

83% が煮込みハンバーグを作ったことがある

1位は圧倒的にデミグラスソース

2008年の秋頃から煮込みハンバーグが注目を集めています。

煮込みハンバーグソース市場をリードするハイネッツ日本株式会社(本社:東京都台東区、代表取締役社長:前田英広)は、昨年11月に2回目のアンケート調査¹を実施しました。その結果、自宅でハンバーグを作る人の中で、煮込みハンバーグを作ったことがある割合は当社の予想を大きく上回り、既に83.1%に達することがわかりました。(¹ 第1回目の調査は2008年2月に実施)



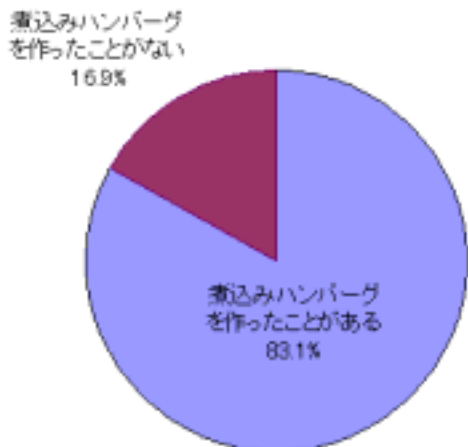
煮込みハンバーグ

2008年の第1回調査では「生焼けの心配が無いから」「焼きハンバーグだと焦がしてしまうから」という理由で、一部の調理に不安を持つ人が煮込みハンバーグを支持していたのに対し、その後メニュー自体の美味しさに気がつくことで一層支持が高まり、煮込みハンバーグが家庭の日常のメニューとして市民権を獲得しつつあると考えられます。

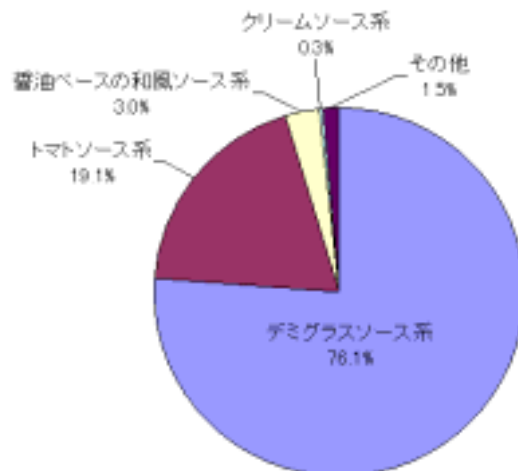
また、自宅で作る煮込みハンバーグのソースは、76.1%という圧倒的多数でデミグラスソースの人気の高いことがわかりました。デミグラスソースは元々は高級フランス料理の肉料理専用ソースで、“洋風ソースの王様”と言われています。割安な挽き肉料理のハンバーグもデミグラスソースで煮込むことで、本格的な味に仕上がることが理由と考えられます。

ハイネッツ日本の煮込みハンバーグソースの2009年の売上は前年比でプラス80%を達成し、煮込みハンバーグソース市場の伸びであるプラス28%を大きく上回っています。これは当社の商品が主力のデミグラスソースを使っていることから、ソースの美味しさが高く評価された結果と考えています。

自宅で煮込みハンバーグを作ったことがあるかどうか・・・83.1%があると回答



煮込みハンバーグで一番多く作るソースは・・・76.1%がデミグラスソースと回答





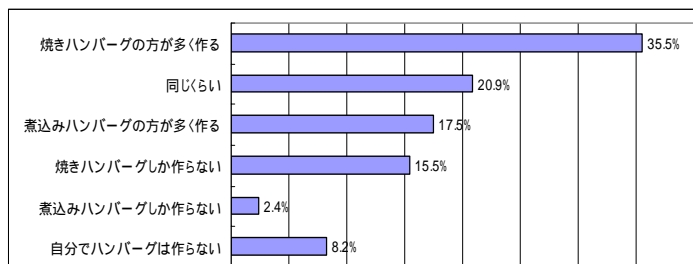
< 調査概要 >

対象：20～30代の料理教室に通うOL/主婦

調査人数：2010人、調査方法：インターネット、調査実施日：2009年11月30日

1) あなたがご自分で「煮込みハンバーグ」や「焼きハンバーグ」を作る割合はどれくらいですか？(複数選択、不可)

選択肢	人数
焼きハンバーグの方が多く作る	714
同じくらい	420
煮込みハンバーグの方が多く作る	351
焼きハンバーグしか作らない	311
煮込みハンバーグしか作らない	49
自分でハンバーグは作らない	165
合計	2010



* 「自分でハンバーグを作らない」人を除くと、煮込みハンバーグを作る人と焼きハンバーグしか作らない人は1534人と311人で、それぞれ83.1%と16.9%という結果になった(前頁グラフ参照)。

