



報道関係者各位

2023年12月14日
株式会社ウェルファムフーズ

～クリスマスチキンに関するアンケート調査～

約3人に2人がクリスマスにチキンを食べたいと回答するも部位によってはクリスマスに出番なし？

クリスマスにスポットライトの当たらない部位を大変身！
「どんな部位でも“モテ”チキンに！」
“モテない”部位の楽しみ方を提案する新たな取り組みを開始

ジューシーな味わいで旨み強い安心・安全な国産ブランド鶏「森林どり」を生産販売している株式会社ウェルファムフーズ（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：野村 和伸）は、クリスマスシーズンにおける鶏肉の需要を探るため、全国の20代から60代の男女602名を対象に「クリスマスチキンに関するアンケート調査」を実施しました。

調査結果から、約3人に2人の方が、クリスマスにチキンを食べたいと回答するも、もも肉に人気が集まり、ささみやレバーなどクリスマスシーズンに光の当たらない部位が明らかになりました。

この度、ウェルファムフーズは、“モテない”部位の楽しみ方を提案する取り組みを開始しました。ジューシーで旨み強い森林どりならではの長を活かし、光の当たらない部位を活用したクリスマスでもお楽しみいただけるレシピをご提案します。

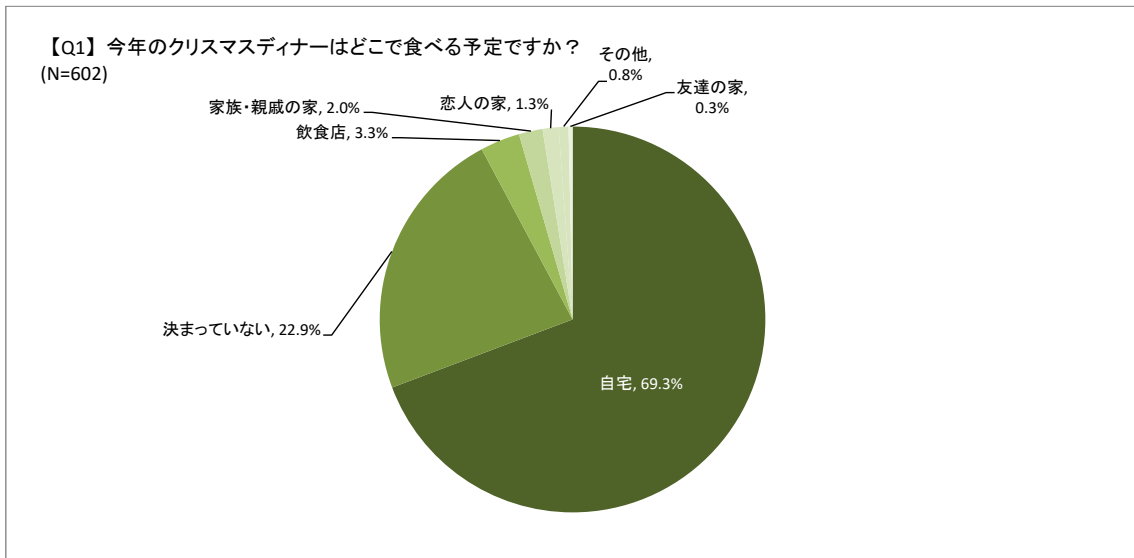
■調査サマリー

1. 今年はおうちクリスマスが主流！？クリスマスはおうちで楽しむ人が約7割。
2. クリスマスディナーはやっぱりチキン！
約3人に2人がクリスマスにチキンを食べたいと回答。
3. もも肉が圧倒的人気！一方でクリスマスになると光が当たらない部位が存在！？
ささみ、レバーなどは普段は好きな部位だが、クリスマスにはあまり食べない“モテない”チキンに。



