



「今年流行した食品、家庭への定着度アンケート」まとめ

2014年最後は食品の流行総決算、今年ブームになった食材や調味料、主婦を中心とした女性たちは何を取り入れたのか、確認してみた。

ブームになったと思われる食材や調味料を挙げて、作るなり買うなりして試したものを聞いたら、これらを全く試していない人は26%で、4人のうち3人はなんらか試している。

作るなり買うなり、とにかく試した人が圧倒的に多かったのは塩麴。昨年(2013年)からのブームだが今年(2014年)で定着した感がある。「いま重宝に使っている調味料・食材」でも最高得票で、家庭の中で定番となりつつある。食べるラー油や豆乳系飲料も、さらに進化して取り入れられた。

作った人が多かったのは塩レモンと甘酒。朝の情報番組で効能やレシピが再三紹介されていたので、すんなりと家庭に入ったようだ。

料理のほうは、パンケーキ、フレンチトースト、グラノーラといった朝食メニューが取り入れられた。子どもが喜び、簡単に作れて、工夫次第でバラエティーもつけられるところが定着するポイントだろう。これは「ここぞ! いうときに活躍するメニュー」の活躍する理由でも多く挙げたポイントだ。

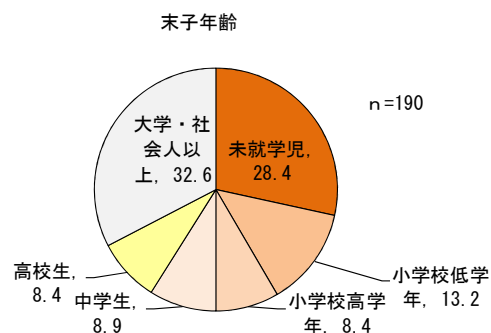
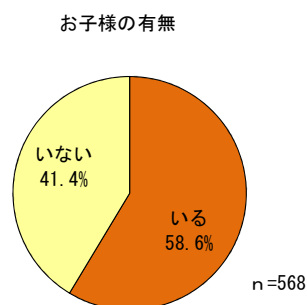
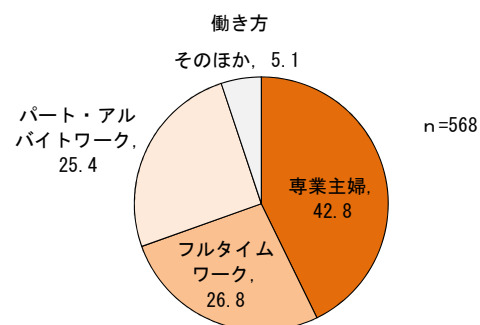
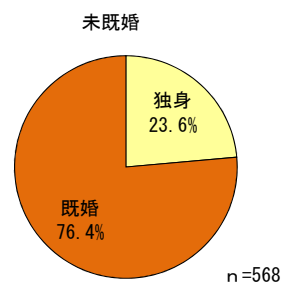
いま「食」は栄養をとるだけでなく、家族のコミュニケーションツールであり、幸せを実感するシーンでもある。時代は内向き志向で、ファッションよりも食や身の回りの暮らしで、豊かさを味わい、個性を表現したいという気分なのだ。

だから食は、家族の健康を守ると同時に、家族が喜び、話題になるような遊び心も望まれている。ちょっと一振りで本格的な味になるとか、少しの工夫で味わいを変えられるとか、ちょっとしたふり幅のようなものが求められている。

