

**一般主婦を対象に聞いた「だしに関する調査」**

**料理が得意な人と得意ではない人、気を使う項目で最も差があったのは「だし」で 35.0%の差！**

**料理が得意な人でだしにこだわりのない人はわずか 16.5%！**

株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市 代表取締役社長兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、だしに関する実態を調査するため、料理を週 4 日以上行っている 20 代以上の既婚女性を対象に「だしに関する調査」を実施いたしました。その結果、料理が得意な人と料理が得意ではない人では料理の悩みやだしへのこだわりに差があることがわかりました。

**【「だしに関する調査」概要】**

調査方法 : インターネット調査

調査地域 : 全国

調査期間 : 2018 年 5 月 10 日(木)~2018 年 5 月 11 日(金)

調査対象 : 料理を週 4 日以上行っている 20 代以上の既婚女性 計 480 人

※料理が得意である(n=203)、どちらでもない(n=155)、料理が得意ではない(n=122)

※本リリースに関する内容をご掲載の際は、必ず「ミツカン調べ」と明記してください

**調査結果概要**

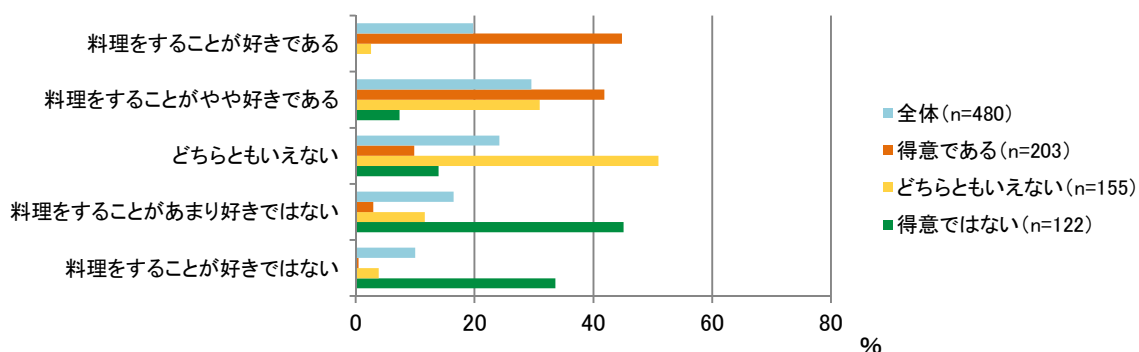
- ① 料理が上手になりたいと思っている人は全体で 75.6%！
- ② 料理をするときに気を使うこと第 1 位は「栄養のバランス」！  
料理が得意な人と得意ではない人、気を使う項目で最も差があったのは「だし」で 35.0%の差！
- ③ 料理の味付けにおける悩みは「味がワンパターン」がトップに！
- ④ 全体で 91.1%が「市販のだしパックや希釈タイプの液体だし、粉末、顆粒などの関連商品を使用」！
- ⑤ 料理が得意な人でだしにこだわりのない人はわずか 16.5%！だしにこだわりのない理由、第 1 位は「市販のだしパックや希釈タイプの液体だし、粉末、顆粒などの関連商品で十分だから」

# ① 料理が上手になりたいと思っている人は全体で 75.6% !

「あなたは料理をすることが好きですか。＜SA＞」という問では、料理が得意な人は、「好きである」が 44.8%、「やや好きである」が 41.9%となり、86.7%が料理をすることが好きであることがわかりました。一方、料理が得意ではない人は、「あまり好きではない」が 45.1%、「好きではない」が 33.6%となり、78.7%が料理をすることが好きではないことがわかりました。