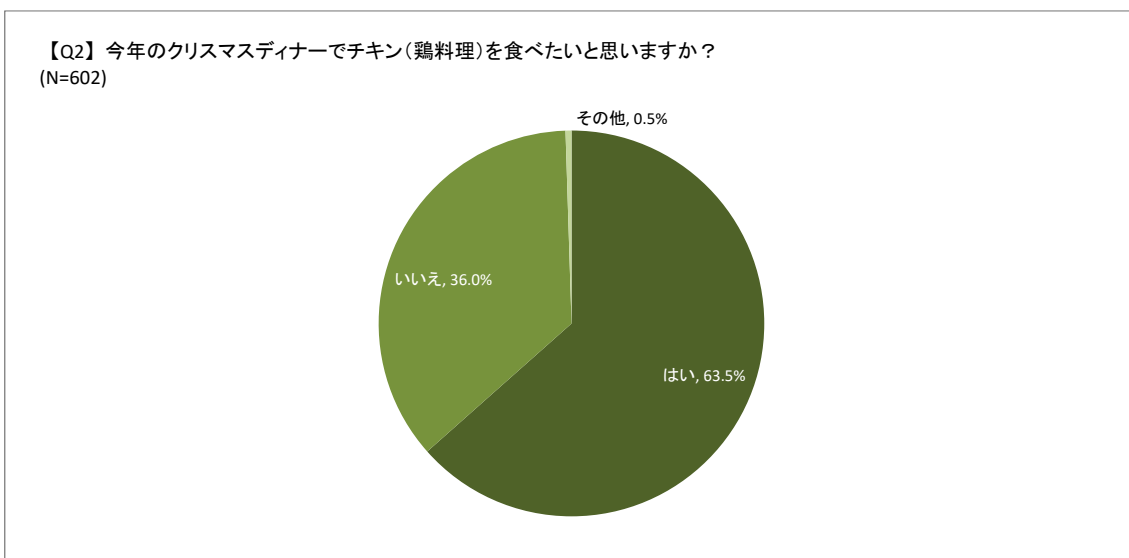
■ **1. 今年はおうちクリスマスが主流！？クリスマスはおうちで楽しむ人が約7割。**

今年のクリスマスディナーはどこで食べる予定か尋ねたところ、「自宅」と回答した人が 69.3%と最も多く、「特に決まっていない」の 22.9%が次点の回答でした。
「飲食店」と回答した方は 3.3%、自宅以外にも「恋人の家」や「友達の家」などおうちでクリスマスを楽しむ傾向が見られました。



■ **2. クリスマスディナーはやっぱりチキン！約3人に2人がクリスマスにチキンを食べたいと回答。**

今年のクリスマスディナーでチキンを食べたいか尋ねたところ、「はい」が 63.5%、「いいえ」が 36.0%、「その他」が 0.5%と、約3人に2人がクリスマスにチキンを食べたいと回答しました。