そして、簡単にできることが必須条件。圧力釜や電子レンジのおかげで、材料を入れて任せておけばいい煮物なども、実はお手軽料理と認識されているのだ。



「今年流行した食品、家庭への定着度アンケート」 回答者プロフィール



＜居住地＞

No.	カテゴリー名	n	%	No.	カテゴリー名	n	%
1	北海道	8	1.4	20	愛知県	22	3.9
2	青森県	1	0.2	21	三重県	3	0.5
3	宮城県	14	2.5	22	滋賀県	2	0.4
4	秋田県	2	0.4	23	京都府	14	2.5
5	福島県	4	0.7	24	大阪府	84	14.8
6	茨城県	5	0.9	25	兵庫県	76	13.4
7	栃木県	2	0.4	26	奈良県	1	0.2
8	群馬県	1	0.2	27	和歌山県	2	0.4
9	埼玉県	37	6.5	28	岡山県	6	1.1
10	千葉県	33	5.8	29	広島県	7	1.2
11	東京都	122	21.5	30	山口県	2	0.4
12	神奈川県	71	12.5	31	香川県	2	0.4
13	新潟県	3	0.5	32	愛媛県	7	1.2
14	石川県	2	0.4	33	福岡県	14	2.5
15	福井県	1	0.2	34	熊本県	2	0.4
16	山梨県	1	0.2	35	鹿児島県	2	0.4
17	長野県	2	0.4	36	沖縄県	1	0.2
18	岐阜県	5	0.9		全体	568	100.0
19	静岡県	7	1.2				



【設問一覧】

Q1.今年もいろいろな調味料や食材がブームになりましたが、下記のもので、買って試したり、手作りしてみたものがあれば教えてください。

Q2. 選択肢で挙げたもの以外で、今年あなたが凝って使った調味料や手作りしたものなどがありますか？ あれば自由に書いてください。
凝った理由も教えてください。(FA抜粋)

Q3.今年もいろいろな料理がブームになりましたが、下記のもので、凝って食べたり、作ってみたものがあれば教えてください。

Q4. 選択肢で挙げたもの以外で、今年あなたが凝った、あるいはハマったメニューはありますか？あれば自由に書いてください。
ハマった理由も教えてください。(FA抜粋)

【あなたの家庭でここぞ！というときに活躍するメニュー】ベスト20（フリーアンサーより集計）

Q5. あなたの家庭で、ここぞというときに活躍するメニューはなんですか？理由も教えてください。(FA抜粋)

【あなたがいま重宝に使っている調味料・食材】ベスト20（フリーアンサーより集計）

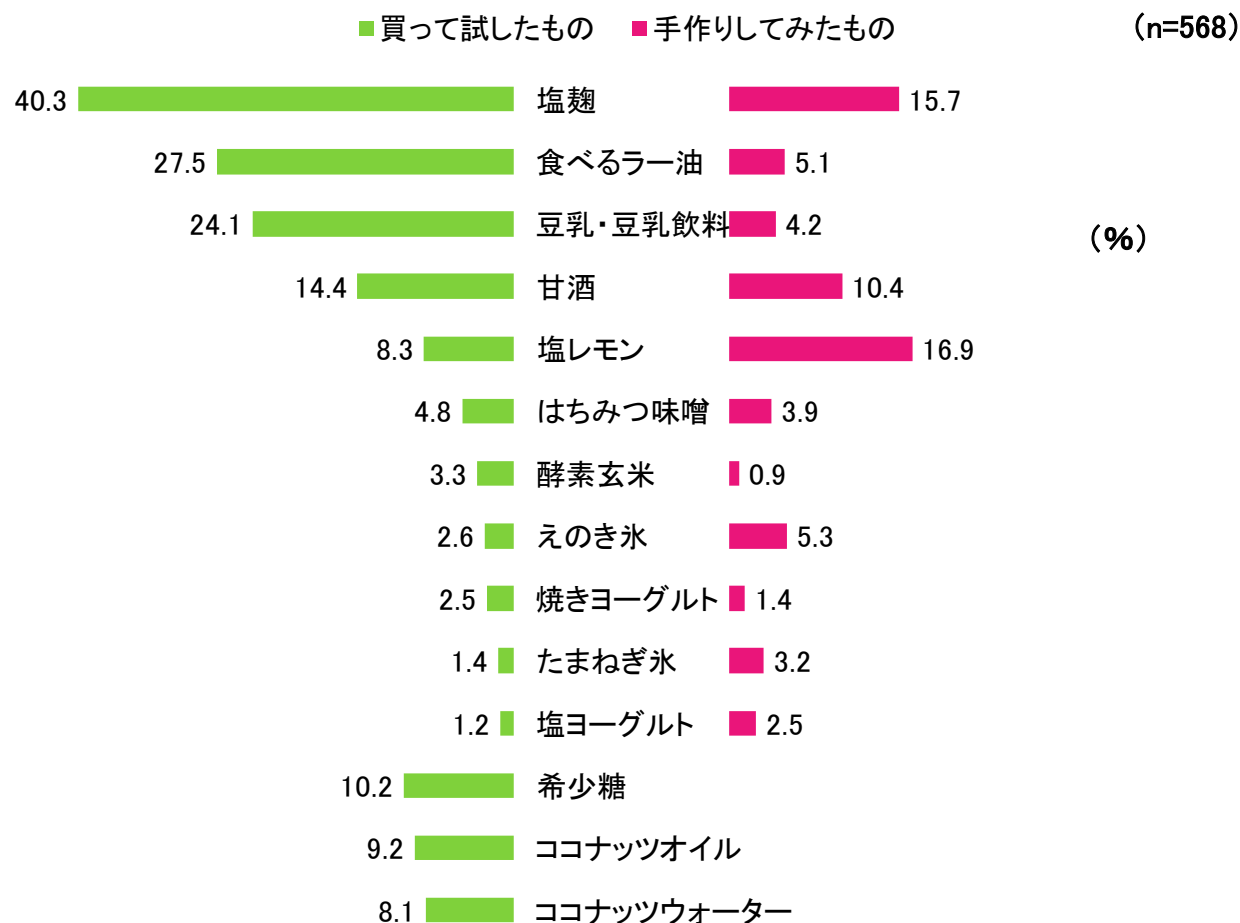
Q6. あなたが重宝に使っている調味料や食材がありますか？ あれば名前とどんなところが重宝なのか教えてください。(FA抜粋)

