とする大人に試食してもらい、50%以上の方に「あり（食べられる）」の判定を受ける野菜料理はどれかを検証しました。その結果、5品の野菜料理が50%以上の支持を受け、克服レシピとして認定されました。

このレシピ開発と試食の様子をコンセプトムービーとしてまとめた「世界一嫌われるレストラン」を本日公開すると同時に、全国の西友店舗で野菜嫌い克服メニューのレシピカードを配布するほか、特設サイトでもレシピ動画を公開します。

- コンセプトムービー「世界一嫌われるレストラン」：<https://youtu.be/D-aLz6iexAY>
- 特設サイト『WE LOVE VEGETABLES』：<https://www.seiyu.co.jp/campaign/wlv/>



■野菜嫌い克服研究家 ジョーさん。監修による克服レシピ

西友が行った調査では、各野菜の嫌いな点として多く挙げられたのがトマトは「食べたときの青臭さ」「ジュークジュークした食感」、ナスは「ドロドロした食感」、「スポンジみたいな食感」、ピーマンは「舌に残る苦味」、「特有の渋味」という回答でした。今回、野菜嫌い克服研究家 ジョーさん。監修のもと、トマト、ナス、ピーマンのそれぞれ苦手な部分を解消し、美味しく食べられるレシピ6品が完成しました。そのうち5品が、その野菜嫌いな大人の50%以上の支持を得ることができました。



一口サイズのやみつき「ナスピザ」
レシピサイト：
<https://www.seiyu.co.jp/campaign/wlv/recipe/eggplant1/>



カリカリ食感に脂の旨み「甘辛肉巻きナス」
レシピサイト：
<https://www.seiyu.co.jp/campaign/wlv/recipe/eggplant2/>



じっくり炒めた「トマトの卵炒め」
レシピサイト：
<https://www.seiyu.co.jp/campaign/wlv/recipe/tomato1/>



丸ごとトマトの「炊き込みご飯」
レシピサイト：
<https://www.seiyu.co.jp/campaign/wlv/recipe/tomato2/>



カリッカリ食感で苦味ゼロ「フライドピーマン」
レシピサイト：
<https://www.seiyu.co.jp/campaign/wlv/recipe/greenpepper1/>



そのまま食べられる「ピーマンカップシチュー」
レシピサイト：
<https://www.seiyu.co.jp/campaign/wlv/recipe/greenpepper2/>

■ジョーさん。レシピ開発に関するコメント

今回のプロジェクトに参加させていただくにあたって、野菜の苦手ポイントを1から洗い直しました。食べすぎて逆に苦手になってしまいそうなくらい(笑)、考えたおかげで、多くの方に「これならイケる！」と言ってもらって、本当に嬉しかったです。苦手は無理してなおす必要はありませんが、克服することで少しだけ世界が広がります。自転車に乗れるようになった時みたいに。自分のレシピが、誰かの世界が広がる一助となれば本当に嬉しいです。

■レシピ監修 野菜嫌い克服研究家 ジョーさん。プロフィール

Webで“バズる”企画を得意とし、Twitterでのフォロワー数は約24万超え。食の企画会社にて3年の勤務を経て独立。レシピ記事の企画、調理、盛り付け、撮影、記事執筆を一貫して行うほか、レシピ動画の撮影と動画編集もぜんぶ一人でこなすマルチな料理家。自身もにんじんなどの苦手野菜を、克服ポイントを押さえた調理法で克服してきた経験から、野菜嫌いの人も自分のレシピで食べられるようになれば、という想いで日々レシピ開発を行っている。
—公式HP：<http://tabetano.main.jp/>
—Twitter：<https://twitter.com/syokojiro>



■『WE LOVE VEGETABLES』プロジェクト~コンセプトムービー概要

- タイトル：「世界一嫌われるレストラン」
- 公開日：2020年7月1日（水）
- URL：<https://youtu.be/D-aLz6iexAY>
- ストーリー：

