

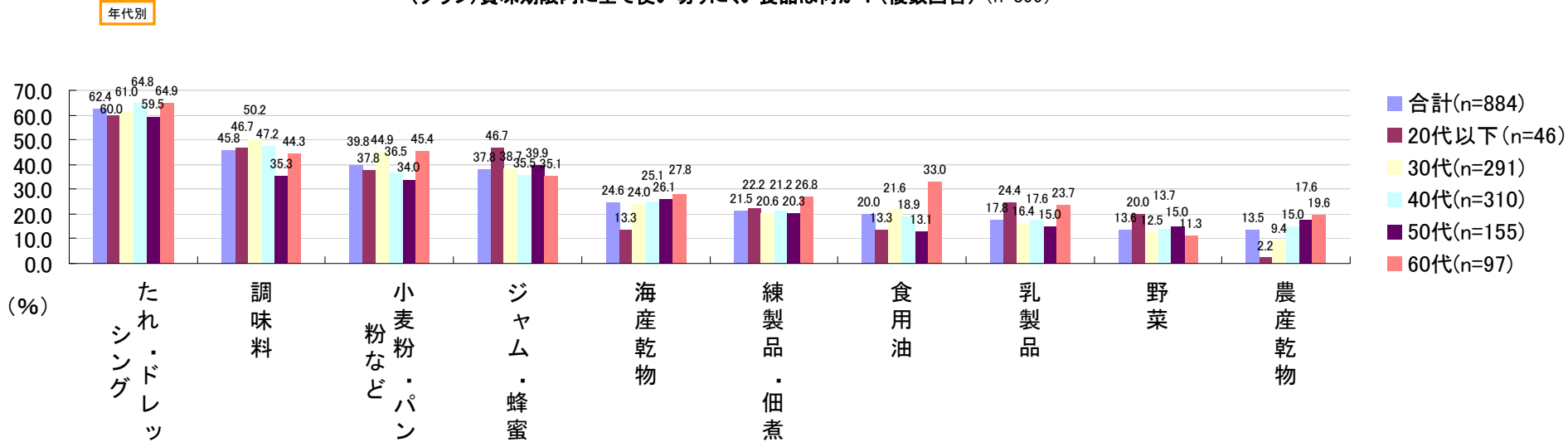


<賞味期限内に使い切りにくい食品>

使い切りにくい食品は「たれ・ドレッシング」と「調味料」が上位

賞味期限内にすべて使い切りにくい食品は何か?と聞いたところ、「たれ・ドレッシング」「調味料」「小麦粉・パン粉など」「ジャム・蜂蜜」という声が多く挙げられた。年代別で見ると20代以下は「ジャム・蜂蜜」が、60代は「食用油」という回答が全体より10ポイント以上高い。また、20代以下は「海産乾物」が、50代は「調味料」という回答が全体を10ポイント以上下回った。

(グラフ)賞味期限内に全て使い切りにくい食品は何か?(複数回答)(n=899)



<回答者プロフィール>

●年齢:20代以下 5.1%、30代 32.5%、40代 34.7%、50代 17.1%、60代以上 10.6%。
●職業:専業主婦60.5%、フルタイム13.9%、パートアルバイト23.0%、その他2.6%。
●未既婚:既婚100%。
●居住地:北海道2.1%、東北2.5%、関東39.5%(東京都14.8%、神奈川県11.8%、千葉県6.7%、埼玉県4.9%、茨城県0.3%、栃木県0.7%、群馬県0.3%)、北陸0.6%、東山0.6%、東海7.4%、近畿37.6%(大阪府17.0%、兵庫県15.7%、京都府3.4%、滋賀県1.0%、和歌山県0.5%)、中国3.5%、四国2.3%、九州・沖縄4.1%。

リビング暮らしHOW研究所 女性の意識と行動を分析・研究する、リビング新聞グループのマーケティングカンパニーです。あらゆる消費の中心に存在する女性生活者と、より深く、効果的なコミュニケーションを実現するための情報を発信しています。