Q7. あなたが今気になっている食材や調味料、メニューはありますか？ あれば名前と気になるポイントを教えてください。(FAより抜粋)

Q8. 新しい食材や調味料、メニューは何で知ることが多いですか？ 比較的多いものを2つまで選んでください。



Q1.今年もいろいろな調味料や食材がブームになりましたが、下記のもので、買って試したり、手作りしてみたものがあれば教えてください。



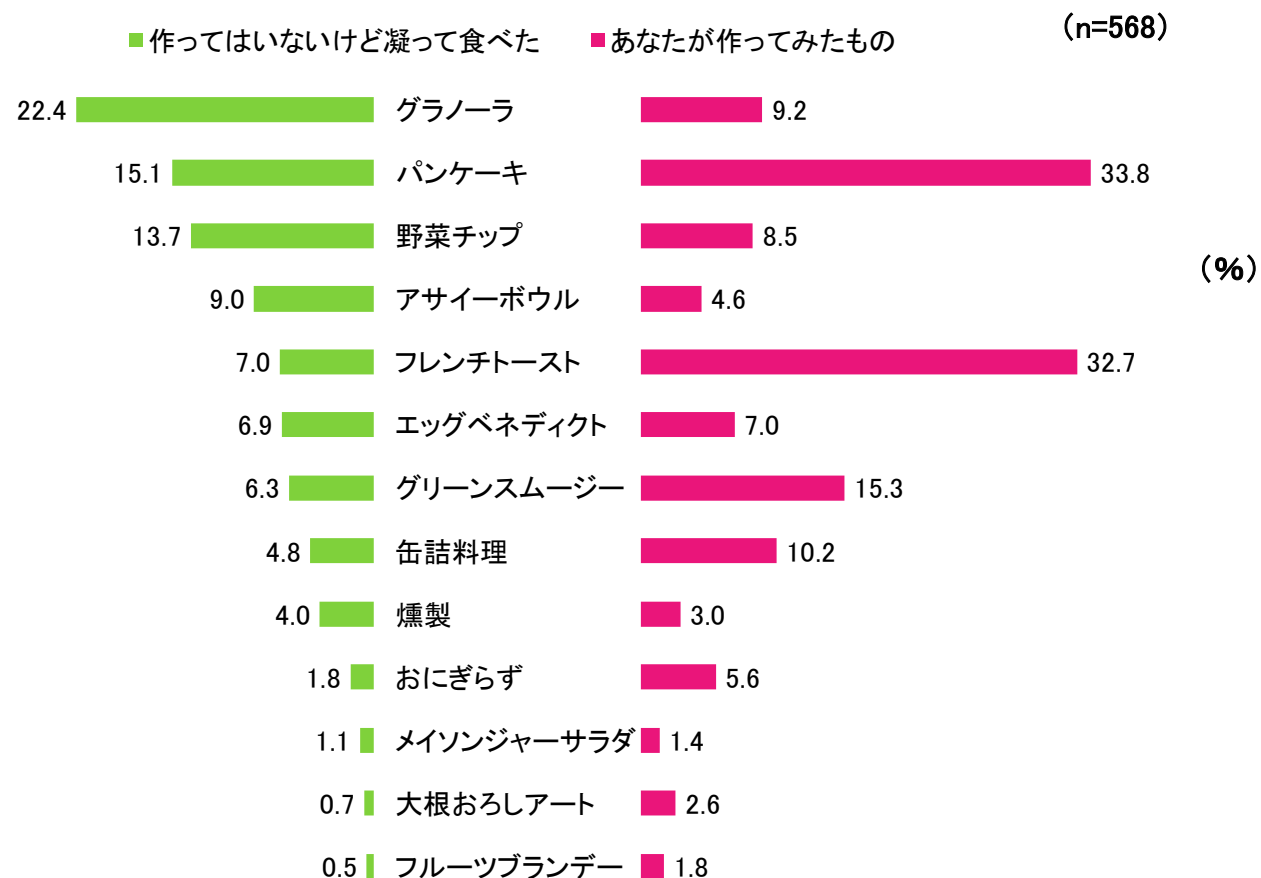


Q2. 選択肢で挙げたもの以外で、今年あなたが凝って使った調味料や手作りのものなどがありますか？ あれば自由に書いてください。凝った理由も教えてください。(FA抜粋)

- ・「たまねぎのマリネを大量に作ってストック」・・・体にもいいし、ドレッシング代わりにサラダにかけたり、スープに入れたり、何にでも使えて便利で美味しい。(32歳)
- ・「玉ねぎレモンドレッシング」・・・作り置きしたドレッシングを鳥肉や豚肉にかけ、しばらく浸してソテーするだけで手軽で美味しい一品になり、主人に喜んでもらえたから。(55歳)
- ・「しょうがの佃煮」・・・新しょうがが大好きで今まで甘酢漬けや味噌漬けを作っていたが、しょうがの佃煮をネットで見つけて作ったらすごく美味しくて1キロ位づつ、3回作った。(62歳)
- ・「生姜シロップ」・・・生姜が冷え症に効くと知り、積極的にとりたいたいと思い、簡単に生姜を摂取できると考えたから。(27歳)
- ・「生姜をふんだんに入れた手作りポン酢」・・・生姜は冷え性対策に有効なので、冬の鍋の付けだれに使ったり温野菜のドレッシングに使った。(55歳)
- ・「味噌」・・・材料を厳選し、初めて作った。とてもおいしくできた。(54歳)
- ・「ゆず味噌」・・・味噌に刻んだゆずやネギ、ごまを入れ、黒砂糖で甘みをつけたもの。簡単に作れます。なす田楽や、余った豚肉と炒めて豚味噌にしても。汎用性・万能性が高いのでよく作ります。(51歳)
- ・「塩」・・・塩の産地による違いが面白いので。白くて細かいものや薄茶の荒塩。好きなものを知っているので、旅行のお土産にもいただきます。特に石川県の「能登のはま塩」はとても美味しいです。(44歳)