料理が得意な人は料理をすることが好きな傾向、料理が得意ではない人は料理をすることが好きではない傾向があり、両者に違いがあります。

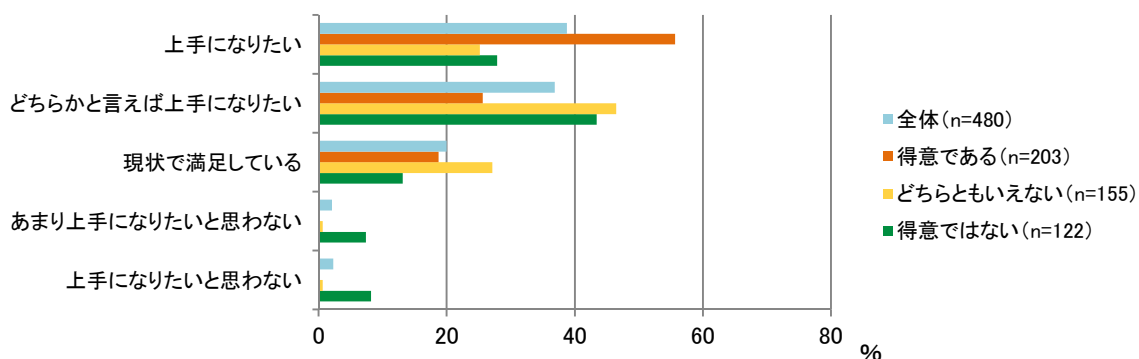
Q1.あなたは料理をすることは好きですか。＜SA＞



「あなたは料理が上手になりたいと思いますか。＜SA＞」という問では、料理が得意な人は、「上手になりたい」が 55.7%、「どちらかと言えば上手になりたい」が 25.6%となり、81.3%が料理が上手になりたいと思うことがわかりました。また、料理が得意ではない人も、「上手になりたい」が 27.9%、「どちらかと言えば上手になりたい」が 43.4%となり、71.3%が料理が上手になりたいと思うことがわかりました。全体では料理が上手になりたいと思っている人が多く、75.6%の人が上手になりたいと思っています。

Q1 と Q2 から、料理が得意な人は、料理をすることが好きで、さらに上手になりたいと思っており、料理が得意でない人も、料理をすることが好きではないが、上手になりたいと思っている傾向にあります。料理の得意な人も料理が得意ではない人もともに、料理は上手になりたいと思っている人が多いことがうかがえます。