「世界一嫌われるレストラン」は、リアルにトマト、ナス、ピーマンが苦手な野菜嫌いの大人たちだけが招待される1日限りのレストラン。西友と野菜嫌い克服研究家のジョーさん。による苦手野菜克服メニューを食べて、「あり（食べられる）」か「なし（食べられない）」かを付度なしで判定してもらい、支持率50%以上を目指します。

「ピーマンは緑でツヤツヤしている時点で食欲が失せる」と嘆く女性。「ナスを嫌いになったのは50年前」という筋金入りの野菜嫌いの男性。幼い息子を前にして「父の威厳もないので・・・」と、ニガテ野菜の克服への意気込みを語る父親など様々な野菜嫌いの大人が登場します。次々と運ばれてくるトマト、ナス、ピーマンを使った野菜嫌い克服料理を目の前にして、戦々恐々。その様子を緊張の面持ちで見つめる西友の社員と料理研究家のジョーさん。意外な結末をお楽しみください。



■ 全国の西友でレシピカード配布・レシピ WEB サイト公開

本プロジェクトで開発したレシピは、全国の西友の店舗でレシピカードとして配布します。レシピ動画は特設サイトでもご覧いただけます。

- 特設サイト：<https://www.seiyu.co.jp/campaign/wlv/>



■ Twitter では最新情報を随時更新。“作ってみた”投稿も「#オトナ野菜チャレンジ」で募集中！

西友公式 Twitter アカウントでは、本プロジェクトの最新情報を発信。また、料理動画やプロジェクト情報、企業コラボ情報など、期間中は随時情報を発信していきます。一般の皆さんからの野菜克服のご報告も大募集！Twitter で「#オトナ野菜チャレンジ」をつけて、レシピを作ってみた感想や、苦手な野菜への挑戦の様子をぜひ投稿してください。

実施期間：2020年7月1日（水）～2020年8月30日（日）

西友公式 Twitter アカウント：https://twitter.com/Seiyu_Japan

■ 楽天西友ネットスーパー初回限定 1,000 円 OFF クーポンプレゼント

当キャンペーン対象の野菜「トマト」「ナス」「ピーマン」は、店頭だけではなく楽天西友ネットスーパーでもお買い求めいただけます。楽天西友ネットスーパーは、専用のスタッフがセレクトし日々の生鮮食品から日用品まで最短当日にお届けします。当キャンペーン期間中（7月1日～7月31日）、楽天西友ネットスーパーで初めてお買い物される方限定で、1,000円 OFF クーポンをプレゼントします。

楽天西友ネットスーパー：<https://sm.rakuten.co.jp/promotion/wlv202007.html>

■ 西友が野菜嫌い克服プロジェクトに取り組む背景

西友は2019年6月に発表した中期事業計画「スパーク2022」に基づき、お客さまにとって来店動機の上位カテゴリーにくる生鮮食品の青果に力を入れ、新鮮な野菜の提供と品質向上のための取り組みを進めております。

農林水産省の調査では、「日本人の野菜摂取量が年々減少傾向にある」ことが判明しています。そこで、**鮮度の高い野菜を提供し、毎日の食事をより健康的で豊かなものにしたいという思いから、野菜嫌いを克服するプロジェクトを始動し、昨年第1弾として、こどもの野菜嫌い克服プロジェクト、『KIDS LOVE VEGETABLES』を実施**しました。独自に開発した野菜料理を実際に100人超の幼稚園児たちに試食してもらい、80%以上「おいしい」と認定された5品の野菜料理を、レシピ動画とレシピカードを展開しました。「野菜をおいしく食べてほしい」という野菜嫌いのこどもを持つ親から多くの共感と、反響を呼び、プロジェクト開始から2か月で西友の青果部門の売上が2桁増を記録しました。