- ・「にんにく醤油」・・・醤油の中に、唐辛子、生姜、にんにくを漬け込む。チャーハン、スープ、炒め物など何にでも使える。(33歳)
- ・「だしつゆ」・・・白だしやかつおだしなど色々あり、味もかなり異なっていたので料理ごとに使いわけなど凝った。(42歳)
- ・「トマトソース」・・・完熟のトマトとトマト缶などで作りました。一度にたくさん作って小分けにして冷凍しておけば、パスタ、煮込みもの、炊き込みごはんなどになどなど、忙しいときに助かります。(44歳)
- ・「フルーツ酢」・・・体に良いから。バナナやリンゴなどいろいろなフルーツをお酢で漬け込み、牛乳で割ったりヨーグルトに入れたりして食べました。(24歳)
- ・「ピクルス」・・・味を薄めにして野菜をたっぷりとれるようにしました。保存食にもなるしおつまみにもなって便利でした。(37歳)
- ・「みょうがの酢漬け」・・・菜園を借りたらみょうがが自生していたのでたくさん採ったが、食べきれなかったもので、酢漬けにして長期保存。ピンク色になり、きれいで料理のお供にも活躍した。(53歳)
- ・「あんこ」・・・小豆を大量にもらってしまい、しかたなく焚いてみたが、とてもおいしくて、何度も手作りにした。パンにのせて食べたり、牛乳と混ぜて凍らせて小豆アイスにしたりした。(38歳)
- ・「いろんな鍋つゆ」・・・いろんなバリエーションが楽しめておいしいから。(43歳)
- ・「自家製タルタルソース」・・・市販のものとは違う自分好みの味にできて、なんでも使うことができたので(38歳)
- ・「ヨシダソース」・・・甘辛いソースがいろいろな食材に合い重宝した。特に家族が気に入ったので。(42歳)
- ・「かき醤油」・・・広島のお土産で主人が買ってきてくれ、おいしさに衝撃を受けました。蒸したナスにかつおぶしとかき醤油だけで、すごくおいしい。以来、うちの定番の調味料です。(42歳)
- ・「Cook Do 香味ペースト」・・・チューブタイプなので使いやすく、種類もあるし、野菜があまった時にすぐ炒め物を作れる。(26歳)
- ・「豚井のたれ、自家製切干大根」・・・豚井だけでなく焼き鳥、煮魚にも使えるので。切干大根は、切って干しておくだけなので簡単だし、次から次へと出来るのが楽しくて、ハマってしまいました。(45歳)