Q2.あなたは料理が上手になりたいと思いますか。＜SA＞

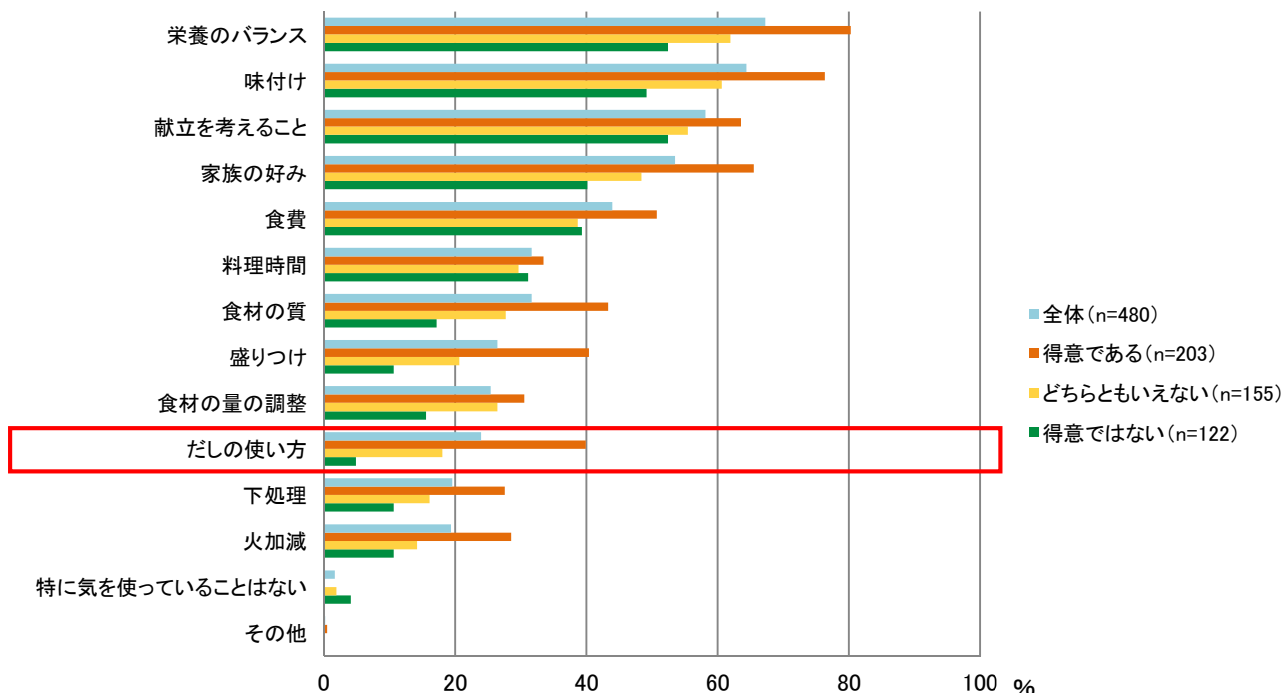


## ② 料理をするときに気を使うこと第1位は「栄養のバランス」!

**料理が得意な人と得意ではない人、気を使う項目で最も差があったのは「だし」で35.0%の差!**

「あなたは料理をするとき、何に気を使いますか。〈MA〉」という問では、料理が得意な人と得意ではない人ともに、第1位「栄養のバランス」(料理が得意な人80.3%、料理が得意ではない人52.5%)、第2位「味付け」(料理が得意な人76.4%、料理が得意ではない人49.2%)と続きました。料理が得意な人と得意ではない人別では、上位2項目は同様でしたが、それぞれの数値に目を向けると、「だしの使い方」の項目に関しては、料理が得意な人は39.9%、料理が得意ではない人は4.9%で、全ての項目の中で最も高い35.0%の差があるなど、両者に違いが見られました。料理が得意な人の方が「だしの使い方」に気を使っていることが考えられます。

Q3.あなたは料理をするとき、何に気を使いますか。〈MA〉

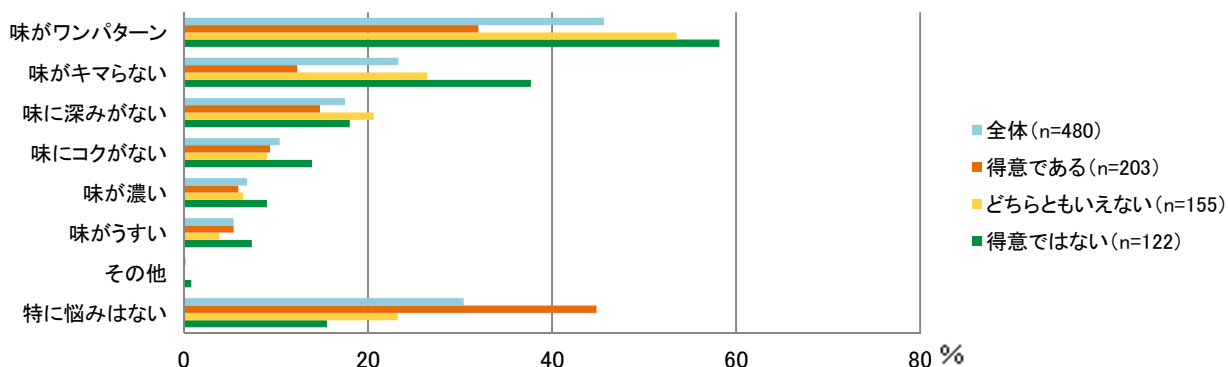


## ③ 料理の味付けにおける悩みは「味がワンパターン」がトップに!

「あなたの料理の味付けにおける悩みは何ですか。〈MA〉」という問では、料理が得意な人、得意ではない人ともに、「味がワンパターン」(料理が得意な人32.0%、料理が得意ではない人58.2%)が最も多くなりました。

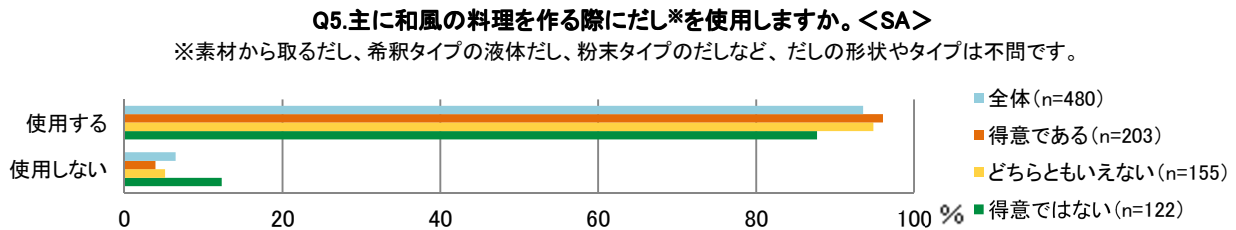
また、料理が得意な人の44.8%が「特に悩みはない」と回答しており、料理が得意な人は味付けに悩みを抱えていない人が多いこともうかがえます。