今回は、自社調査で4割存在することが分かった野菜嫌いの大人とその悩みに着目し、大人が野菜嫌いを克服することで、野菜が家庭の食卓に並ぶ機会を増やし、多くの方に健康的な食生活を送ってほしいという思いを込めて、『WE LOVE VEGETABLES』を開始します。様々な料理に使用され、苦手な野菜として挙がること多いトマト、ナス、ピーマンの嫌いな点を明らかにし、**それぞれの苦手な部分を解消し、美味しく食べられるレシピを開発**しました。西友の調査では**約8割の親が苦手な野菜はこどもが食べることができないと回答していることから、大人の野菜嫌い克服の機会を作り出すことで、家庭の食卓がより豊かになることを目指しています。**

<参考資料/『WE LOVE VEGETABLES』実施の着眼点となった調査データ >

【調査サマリー】

1. **苦手な野菜がある大人は 40%**
2. **苦手な野菜を克服しようとして、途中で断念した経験がある人は 57.9%**
3. **野菜嫌いで困った経験 1位:会食で無理に食べないといけない、2位:子どもへの悪影響、3位:メニュー選びで困る**
4. **自身が苦手な野菜に対して、76.7%はそのこどもが何らかの形で食べることができない**
5. 苦手な野菜、食卓に並ぶのが2週間に1回以下の人は59.7%
6. トマトが苦手な理由 1位「食べたときの青臭さ」2位「ジクジクした食感」3位「トマトの中にある粒（種）の食感」
7. ナスが苦手な理由 1位「ドロドロした食感」2位「スポンジみたいな食感」3位「食べたときの青臭さ」

〈調査方法〉

1/調査期間：2020年4月7日(火)～4月8日(水) 対象情報：全国の20～70代の女性・男性 対象人数：600名
 2～9/調査期間：2020年4月7日(火)～4月8日(水)対象情報：全国の20～40代の女性・男性 対象人数：600名
 どちらもインターネットにて調査を実施

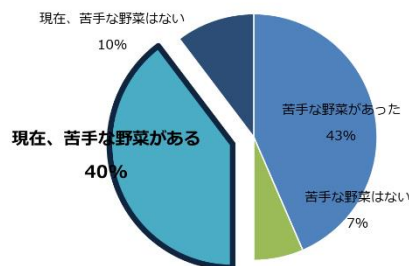
1. 調査対象者 600名のうち、

「現在、苦手な野菜がある」と答えた人は、40%でした。

この結果から、大人の野菜嫌いは決して少なくないことが分かります。

1.あなたは苦手な野菜がありますか？

(お答えは1つ) N=600

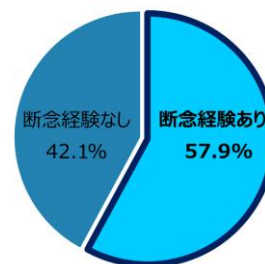


2. 野菜嫌いな大人のうち、苦手な野菜を克服しようとした人を対象にした質問では、**57.9%の人が「断念した経験がある」と回答**しています。

大人になっても野菜嫌いを克服するのは難しいということが伺えます。

2.あなたは苦手な野菜を克服しようとして、途中で断念した経験はありますか。(お答えは1つ)

(N=278)

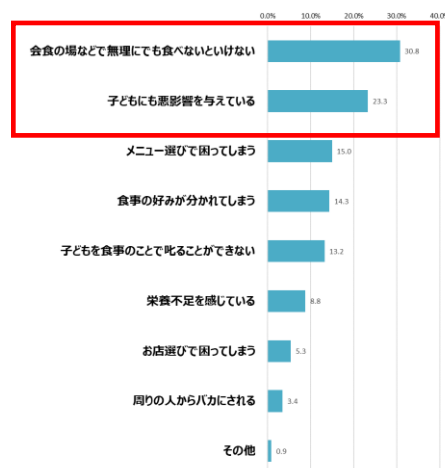


3. 「苦手な野菜があることで、困った経験があるか」では

1番多かった回答は、「会食の場などで無理にでも食べないといけない」(30.8%)、2番目は「子どもに悪影響を与えている」(23.3%)、3番目は「メニュー選びで困ってしまう」(15.0%)となっており、**本人だけでなく、子どもへの悪影響を心配する声も多く上がっています。**