Q3.今年もいろいろな料理がブームになりましたが、下記のもので、凝って食べたり、作ってみたものがあれば教えてください。





Q4. 選択肢で挙げたものの以外で、今年あなたが凝った、あるいはハマったメニューはありますか？あれば自由に書いてください。ハマった理由も教えてください。(FA抜粋)

- ・「ピザやうどんなど粉もの」・・・子供と一緒に作っていく過程が楽しいから。外の天気が悪くてお外に遊びに行けなくても、十分楽しんでくれるから。(33歳)
- ・「洋風自家製お好み焼き」・・・カットマトやチーズ、アンチョビなどのピザ用のイタリアンの材料で作った洋風お好み焼きと、上にかけるマヨネーズの味が予想外にマッチしたから。(55歳)
- ・「アヒージョ」・・・市販の美味しいアヒージョの素で簡単にアヒージョが作れ、よく遊びに来る娘夫婦が大好きだから。(55歳)
- ・「カレー」・・・スパイスの調合次第で味が変わるのが面白くて。(61歳)
- ・「サツマイモと栗料理」・・・テレビで変わったレシピを紹介していたので。オーブントースターを購入したので、焼き芋を作れる黒いホイルで自宅で焼き芋を何回も作った。(26歳)
- ・「きゅうりのきゅうちゃん漬」・・・家庭菜園できゅうりがたくさんできて、使い切れなく、お友達に教えてもらって上手にでき、キュウリも大量消費できた。(57歳)
- ・「ゴーヤのゴマおひたし」・・・近所から毎日いただいて困り果てていたのですがこれにしたら子ども自分ものすごくハマって、ゴーヤの季節が終わった時泣きました。来年もまたやります！(39歳)
- ・「そうめん料理」・・・いただいたそうめんを飽きないようにアレンジして食べたかったので工夫していたら、ハマりました。(61歳)
- ・「ドライマト」・・・プチマトを貰い過ぎて保存のためにつくってみたらハマった。(47歳)
- ・「ココナッツショートブレッド」・・・カルディで買ったドイツのココナッツショートブレッドが衝撃的においしくて、レシピをネット検索し、自分で作ったら結構近いものが作れて、夏の間朝食として食べた。(47歳)
- ・「ガバオライス」・・・たまたま住宅展示場を見に行った時、イベントで「ガバオライス」を振る舞ってもらいました。今まで食べたことのない味に、思わず感動！それからというもののネットでガバオライスのレシピを調べて自分で作ったり 飲食店を調べて食べに行ったりで半年間はハマりました。(46歳)
- ・「フラペチーノ」・・・スタバのモカフラペチーノが大好きで、家でもできるよと、作り方を教えてもらったので夏は毎日作って飲んでました。(38歳)
- ・「もんじゃ焼き」・・・東京で食べたもんじゃがおいしくて、あの味を家で食べれないかと思ったらハマってしまいました。(52歳)
- ・「あんかけスパゲティー」・・・お店によって味が違うので、はしごしました。(42歳)
- ・「手巻き寿司」・・・なんでも海苔にまいて、みんなで楽しく食べました。簡単で楽しい。(44歳)
- ・「梅干」・・・おいしい梅を大量に購入したので、初めて手作りしたが、上手に出来て、親戚、友人に配ったら、好評だった。(52歳)
- ・「味付け卵」・・・味の濃さ、半熟加減が難しくて、好みに仕上げるのに凝りました。(35歳)
- ・「干し柿」・・・主人と一緒に干し柿を作った。案外簡単でした。(69歳)
- ・「干し野菜」・・・かぼちゃ、蓮根、えのきなど半日くらい干して使う。あまりがちな野菜は一度は干して楽しんだ。(47歳)
- ・「玄米をすり潰し、おかゆにした玄米がゆ」・・・玄米を食べるより栄養があると聞き、よくつくりました。玄米をまとめて、すり潰しておけばいつでも作れ便利でした。(32歳)
- ・「鶏ハム」・・・手軽で安価で家族にも好評で何度もリピしました。(61歳)