Q4.あなたの料理の味付けにおける悩みは何ですか。〈MA〉



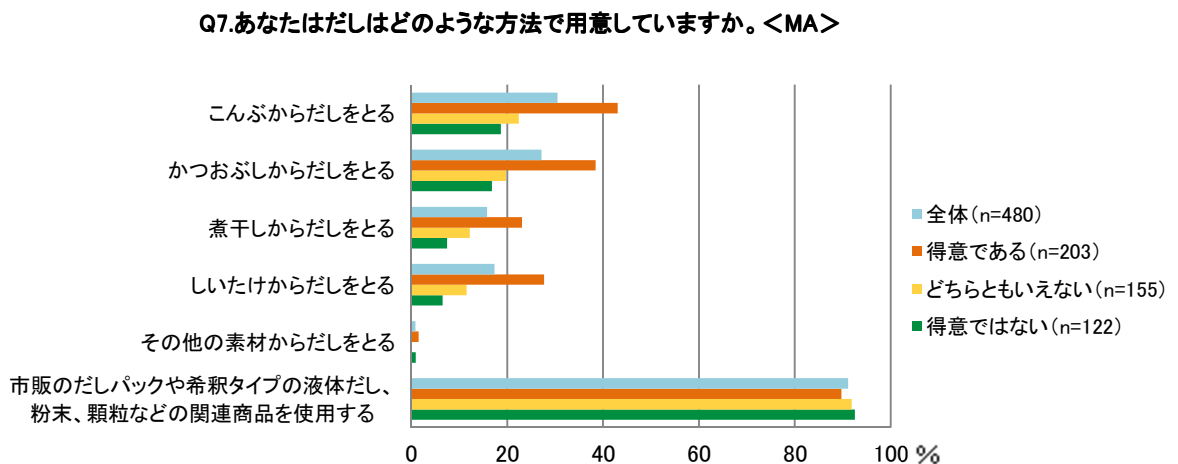
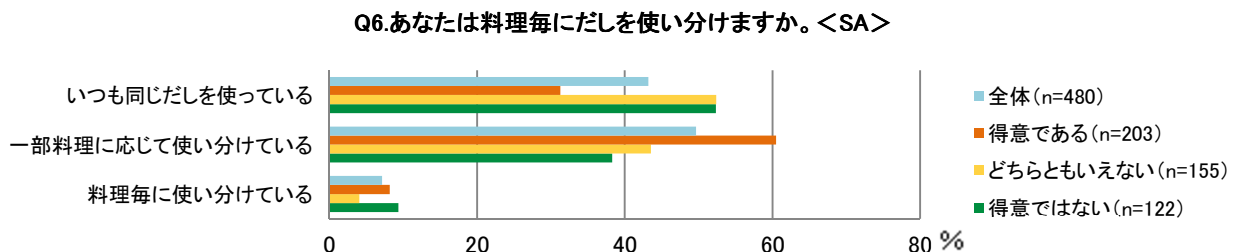
④ 全体で91.1%が「市販のだしパックや希釈タイプの液体だし、粉末、顆粒などの関連商品を使用」!

「主に和風の料理を作る際にだし※を使用しますか。＜SA＞」という問では、「使用する」と回答した人は、料理が得意な人は96.1%、料理が得意ではない人は87.7%となり、全体では93.5%が和食の料理を作る際にだしを使用することがわかりました。和食を作る際にだしは欠かせない調味料であり、多くの人が使用しています。



「あなたは料理毎にだしを使い分けますか。＜SA＞」という問では、料理が得意な人は「一部料理に応じて使い分けている」(60.5%)という回答が多く集まりましたが、料理が得意ではない人は「いつも同じだしを使っている」(52.3%)という回答が多く集まり、両者に違いが見られました。

また、「あなたはだしをどのような方法で用意していますか。＜MA＞」という問では、料理が得意な人と得意ではない人ともに、「市販のだしパックや希釈タイプの液体だし、粉末、顆粒などの関連商品を使用する」(料理が得意な人89.7%、料理が得意ではない人92.5%、全体91.1%)が最も多くなりました。しかし、料理が得意な人は、料理が得意ではない人と比べ、「こんぶからだしをとる」43.1%、「かつおぶしからだしをとる」38.5%、「しいたけからだしをとる」27.7%と、他の方法でもだしをとっている人が多いことがわかりました。だしの使い分けをしている人は、料理が得意な人に多いことが考えられます。