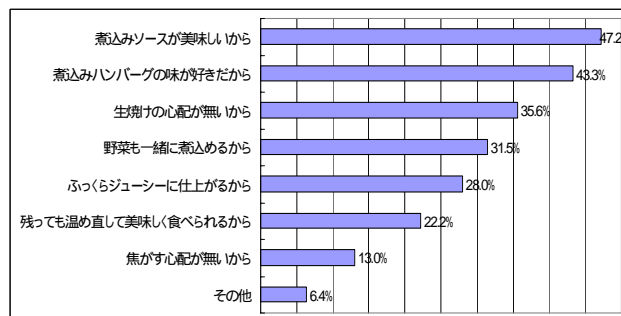
家庭で最も人気があるメニューの1つで特に子供が大好きな“ハンバーグ”で、既に8割が煮込みハンバーグを作った経験があるということは当社の予想を大幅に上回る結果でした。依然として焼きハンバーグを作る割合の方が高いものの、近い将来、自宅で作るハンバーグの焼きと煮込みの割合が半々になると予想しています。

2) あなたがご自分で「煮込みハンバーグ」を作る理由を教えてください。また、選択項目以外にも理由がある場合は「その他」を選択いただき具体的にご記入をお願いします。

(複数選択可)

自分で煮込みハンバーグを作らない450人はグラフから除外しています

選択肢	人数
煮込みソースが美味しいから	737
煮込みハンバーグの味が好きだから	675
生焼けの心配が無いから	556
野菜と一緒に煮込めるから	491
ふっくらジューシーに仕上がるから	437
残っても温め直して美味しく食べられるから	346
焦がす心配が無いから	203
その他	100
2010-450	1560
自分で煮込みハンバーグは作らない(グラフからは除外)	450
合計	2010



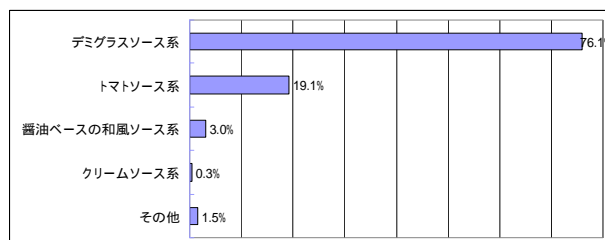
* 2008年2月に実施した1回目の調査で回答の多かった、「生焼けの心配が無いから」「焼きハンバーグだと焦がしてしまうから」などに加えて、今回の調査では、その後に寄せられた“支持理由”を質問項目に追加した。

煮込みハンバーグというメニューはいろいろな理由で支持されています。ハンバーグは元々、欧米から来た典型的な肉料理ですが、日本では肉の美味しさを味わう以外にソースとご飯との相性や家庭における調理の手間、野菜摂取需要などを取り込んでおり、どれをとっても今後、日本の家庭において重要性が増す理由であることから、引き続き大きく伸びると見込んでいます。

3) 自宅で作る「煮込みハンバーグ」のソースで一番多いのは何ですか？

自宅で煮込みハンバーグを作らない431人をグラフから除外しています

選択肢	人数
デミグラスソース系	1201
トマトソース系	302
醤油ベースの和風ソース系	48
クリームソース系	5
その他	23
2010-431	1579
自宅で煮込みハンバーグは作らない(グラフからは除外)	431
合計	2010



* 煮込みソースで何がが多いかを質問したところ、76.1%という圧倒的多数でデミグラスソースの人気の高い。

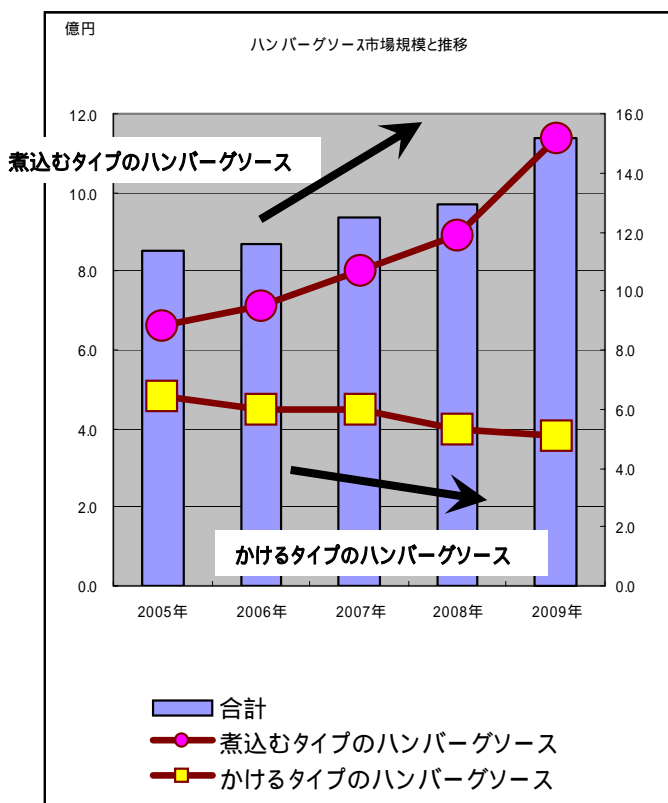
デミグラスソースは“洋風ソースの王様”と言われ、元々は肉料理用の高級ソースです。これを使うことで割安な挽き肉料理の美味しさがワンランクアップすることが消費者の支持理由と考えています。