【あなたの家庭でここぞ！というときに活躍するメニュー】ベスト20（フリーアンサーより集計）

順位	メニュー	票数
1	鍋料理	76
2	お寿司	53
3	カレー	50
4	チキンソテー、鶏のトマト煮など鶏料理	24
5	すき焼き	19
6	餃子	17
7	牛肉のたたき、ローストビーフ	16
	唐揚げ	16
	パスタ	16
	生姜焼き、紅茶豚など豚料理	16
11	おでん	15
12	お好み焼き	13
	ハンバーグ	13
14	ピザ	10
	煮物	10
16	焼き肉	9
	グラタン	9
18	炊き込みごはん、五目御飯	8
19	しゃぶしゃぶ	6
	パエリア	6
	ポテトサラダ	6
	トマトスープ、トマトパスタなどトマト料理	6



Q5. あなたの家庭で、ここぞというときに活躍するメニューはなんですか？理由も教えてください。(FA抜粋)

・「鍋料理」・・・あるもので作れるし、栄養バランスは良いし、温かい感じがするの、手抜きなのに文句が出ません。(44歳)/簡単に野菜をたくさん食べられるので。(35歳)/野菜をたくさん食べられる。いっぱい食べても罪悪感がない。(54歳)/簡単だし、みんなで料理できて、わいわいやっているうちに完成するのが楽しい。(24歳)/急の来客がわかって、ちょっとリッチな材料を揃えれば間に合うので、冬場は重宝。(59歳)/野菜が取れて手間いらず、簡単なのに豪華に見えてここぞのときに活躍。(46歳)/とにかく家族全員、鍋料理が大好きなので。ここぞという時は神戸牛でしゃぶしゃぶします。(48歳)

・「カレー」・・・具を色々変えることで何日でも食べられます！(46歳)/次の日子供の弁当に、タッパーにごはんと保温容器にカレーを入れるだけで済む。(45歳)/じゃがいもを抜いてたくさん作って冷凍。普通にカレーライス、パスタにかけたり、上にチーズを乗せてグラタンもどきにしたり、カレーうどんにしたり、色々便利に使える。じゃがいもはその都度レンジでチンしてホクホクを加える。たまにさつま芋にしたり、カボチャにしたりしてパターンを変えられるのも◎。(48歳)

・「ピザ」・・・出した瞬間「おお～」と歓声が上がって、大人も子供も大喜びするから。(32歳)/誕生日やクリスマスなど、イベント時には必ず。子供が喜ぶし、夫が手伝いやすいから。(38歳)

・「エコノミー焼き(冷蔵庫にあるもので作るお好み焼き)」「何でもキッシュ(残り物活用)」「一口お好み焼き」・・・色々な具材の一口で食べられるお好み焼きは好評です(55歳)/「お好み焼き、とんべい焼き」・・・夫も子供も大好きで、しかも野菜もたくさんとれるし、経済的にも嬉しいメニューです。(38歳)

・「カポナータ」・・・どんなメニューの前菜として出せるので。(41歳)/「ラタトゥイユ」・・・材料を煮込むだけの簡単な調理で、美味しくて見た目も豪華な一品になる。(48歳)

・「ローストビーフ」・・・意外に簡単に豪華に見え、美味しいので。家族皆好物なので。(35歳)/「牛肉のたたき」・・・簡単に合わせるソースによってバリエーションもあり、豪華でもあるので活躍。(54歳)