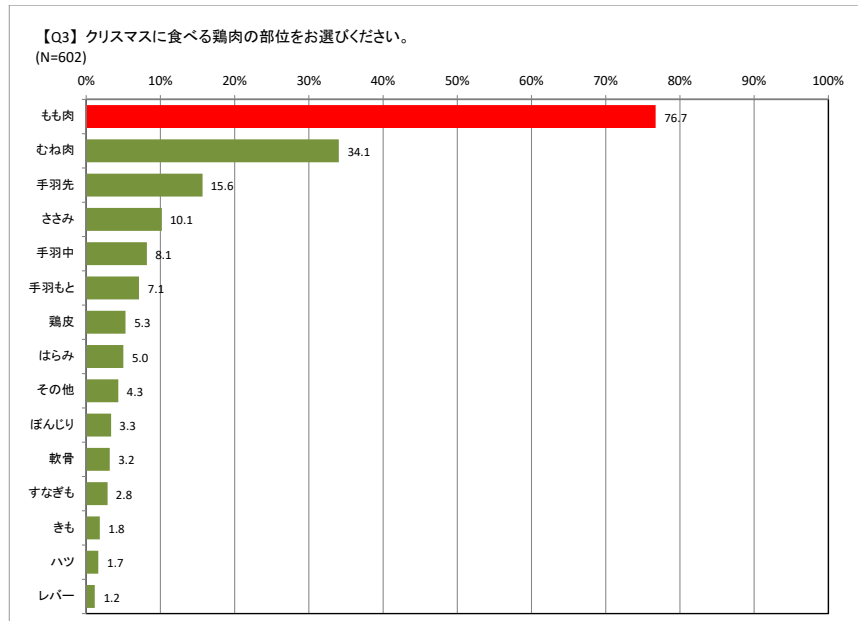




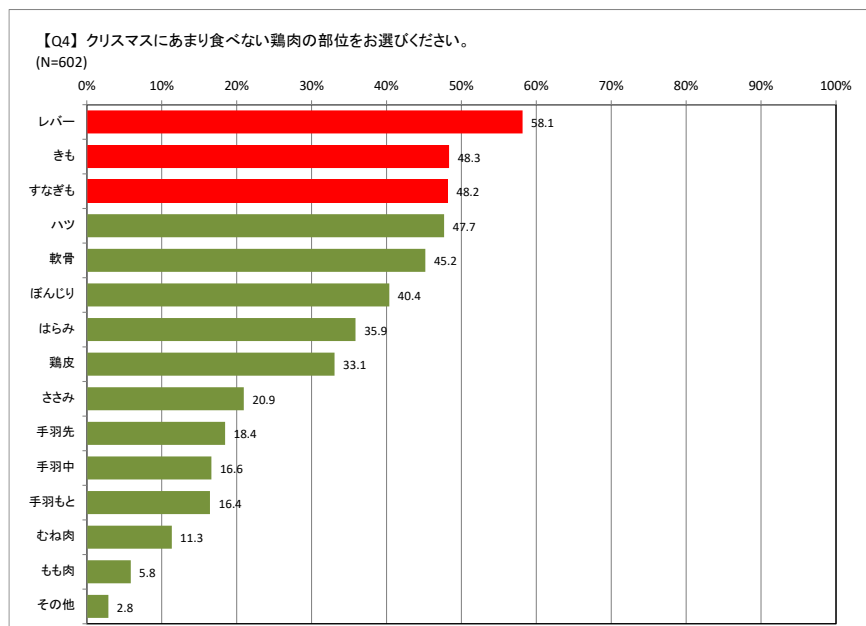
■ 3. もも肉が圧倒的人気！一方でクリスマスになると光が当たらない部位が存在！？

