

2020年夏～秋 帰省を控えた人は86%！
一方、帰省の楽しみでもある「ご当地料理」好きな人は6割を超える
人気ご当地料理ランキング、2位は愛知の「味噌煮込みおでん」
3位は沖縄の「ゴーヤーチャンプルー」さて1位は？

旭化成ホームプロダクツ株式会社 ジップロック®ブランドはご当地料理に関する調査を実施しました。新型コロナが影響の外出自粛で帰省を控える人は86%と大半を占めました。気軽に帰省ができない状況が続くなか、ご当地料理が食べられなくて残念という人も多いのではないのでしょうか。今回はご当地料理に関する調査結果と取材機会をご紹介します。

調査結果総括／調査結果サマリー

【調査結果総括】

今回の調査では帰省を控えた人が86%と、帰省が必要な人の多くが帰省を控えていることが分かりました。ご当地料理が好きかという質問には60.6%の人が「好き」「やや好き」と回答。ご当地料理の人気が高いことも分かりました。また、ご当地料理が一番好きな県は京都県となりました。

ご当地料理の中で最も人気が高かったのは秋田県の「きりたんぼ・だまご料理」2位は愛知県「味噌煮込みおでん」3位は沖縄県「ゴーヤーチャンプルー」でした。

【調査結果サマリー】

- ・外出自粛をうけて帰省を控えた人が86%と帰省が必要な人の多くが帰省を控えている
- ・帰省を控えたことで残念だったことは1位「親孝行」2位「お墓参り」3位「友達と会う」4位「地元の料理」5位「孫の顔を見せる」となった
- 県別では、石川県、秋田県、山口県の順で残念だったことの1位に「地元の料理」を選んだ
- ・ご当地料理が好きかという質問には60.6%の人が「好き」「やや好き」と回答。
- 県別では、「好き」「やや好き」76.2%と京都が1位で、福岡が2位で75%、長崎県が3位で73.8%だった。
- ・ご当地料理の人気1位は秋田県「きりたんぼ・だまご料理」2位は愛知県「味噌煮込みおでん」3位は沖縄県「ゴーヤーチャンプルー」だった
- その他ランキング外では「チキン南蛮」（宮崎県）「ほうとう」（山梨県）「ちゃんぽん」（長崎県）なども人気だった

調査概要

調査主体：旭化成ホームプロダクツ ジップロック®ブランド

調査名：ご当地料理調査

調査日：9/17～9/22

調査対象者

- 性別：女性・男性
- 年齢：20歳～59歳
- 地域：全国

サンプル数：2,000サンプル

【お問い合わせ】

Ziploc®PR 事務局（ビルコム株式会社内） 齊藤・桂田

TEL：090-6569-7429（齊藤携帯） / FAX：03-5413-2412 / E-mail：Ziploc_pr@bil.jp

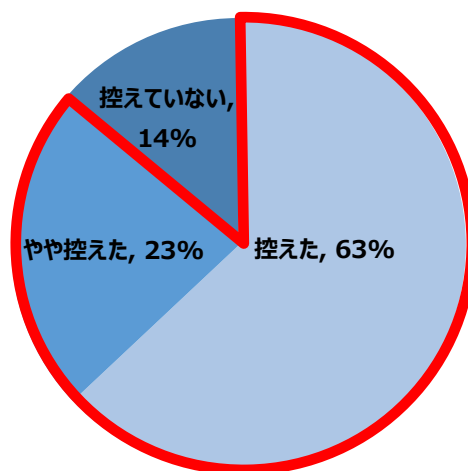
調査結果

外出自粛で帰省を「控えた」「やや控えた」という人は 86%と、ほとんどの人が帰省を控えたことが分かった

あなたは外出自粛で帰省を控えましたか。(お答えは1つ)

(N=1444)