・「ぎょうざ、しゅうまい」・・・ひき肉とちょっと野菜があればおなかいっぱい食べられるし、元気になるから。(37歳)

・「チキン南蛮」・・・すぐに作れて簡単に豪華に見えるので喜んで食べてくれます！(29歳)

・「チャーハン」・・・気軽に作れますし、いろんな野菜を入れればバランスも取れますので。(31歳)

・「パスタ」・・・アレンジが効くので残り物で作れるから パスタをゆでるにもレンジでゆでられるものもあってすぐできます。(37歳)

・「ハンバーグ」・・・余ったら、翌朝ロールパンに挟んで朝食にしたり、パスタに和えたり、グラタンに入れたり、カレーに入れたりと使えるので。(41歳)

・「塩麴で野菜炒め」・・・余り野菜の行方はこうなります。(31歳)

・「手作りのたこ焼きパーティー」・・・皆でわいわい騒ぎながら作る。(55歳)

・「牛丼」・・・主人が肉好きなので、喜ぶし、作るの、牛肉さえあれば、フライパンで10分くらいでできるので、楽ちんです。ご馳走感があり、満足してもらえるので、とても活躍するメニューです。(42歳)

・「スパニッシュオムレツ」・・・家族みんなが好きだし、野菜もその時あるものでいいし、ボリューム満点、見た目もいいので。(35歳)

・「オムライス」・・・主人の好物なので。食材や形を変えたりソースを変えたり、デコってみたりとバリエーションが出せて活躍。娘にも好評で見た目も華やかになり記念日には欠かせません！(31歳)

・「生春巻き」・・・おしゃれで野菜がいっぱい食べられるのでお客さんがくると作ります。各々好きな具材をいれて巻くのが楽しいし、ソースも何種類か作ると味がかわって楽しめます。(45歳)

・「豚肉の紅茶煮」・・・お義母さんに教えていただいたこともあって主人の評判もよく、つけだれは一週間ほど味玉づくりに利用できて、お弁当のおかず作りでも助かる。(29歳)

・「肉の塊料理」・・・肉食なので、絶対に喜ぶ。一番簡単なのは、チキンソテー！皮をパリパリに焼いて、塩コショウのみで大喜びです。(44歳)



【あなたがいま重宝に使っている調味料・食材】ベスト20（フリーアンサーより集計）

順位	調味料、食材	票数
1	塩麴	30
2	めんつゆ(創味のつゆ、味どうらくの里など)	24
3	醤油(だし醤油、にんにく醤油など)	22
4	だし(白だし、茅乃舎だし、だしの素など)	21
5	ウェイパー	16
	塩(岩塩、カレー塩、にんにく塩など)	16
7	胡椒(ブラックペッパー、ゆず胡椒など)	12
8	お酢(梅酢、すし酢、黒酢、べんり酢など)	11
	オイスターソース	9
9	マジックソルト、クレイジーソルト	9
	ハーブスパイス(サフラン、グローブ、シナモン、コリアンダー、オレガノなど)	9
12	ぽん酢	8
	オリーブオイル	7
13	鶏ガラスープ	7
	ごま油	7
17	Cook Do 香味ペースト	6
	きのこ類(エリンギ、マイタケなど)	6
19	焼肉のたれ	5
	豆板醤	5
	味噌(つけてみそかけてみそなど)	5
	昆布、昆布茶	5



Q6. あなたが重宝に使っている調味料や食材がありますか？ あれば名前とどんなところが重宝なのか教えてください。(FA抜粋)