市販のハンバーグソース市場規模と過去5年の推移

～ 「煮込むタイプのハンバーグソース」の2009年の伸び率は28%

2009年12月の市販用ハンバーグソース市場は約15.2億円。そのうち、煮込むタイプのハンバーグソースが約11.4億円、かけるタイプのハンバーグソースが約3.8億円となっています。
 かけるタイプのハンバーグソース市場は過去5年にわたり縮小しているのに対し、煮込むタイプのハンバーグソースの市場は右肩上がりに拡大しています。
 特に煮込みハンバーグソースは2009年の伸びが大きく、前年の8億9千万円に対し11億4千万円と、28%の伸びを示しています。



左目盛：折れ線グラフ

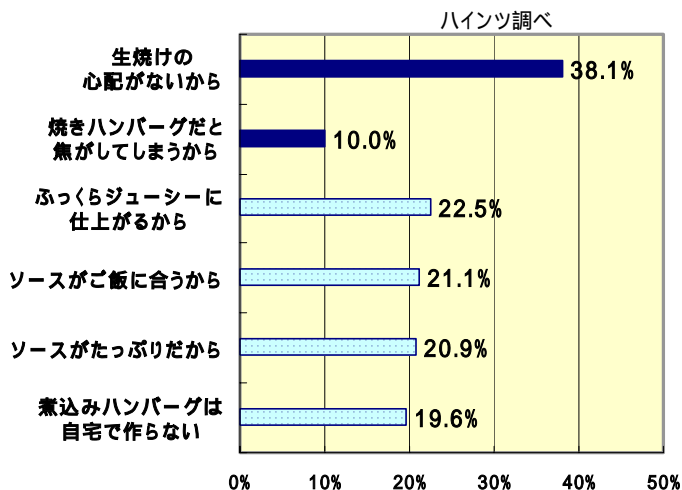
右目盛：棒グラフ (合計の市場規模)

単位はいずれも億円

注) 商品名に「煮込み」を含むものを「煮込むタイプのハンバーグソース」に分類しています。

出典： インテージ SRIデータ

前回 (2008年2月) の調査結果: 自宅で煮込みハンバーグを作る理由は何ですか？



調査対象 20～30代の料理教室に通うOL/主婦
 調査人数 1,726名
 調査方法 インターネット
 調査日程 2008年2月29日配信

回答数 (複数選択可)

生焼けの心配がないから	658名
焼きハンバーグだと焦がしてしまうから	172名
ふっくらジューシーに仕上がるから	376名
ソースがご飯に合うから	365名
ソースがたっぷりだから	360名
煮込みハンバーグは自宅で作らない	338名



ハインツ日本の「煮込みハンバーグソース」商品概要

商品名 : 『煮込みハンバーグソース』
 発売日 : 2008年9月1日 リニューアル発売
 発売地域 : 全国
 内容量 : 200g
 メーカー希望小売価格 : 231円(税込み)
 調理方法

デミグラス
ソース仕込み



両面に焼き色がつくまで焼く ソースと水を入れる 弱火で約8～10分煮込む

【商品特長】

- ・ハインツならではのデミグラスソース仕立て。小麦粉を香ばしく丁寧に炒めたルウに、香り豊かなポートワインを加えたデミグラスソース仕立てです。
- ・国産3種のきのこ(まいたけ、ぶなしめじ、エリンギ)を使用 : 良質の国産きのこを入れた贅沢ソースです。
- ・安心の化学調味料無添加 : ハンバーグそのもののおいしさを引き立てるソースです。
- ・フライパン1つで簡単調理 : ハンバーグの両面をさっと焼き、ソースと水を加えて煮込むだけの簡単料理です。

ハインツ市販用デミグラスソースのラインナップ

商品名	デミグラスソース	ちょっとだけ デミグラスソース	デミグラスソース 特選
			
内容量	290g	70g x 3袋	290g
メーカー希望 小売価格	284円(税込み) 270円(税抜き)	252円(税込み) 240円(税抜き)	399円(税込み) 380円(税抜き)
販売地域	全国		
商品特長	丹念に香ばしく炒めて作ったルウに、ブイヨンや香味野菜を加え、じっくり煮込みました。 深い味わいとコク・旨みたっぷりのソースです。	無駄なく便利な小分けタイプ。「ちょっとだけ」で料理のバリエーションが広がります。ハンバーグやオムライス、野菜炒め、カレー・シチューのコク出しなどに便利。	従来のデミグラスソースよりも肉と野菜の旨みたっぷりで深い味わい。フォン・ド・ヴォー(仔牛と野菜などをじっくり煮込んだ出し汁)を贅沢に使用しています。

デミグラスソースの歴史と誕生秘話については、HPより下記リリースをご参照下さい。
http://www.heinz.jp/download/pr_r100071.pdf