86%の人が帰省を「控えた」、「やや控えた」

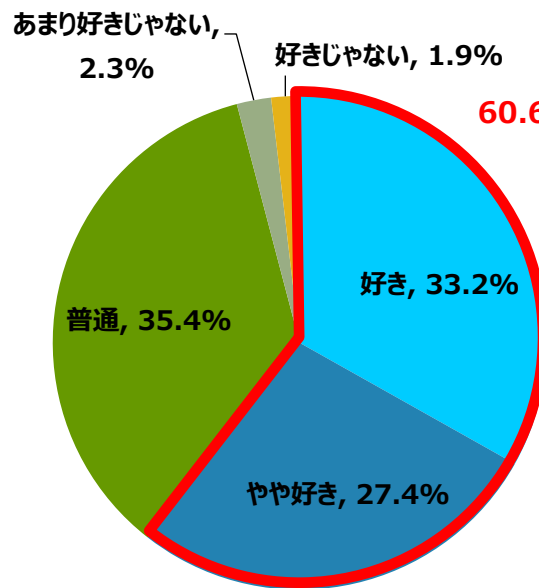


ご当地料理が好きかという質問には 60.6%の人が「好き」「やや好き」と回答。半数以上の方がご当地料理が好きと回答

あなたはご当地料理が好きですか。(お答えは1つ)

(N=2000)