ささみ、レバーなどは普段は好きな部位だがクリスマスにはあまり食べない“モテない”チキンに。

クリスマスに食べる鶏肉の部位を尋ねたところ、クリスマスの定番料理で使用されるもも肉が圧倒的に人気という結果になりました。



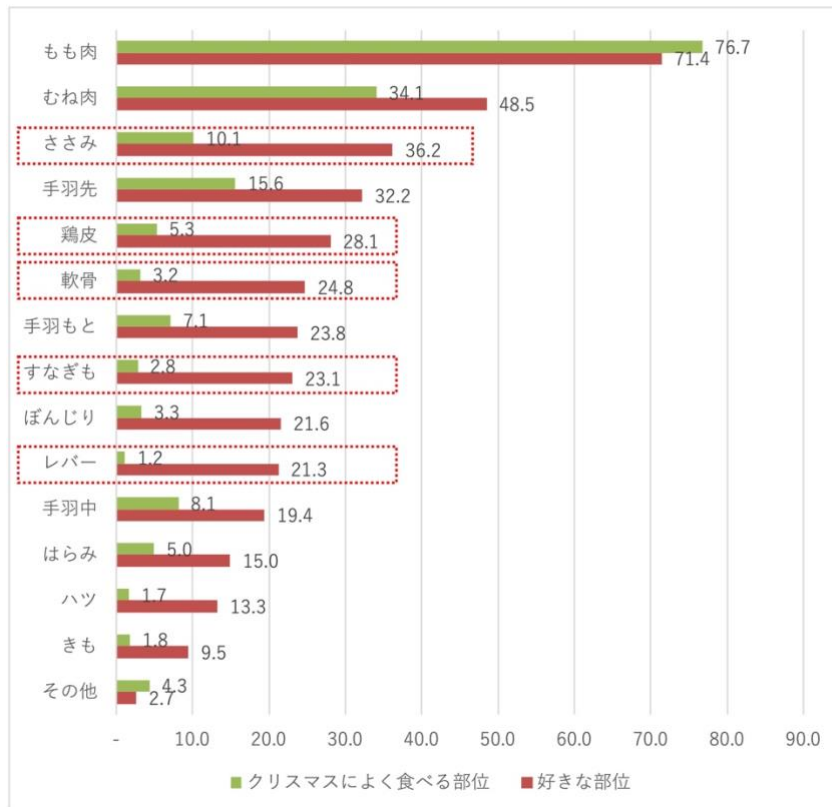
一方で、クリスマスにあまり食べない鶏肉の部位を尋ねたところ、1位「レバー（ハツなし）」、2位「きも（ハツ付き）」、3位「すなぎも」と内臓系の部位があまり食べられないことが明らかになりました。



さらに、過去に調査（2023年9月「鶏肉に関する意識調査」）した「鶏肉の好きな部位」と、「クリスマス



スによく食べる部位”を比較したところ、レバー、すなぎもなどの内臓系、ささみや軟骨、鶏皮は、20 ポイント以上ギャップがあり、好きな部位ではあるもののクリスマスにはあまり食べない“モテない”チキンということがわかりました。



■「どんな部位でも“モテ”チキンに！」クリスマスシーズンにおけるチキンの新たな楽しみ方をご提案

これらの調査結果を踏まえ、クリスマスシーズンにおける鶏肉需要を喚起することを目的に、もも肉以外の“モテない”部位の楽しみ方を提案する取り組みを開始。

この度、フードコーディネーター松野 季沙さん監修の下、ジューシーで旨みが強く、くさみが少ない美味しい国産鶏肉“森林どり”を使用した、クリスマスに光の当たらない部位を大変身させるクリスマスシーズンのチキンの新たな楽しみ方をご提案します。

■森林どり“おうちクリスマス”レシピ



【森林どりのグラタン〜ドフィンワ風〜】

▼材料（15×22cm グラタン皿 1台分）

森林どりささみ	4本
塩	小さじ 1/4
はちみつ	小さじ 1
オリーブオイル	適量
にんにく	1/2片
じゃがいも	2個
白こしょう・ナツメグ	各少々
生クリーム	200ml
お好みのチーズ	40g



▼下準備

- ・ささみは筋を除き、ひと口大のそぎ切りにし、塩・はちみつで下味をつけておく。
- ・じゃがいもは皮をむき、厚さ 4-5mm の薄切り。

▼作り方

1. グラタン皿にオリーブオイルを少量入れ、にんにくの断面を内側全体にこすりつける。
2. じゃがいもを並べ、ふんわりとラップをかけ、電子レンジで竹串がすっと通る程度に加熱する（600W3分〜）。

PRESS RELEASE



- 3.じゃがいもの間にささみを挟むように入れていく。
- 4.白こしょう・ナツメグをふり、生クリームをかけ、チーズをちらし、予熱を入れたオーブンで加熱する（200℃約 20 分）。
- 5.受け皿にのせる。

【ポップコーンチキン】

▼材料（2～3 人分）

森林どりひざ軟骨	200g
A塩	少々
Aコンソメ（顆粒）	小さじ 1/2
A白ワイン	小さじ 1
Aウスターソース	小さじ 1
マヨネーズ	大さじ 1
パン粉（細引き）	30g～
揚げ油（適量）	適量