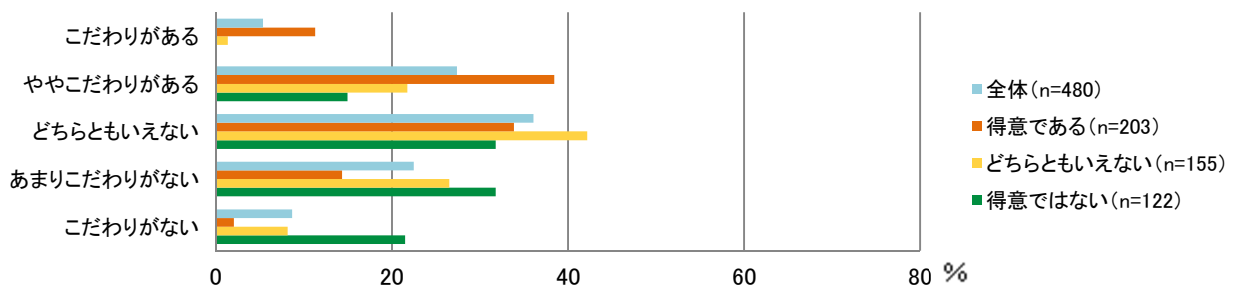


⑤ **料理が得意な人でだしにこだわりのない人はわずか 16.5%！だしにこだわりのない理由、第1位は「市販のだしパックや希釈タイプの液体だし、粉末、顆粒などの関連商品で十分だから」**

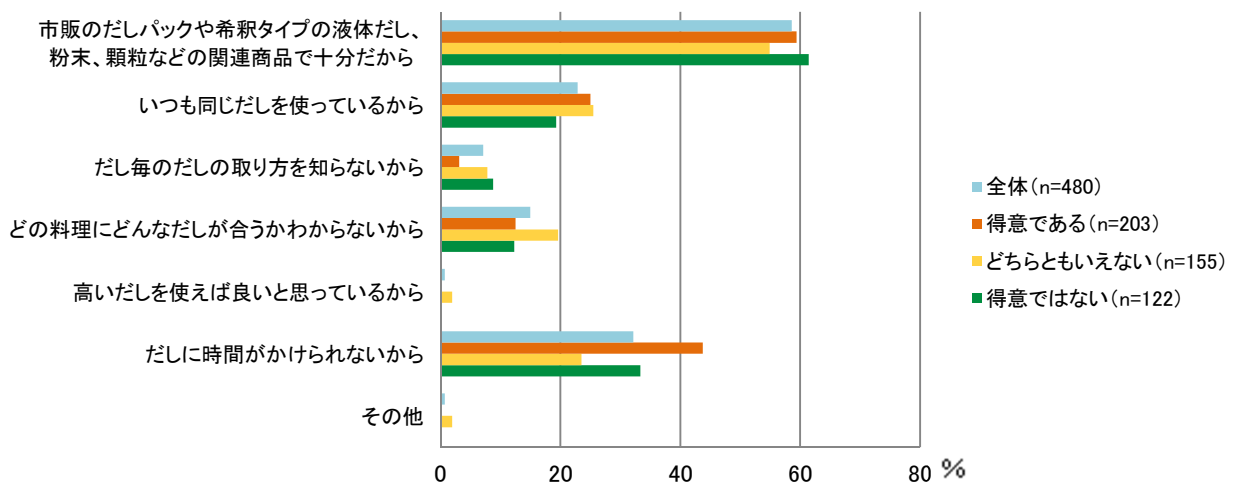
「あなたはだしにこだわりはありますか。＜SA＞」という問では、料理が得意な人は、「こだわりがある」が 11.3%、「ややこだわりがある」が 38.5%となり、49.8%がだしにこだわりがあると回答し、「あまりこだわりのない」が 14.4%、「こだわりのない」が 2.1%となり、だしにこだわりのない人はわずか 16.5%となりました。一方で、料理が得意ではない人は、「あまりこだわりのない」が 31.8%、「こだわりのない」が 21.5%となり、53.3%がだしにこだわりのないと回答しました。

「だしにこだわりのない」と回答した人の理由としては、「市販のだしパックや希釈タイプの液体だし、粉末、顆粒などの関連商品で十分だから」（料理が得意な人 59.4%、料理が得意ではない人 61.4%）、「だしに時間がかけられないから」（料理が得意な人 43.8%、料理が得意ではない人 33.3%）という回答が多く集まりました。共働き世帯の増加により、家庭料理でも時短が求められていることや、それに伴い、自分でだしをとらなくても様々な素材からできている本格的なだしの関連商品が増加していることも影響しているのではないかと考えられます。