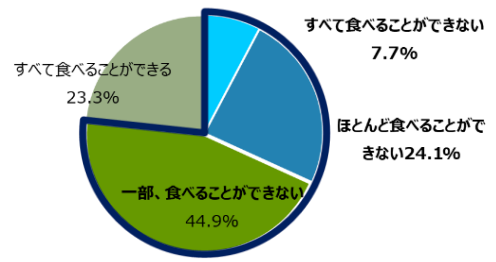
3.あなたは、ご自身が苦手な野菜があることで困った経験をしたことがありますか。あるという方は困った経験としてあてはまるものをすべて教えてください。(お答えはいくつでも) (N=468)

(お答えはいくつでも) (N=468)



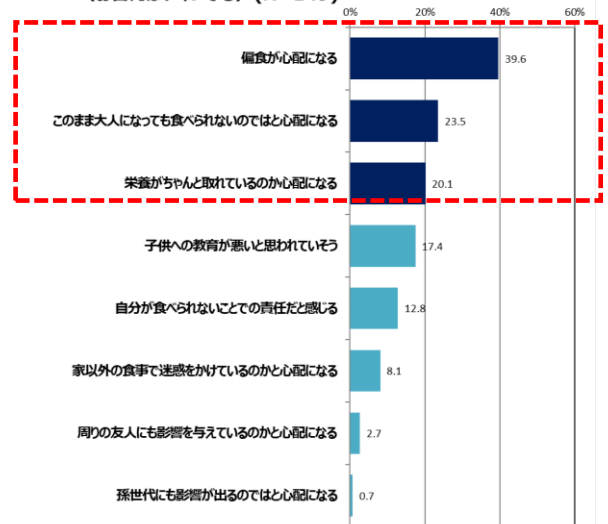
4. 自分の嫌いな野菜が子どもは食べられるかという質問には、「すべて食べることができない」が7.7%、「一部、食べることができない」が44.9%、「ほとんど食べることができない」が24.1%、という結果で **大人の野菜嫌いの76.7%は、子どもの野菜嫌いに影響を与えている**ことがわかります。

4.あなたが苦手な野菜について、あなたのお子様は食べられますか。(お答えは1つ) (N=468)



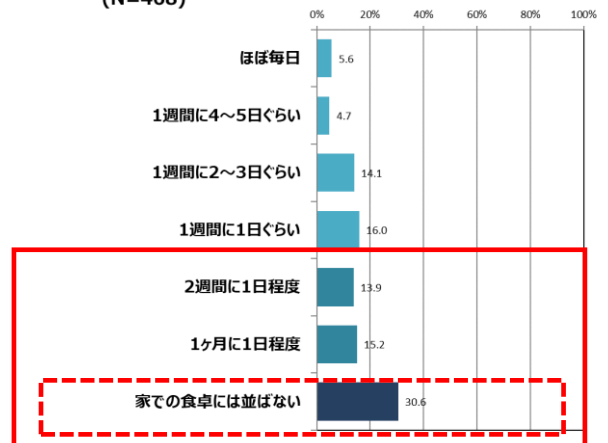
5. 自身の野菜嫌いが子どもに影響していると回答した方の多くが **「偏食が心配になる」(39.6%)**、**「大人になっても食べられないのではと心配になる」(23.5%)**、**「栄養がちゃんと取れているか心配になる」(20.1%)**となっており、偏食や栄養バランス、将来の影響についても懸念していることがわかります。

5.あなたが苦手な野菜をお子様食べられないことに対して、あなたのお気持ちにあてはまるものをすべて教えてください。(お答えはいくつでも) (N=149)



6. 苦手な野菜料理が出る頻度の質問では、**「2週間に1回以下」と答えた人は59.7%となり**、さらには**「食卓に並ばない」と答えた人は30.6%**となっています。