▼下準備

・ポウルになんこつ・Aを入れ、下味をつけておく。

▼作り方

- 1.なんこつにマヨネーズをからめ、パン粉をまぶす。
- 2.170℃の油で揚げる（3 分～）。
- 3.器に盛り付ける。

【レバーと苺のバルサミコソテー～サラダ仕立て～】

▼材料（2～3 人分）

森林どりレバー	200g
塩	小さじ 1/4
オリーブオイル	大さじ 1
苺	4 個
Aバルサミコ酢	大さじ 1
Aはちみつ	小さじ 1/2
Aしょうゆ	小さじ 1/2
A黒こしょう	少々
ベビーリーフ	適量



▼下準備

PRESS RELEASE



・レバーは血・脂を除き、食べやすい大きさに切り、冷水につけ（60分～）、水気をしっかりと除き、塩で下味をつけておく。

・苺は4等分のくし形切り。

▼作り方

1. フライパンにレバー・オリーブオイルを入れ、じっくり加熱する（弱火7分～）。
2. 苺を加え、さっと炒め、Aを加え、かるく煮つめる。
3. 器にベビーリーフ・2を盛り付ける。

・レシピ開発者



松野 季沙

フードコーディネーター/フードスタイリスト

大手料理教室で15年料理講師を勤め、講師育成指導にも携わる。同社関連教室でのメニュー開発・企業レシピ開発多数。現在はフードコーディネーターとして、広告・書籍等のスタイリング、番組制作の撮影調理等を担う。

【本レシピに関するコメント】

クリスマスはどうしても、むね肉やもも肉が人気になる傾向にありますが、実はレバーやささみも調理方法や見せ方によっては、クリスマスにぴったりの料理に大変身。

日頃選ばれにくい部位を使用することでクリスマスメニューのマンネリ化も回避し、ひと味違った食卓が飾れます。くさがり少なく、ジューシーで旨みの強い、森林どりだからこそ手軽にいろんな部位をおいしく調理でき、幅広いメニュー提案ができます。

■調査概要

調査主体 : 株式会社ウェルファムフーズ
調査名 : クリスマスチキンに関する意識調査
実施時期 : 2023年11月21日から11月22日
調査方法 : インターネット調査
調査対象 : 全国の20代から60代の男女602名

■森林どりについて

森林どりは、株式会社ウェルファムフーズが飼育から製造加工までの一元管理の結果誕生した安心・安全な国産鶏肉です。

PRESS RELEASE



森林どりの最大の特長は『森林のエキス』が配合された飼料を食べて育っていること。『森林のエキス』のおかげで、健康で元気に育ち、ジューシーで旨みが強く、くさみが少ない美味しい鶏に成長します。

森林どりブランドサイト <http://shinrindori.jp/>

楽天市場「ウェルファム Selection！」 <https://www.rakuten.ne.jp/gold/wellfam-foods/>

■ 株式会社ウェルファムフーズについて

株式会社ウェルファムフーズは、「農場での若どり・銘柄鶏の飼育から工場における鶏肉製品や加工品の製造、更には販売に至るまで生販一貫体制による国産鶏肉事業」を中核とし、「国産および輸入豚肉の販売」や「国産及び輸入食肉加工製品の販売」を全国展開しています。

株式会社ウェルファムフーズ ホームページ <https://www.wellfam-foods.co.jp/>

【会社概要】

社名：株式会社ウェルファムフーズ

本社所在地：〒102-0074 東京都千代田区九段南一丁目6番5号 九段会館テラス7階

代表者名：代表取締役社長 野村 和伸

業務内容：鶏肉製品、豚肉製品、加工品の生産・販売

担当部署：事業推進部

【お客様からのお問い合わせ先】

株式会社ウェルファムフーズ 森林どり お問い合わせ先

E-mail: shinrindori-promo@wellfam-foods.co.jp