Q8.あなたはだしにこだわりはありますか。＜SA＞



Q9.前問にてだしにこだわりが「あまりない」「ない」と回答した方にお聞きします。  
なぜこだわりのないのですか。＜MA＞



## <参考資料>

### ■「味確認室プロジェクト」を発足！

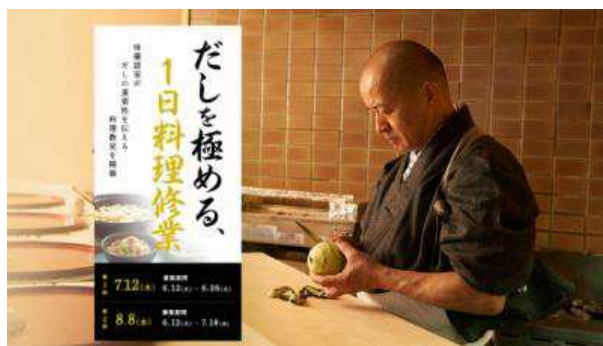
#### プロジェクト第一弾として、「一流料理店で学ぶ、だしを極める 1 日料理修業」を実施

ミツカンでは、こだわりの新調味料ブランド「PIN 印<sup>TM</sup>」の第一弾商品「八方だし」の味づくりの過程で、「味確認室」が培ったノウハウを、多くの方に実感、体感していただくため「味確認室プロジェクト」を 6 月 12 日(火)に発足いたします。その第一弾として“だし”の重要性・奥深さを伝える料理教室「一流料理店で学ぶ、だしを極める 1 日料理修業」を開催いたします。

#### ・プロジェクト第一弾、「一流料理店で学ぶ、だしを極める 1 日料理修業」概要

今回、「味確認室プロジェクト」の第一弾として、だしの重要性・奥深さを伝える料理教室「一流料理店で学ぶ、だしを極める 1 日料理修業」をミツカン味確認室の社員が「八方だし」の味づくりに協力いただいた「割烹すずき」にて開催します。当日は、「味確認室」から業界で初めてだしを評価した共通言語「だしフレーバーホイール」を使用した「だしの種類」についての講義と、鈴木料理長からだしの取り方や、だしを使った家庭でも使えるメニュー 3 品と、八方だしを使った、割烹すずきオリジナルメニュー 2 品をご紹介します。だしの基本からメニューまで丁寧にお教えしますので初心者の方でも安心して参加できる料理教室となっています。

- ・日時 : 7 月 12 日(木) 11:00~13:00  
8 月 8 日(水) 11:00~13:00
- ・場所 : 割烹すずき(東京都目黒区鷹番 2-16-3)
- ・内容 : だしフレーバーホイールを使った味の紹介  
-だし毎の味の違いについて  
-参加者がだし自体を試飲  
調理体験・試食・懇親会
- ・応募フォーム : <http://www.mizkan.co.jp/pin/project/>



### ■おいしさを追求する味覚のプロ集団「味確認室」

ミツカン内に 2014 年に発足した、おいしさを追求し、ミツカンの味づくりをサポートする組織です。当初担当者 2 名で活動を開始しましたが、現在兼務者含め総勢 18 名体制で、さらなるおいしさ追求に向けて取り組んでいます。「味確認室」はおいしさの追求のために、一流料理店で修業するなどトレーニングを行います。また、商品開発時は一流料理人のアドバイスをいただくために、一流料理人と開発部門の橋渡しも行います。一流料理人の方々のアドバイスには、プロの方独特の味の表現の仕方が存在します。例えば「のどに引っかかる」という表現は、「塩分が強い」ことを意味することもあります。「味確認室」は一流料理人の方のアドバイスの本質を理解し、わかりやすく翻訳して社内伝える役目を果たし、一流料理人と社内をつなぐ「味言葉」の翻訳家でもあるのです。

### ■「PIN 印」ブランド第 1 弾 本格料理だし「八方だし」

「八方だし」は、2018 年 2 月 15 日、こだわりの新調味料ブランド「PIN 印」の第一弾商品として発売されました。醤油、鰹だし、甘みを絶妙なバランスで合わせた、だしの香りと旨みの特徴の「本格料理だし」です。素材の旨みと香りを生かす原材料選びと製法により、余計なものに頼らずにこだわりの味を実現しました。おひたしや炊き込みご飯、魚の煮つけなど、いろいろな料理のベースとしてお使いいただけます。



「PIN 印」の第一弾商品「八方だし」