60.6%が「好き」「やや好き」

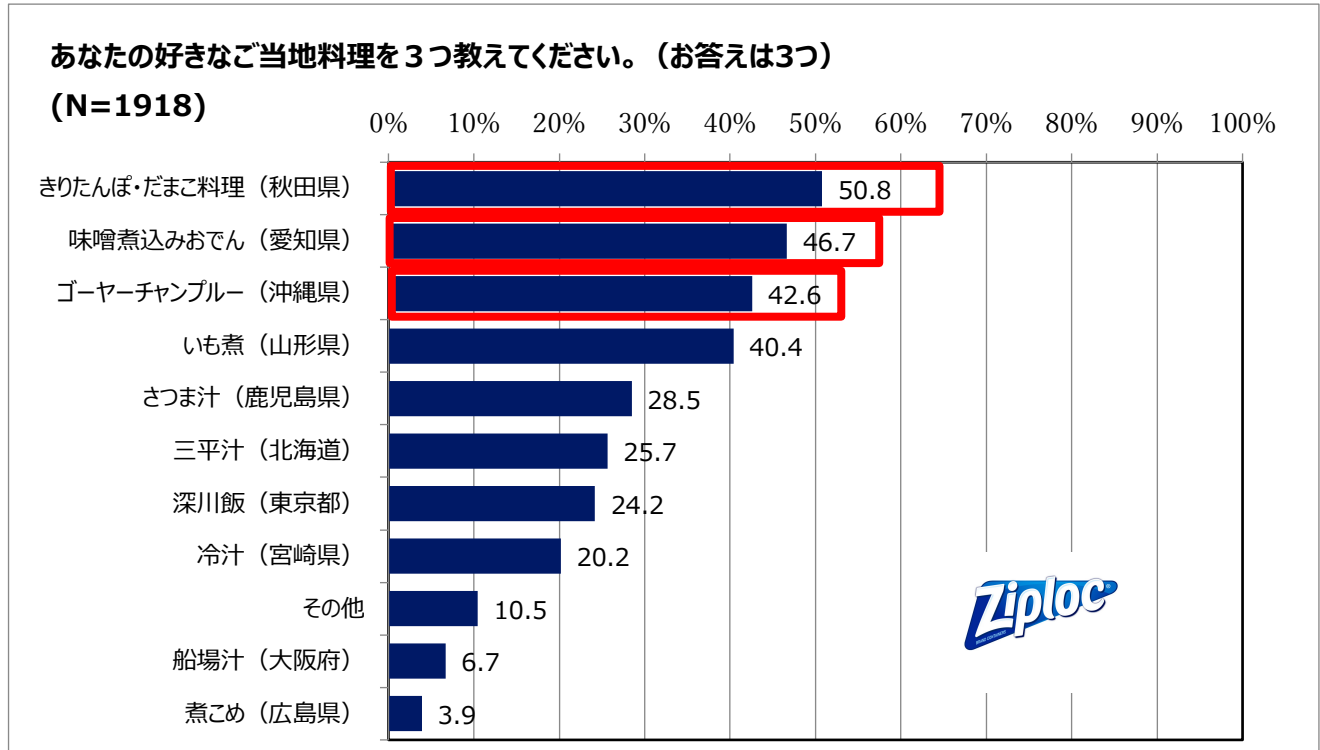


【お問い合わせ】

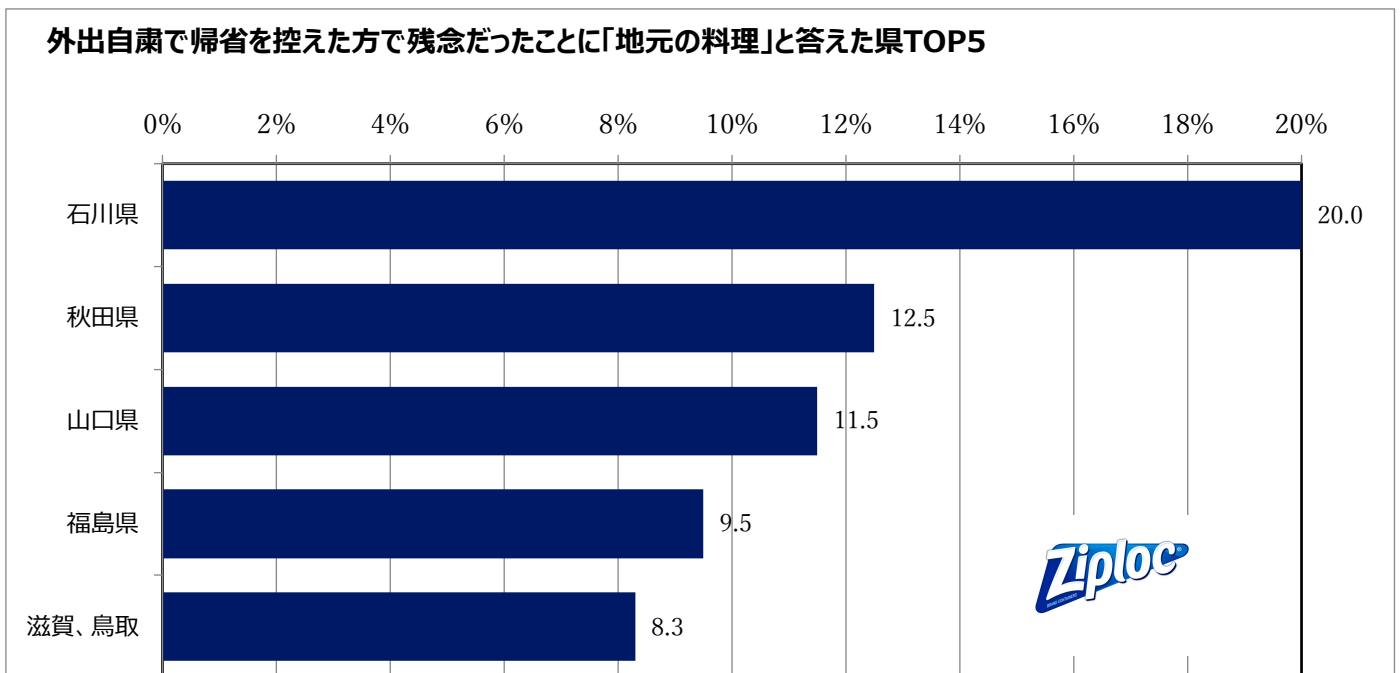
Ziploc®PR 事務局 (ビルコム株式会社内) 齊藤・桂田

TEL : 090-6569-7429 (齊藤携帯) / FAX : 03-5413-2412 / E-mail : Ziploc_pr@bil.jp

ご当地料理の人気 1 位は秋田県「きりたんぼ・だまこ料理」2 位は愛知県「味噌煮込みおでん」3 位は沖縄県「ゴーヤーチャンプルー」だった



帰省を控えたことで残念だったことは 1 位「親孝行」2 位「お墓参り」3 位「友達と会う」4 位「地元の料理」5 位「孫の顔を見せる」となった。県別だと、石川県、秋田県、の順で残念だったことに「地元の料理」を選んだ