6.あなたが苦手な野菜について、あなたのご家庭ではどのくらいの頻度で食卓に並びますか。(お答えは1つ) (N=468)

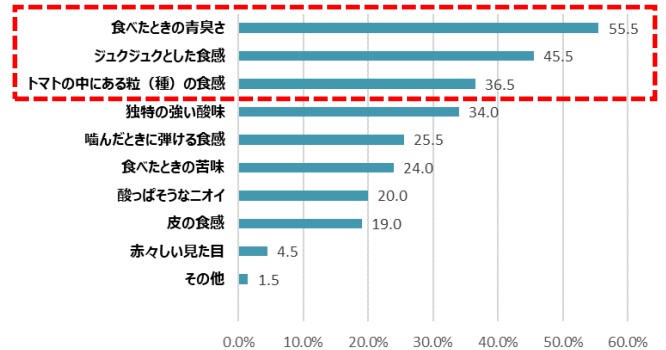


7. 各野菜の嫌いな理由として多く回答された点は以下の通りです。

●トマト：

- 1 位「食べたときの青臭さ」(55.5%)、
- 2 位「ジクジクした食感」(45.5%)、
- 3 位「トマトの中にある粒（種）の食感」(36.5%)

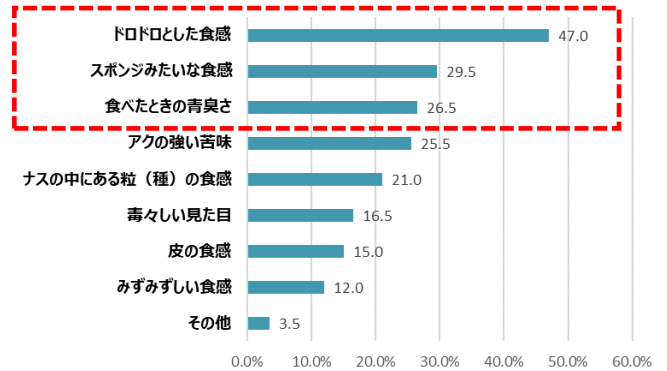
7-1.あなたがトマトを苦手な理由について、あてはまるものをすべて教えてください。(お答えはいくつでも) (N=200)



●ナス：

- 1 位「ドロドロした食感」(47.0%)
- 2 位「スポンジみたいな食感」(29.5%)
- 3 位「食べたときの青臭さ」(26.5%)

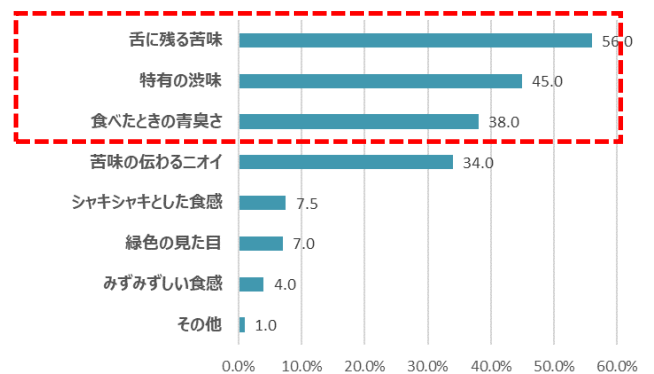
7-2.あなたがナスを苦手な理由について、あてはまるものをすべて教えてください。(お答えはいくつでも) (N=200)



●ピーマン：

- 1 位「舌に残る苦味」(56.0%)
- 2 位「特有の渋味」(45.0%)
- 3 位「食べたときの青臭さ」(38.0%)

7-3.あなたがピーマンを苦手な理由について、あてはまるものをすべて教えてください。(お答えはいくつでも) (N=200)



大人になっても嫌いな野菜の香りや食感・舌ざわりが苦手な点として多く挙げられていることから、それらを解決できる調理方法が重要なことが分かります。