ウェブサイト <http://www.kurashihow.co.jp>

問い合わせ TEL03-5216-9420 FAX03-5216-9430



<「賞味期限内に全て使い切りにくい」と答えた食品が余ってしまったとき、最後まで使い切る技>

たれ・ドレッシング・調味料

- ・余ったドレッシングをポリ袋に入れてお肉を入れて漬け込む(肉が柔らかくなる)。ドレッシングやタレで味をつけて炊き込みご飯を作る。(北海道・35歳)
- ・ドレッシングやたれは、チャーハンの味付け。ごまだれなどはマヨネーズと混ぜて、ドレッシングにしたりしています。(兵庫県・30歳)
- ・調味料やたれ・ドレッシングは スパゲティのソースに使う。(大阪府・37歳)
- ・醤油ドレッシングが残ったら野菜炒めに使う。(千葉県・54歳)
- ・焼肉のたれは、別の料理、肉じゃがや野菜炒めやピザソースの代わりに使う。ドレッシングはマリネとして野菜や果物を漬け込む。(兵庫県・60歳)
- ・和風ドレッシングなら醤油を、フレンチドレッシングならマヨネーズetcを加えてかさまし、野菜とツナ缶・茹でたお肉等と混ぜて「あえサラダ」にして使い切っています。(東京都・38歳)
- ・ラー油が余っているときはドレッシングに混ぜたりきゅべつや白菜をゆでてラー油と醤油であえる。(東京都・29歳)

ジャム・蜂蜜

- ・毎日パン食ではないので、大きな瓶を買ってしまうと、飽きる・・・小さいのは割高・・・な、ジャム。ヨーグルトに入れたり、クラッカーにのせています。(兵庫県・30歳)
- ・蜂蜜は容器の中に付着して最後まで取り出しにくいのですが、最後は必ずお湯を注いでゆすいだ物にポッカレモン等を加え「ホット蜂蜜レモン飲料」として使っています。(大阪府・66歳)
- ・蜂蜜。カレーに隠し味として入れたりリンゴジャムを作ったときに砂糖を少なめにして蜂蜜を入れたりしました。(東京都・51歳)

小麦粉・パン粉

- ・小麦粉は手作りパンに、パン粉は豆腐と混ぜて豆腐ハンバーグにすると、一度にたくさん消費できます。(茨城県・20歳)
- ・小麦粉は調味料や残りのたれやドレッシングとまぜあわせてお好み焼きのように焼く。(神奈川県・36歳)
- ・パン粉が余ったら、小麦粉とパン粉、牛乳、卵を混ぜ掘ってホットケーキにしたりドーナツにすることにしています。成分は「パン」ですからね。(広島県・31歳)
- ・パン粉はハンバーグに混ぜ込む。小麦粉は子ども達に小麦粉粘土で遊ばせる。(埼玉県・38歳)

その他

- ・食用油の賞味期限切れは自転車磨きに使っています。お陰でいつもピカピカで錆びもきません。(京都府・61歳)
- ・ヨーグルトは、顔のパックに使用。(大阪府・63歳)
- ・賞味期限の切れたビールは、お肉を煮る時に使ったり、掃除に使います。(福岡県・31歳)
- ・湿気をおびた焼き海苔は、鍋にみりんと醤油、砂糖をいれてのりといっしょにこんで佃煮にする。(神奈川県・58歳)
- ・菜物野菜は、軽く湯がいて冷凍又は日光に干してふりかけにします。湿気た海苔は佃煮にします。(岡山県・64歳)
- ・牛乳が残りがちなので、その時は迷わず牛乳風呂か、夕食をシチューにしてぼつと使いきる。(福岡県・34歳)
- ・ご飯や冷蔵庫の残り物をオリーブオイルで炒めて、牛乳・卵・塩コショウの卵液をかけてチーズを乗せてオープンに。これで牛乳や生クリームが使いきれようになりました。(東京都・58歳)

<回答者プロフィール>

●年齢：20代以下 5.1%、30代 32.5%、40代 34.7%、50代 17.1%、60代以上 10.6%。
●職業：専業主婦60.5%、フルタイム13.9%、パートアルバイト23.0%、その他2.6%。
●未既婚：既婚100%。
●居住地：北海道2.1%、東北2.5%、関東39.5%(東京都14.8%、神奈川県11.8%、千葉県6.7%、埼玉県4.9%、茨城県0.3%、栃木県0.7%、群馬県0.3%)、北陸0.6%、東山0.6%、東海7.4%、近畿37.6%(大阪府17.0%、兵庫県15.7%、京都府3.4%、滋賀県1.0%、和歌山県0.5%)、中国3.5%、四国2.3%、九州・沖縄4.1%。

リビング暮らしHOW研究所 女性の意識と行動を分析・研究する、リビング新聞グループのマーケティングカンパニーです。あらゆる消費の中心に存在する女性生活者と、より深く、効果的なコミュニケーションを実現するための情報を発信しています。

ウェブサイト <http://www.kurashihow.co.jp>

問い合わせ TEL03-5216-9420 FAX03-5216-9430