【お問い合わせ】

Ziploc®PR 事務局 (ビルコム株式会社内) 齊藤・桂田

TEL : 090-6569-7429 (齊藤携帯) / FAX : 03-5413-2412 / E-mail : Ziploc_pr@bil.jp

そのまま小分けで保存もできる「#おうちごとうちレシピ」

■秋田名物！糀美人のだまこみそ汁（秋田）（：調理時間目安 25 分）

秋田の郷土料理、だまこ鍋を手軽にアレンジ



<材料（2 人分）>

■具材

- ・鶏もも肉 1/2 枚
- ・ごぼう 1/3 本
- ・せり 1/2 束
- ・ご飯 200g

■調味料

- ・プラス糀 無添加 糀美人大さじ 3
- ・だし汁 500cc

■その他

- ・ジップロック®スクリューロック®（473ml）

<作り方>

- ① だまこもちを作る。手で触れる程の温度のご飯をボウルに入れ、すりこぎなどで米の粒を半分程潰す。水をつけた手で 3cm 程の団子状にきつく握って丸める。
- ② 鶏もも肉は小さめの一口大に、ごぼうはささがきに、せりは長さ 3cm に切る。
- ③ 鍋にだし汁を熱し、鶏もも肉とごぼうを加えて煮込む。火が通ったらだまこもちとせりを加えて「プラス糀 無添加 糀美人」を溶き、ひと煮立ちさせる。
- ④ 粗熱がとれたら「ジップロック®スクリューロック®（473ml）」に入れて冷蔵庫で保存する。

■愛知県を食べる！「豆みその煮込みおでん」（：調理時間目安 30 分）

名古屋風の味噌おでん！串盛りにしてワイワイ大人数で



<材料（2 人分）>

■具材

- ・大根 7cm 程度（180g）
- ・厚揚げ 60g
- ・こんにゃく 80g
- ・豚バラスライス肉 80g
- ・しょうが 1/2 片

■調味料（a）

- ・液みそ 赤だし 大さじ 2・1/2
- ・和風だし 300cc
- ・砂糖 60g

■その他

- ・ジップロック®スクリューロック®（473ml）

<作り方>

- ① 下ごしらえ、しょうがは繊維に沿って千切りし、水にさらしてから水気を切っておく。
- ② 大根は 2.5 cm の輪切りにした後、半月切りにして、かぶるくらいの米のとぎ汁に入れる。沸騰したら火を弱めて 20 分程度やわらかくなるまで下ゆでしておく。
- ③ 厚揚げは 2 等分に切り、湯通ししておく。こんにゃくも湯通しし、三角に切って竹串に刺す。豚バラスライス肉は串にひだを作りながら縫うように等分に刺し、表面の色が変わって脂が適度に抜ける程度にさっと湯通しする。
- ④ 土鍋（厚手の鍋）に(a)を入れ、溶かしながら加熱する。
- ⑤ 下ごしらえした具材を入れて 10～15 分ほど弱火で煮る。しょうがを添える。
- ⑥ 粗熱がとれたらジップロック®スクリューロック®（473ml）に入れて保存。

※電子レンジで温める際は、加熱し過ぎに注意し、様子を見ながら行ってください。

【お問い合わせ】

Ziploc®PR 事務局（ビルコム株式会社内）齊藤・桂田

TEL：090-6569-7429（齊藤携帯） / FAX：03-5413-2412 / E-mail：Ziploc_pr@bil.jp

■ジップロック®スクリューロック®

【製品概要】

ジップロック®シリーズは約 30 種類。その中でもジップロック®スクリューロック®はフタがスクリュー式だから、開け閉めが簡単で、汁ものの保存にも便利な点が特徴で、冷凍からレンジ加熱まで可能な保存容器です。

サイズは3種類（300ml、473ml、730ml）を展開。半透明で中身が見やすく、サイズが異なっても重ねて収納できるので、冷蔵・冷凍室もコンパクト且つきれいに活用いただけます。

ひねって開け閉め



こだわり
1

密閉性が高く、液体が漏れにくい

- ✓ スクリュー式のフタでしっかり密閉できるから、汁ものも安心
- ✓ 湿気を嫌う食品の保存にも便利です

こだわり
2

冷凍からレンジ加熱までOK

- ✓ 冷凍保存からフタごとレンジ加熱までできて、移し替えの必要なし
- ✓ 便利な目盛り付きで料理を作ってそのまま保存するのも簡単
※レンジで加熱の際はフタをずらしてご使用ください



メディア様に記事作成やプレゼント企画用に、商品提供実施いたします。
ご希望される場合は、掲載媒体、必要個数等ご準備の上、お問合せまでご連絡下さい。

▲ジップロック®スクリューロック®（473ml 2 個入）

【お問い合わせ】

Ziploc®PR 事務局（ビルコム株式会社内） 齊藤・桂田

TEL : 090-6569-7429（齊藤携帯） / FAX : 03-5413-2412 / E-mail : Ziploc_pr@bil.jp