- ・「茅乃舎だし」・・・このだしさえあれば、どんなに手抜きでも高級なお味になります！おすすめ！(24歳)
- ・「創味のつゆ」・・・うどんだし汁はもちろん、天つゆや井ものつゆ、葉物野菜の炒め煮などに使えてとても重宝してます。(43歳)
- ・「味どうらくの里」・・・秋田でしか買えない、万能調味料です。醤油ベースなのですが、コクがあり甘く煮物、めんつゆ、お鍋・・・なんでも使えます。(34歳)
- ・「ウェイパー」・・・簡単に使えて少量で本格的な中華の味になるので。(35歳)
- ・「Cook Do 香味ペースト」・・・顆粒だと溶けにくい炒め物や炒飯にもそのまま(水などで溶かずに)使えてとても便利です。(54歳)
- ・「ダシダ」・・・普通のスーパーでは売られていないので 韓国に旅行に行ったときにわざわざ購入したのだからです。(46歳)
- ・「タバスコ スパイシーしょうゆ」・・・ごぼうのきんぴらや炒め物に入ると、味がピリリとしまつてとてもおいしい。1瓶あるととても便利です。(53歳)
- ・「つけてみそかけてみそ」・・・ご飯に混ぜておにぎりにして焼くとおいしい焼きおにぎりになるし、焼き野菜や蒸し野菜にかけても。(38歳)
- ・「ヨシダソース」・・・なんにでも合う。我が家はこれを使い出したら、みりん、酒を使わなくなりました。(45歳)
- ・「べんり酢」・・・合わせ酢なのですが、ホントに美味しくて、酢の物や手巻き寿司が簡単にできる。(44歳)
- ・「めんつゆ」・・・煮物でも焼き物でもうどんなどでも何でもすぐにパパッと作る時には欠かせない調味料なのがめんつゆ。無くてはならない存在です。(31歳)
- ・「白だし」・・・煮物、汁物、玉子焼きなど何にでも使えるので便利です。(45歳)
- ・「ニンニク醤油」・・・焼き飯などに使います。ニンニク特有の臭みがなく便利です。(69歳)
- ・「ゆずこしょう」・・・鍋料理や蒸し野菜の薬味として使ったり、ドレッシングにまぜたり、ごはんにもよくあって、変化をつけられるから。(36歳)
- ・「ボン酢」・・・どんな野菜や海藻にも合うし、ヘルシーだから(20歳)/ドレッシングや炒め物などなんでも使える。(46歳)
- ・「マジックソルト」・・・肉類にかけて焼くだけでちょっとリッチな一品になるので。(36歳)
- ・「塩麴」・・・何にでも使えるし塩麴だけの味付けでいいので、時短になる。(55歳)/お肉が柔らかくなる。塩がわりに使うが、塩味がまろやか。(33歳)
- ・「サバの水煮缶」・・・サラダに入れるだけでドレッシングの量を減らせる。カレーや煮物などにちよい足して、出汁のようになる。(41歳)
- ・「ナンプラー」・・・入れるだけでアジアな味になる。(39歳)
- ・「焼肉のたれ」・・・炒め物で肉はもちろん野菜・魚・豆腐となんでも使える。(64歳)



Q7. あなたが今気になっている食材や調味料、メニューはありますか？ あれば名前と気になるポイントを教えてください。(FAより抜粋)

- ・「アヒージョ」・・・テレビでよく見かけののですが食べた事がありません。味が想像つかないので食べてみたいです。(30歳)
- ・「エッグスラット」・・・とてもおいしそうなので、作ってみたいと思っています。家族みんな、じゃがいもとたまごが大好きなので。(42歳)
- ・「キヌア」・・・身体によさそうだけどよく解らないから。(40歳)
- ・「デザートチーズ」・・・大好きなロイズのチョコレートを使っているようなので、気になっています。ワインなどのお酒と一緒に食べるものなのかなと思い、クリスマスあたりに買ってみたい。(38歳)
- ・「トスサラ」・・・野菜をおいしく食べることができるとのこと。売り切れていて購入できないと聞きました。(40歳)/一時期販売停止になるくらいだったと報道されていたから。(58歳)
- ・「花椒油」・・・担担麺や麻婆豆腐を食べるとき数滴たすだけで、花椒の刺激的な香りが柔らかに立ち、より一層美味しく頂けるそうなので、とても気になっています。(46歳)
- ・「おかひじき」・・・食感がよさそうなので使ってみたいが、どんな料理に使えばよいのかわからない。(31歳)
- ・「スイートチリソース」・・・この前炒めもののソースとして使用したら美味しかったので、もっと使用方法を知ったらお弁当にもたくさん活用できるのではないかとその活用の幅に期待している。(31歳)
- ・「冷凍たまご」・・・どんな感じになるのか。(36歳)
- ・「カップケーキ」・・・たぶん食べたらありきたりな味なのかもしれませんが、あのカラフルで形のよいクリームを見ると食べてみたくなります。(36歳)
- ・「ぬか漬け」・・・自分で漬けてみたくて色々情報収集するものの、保存場所の確保や毎日かき混ぜる作業ができるかなど、心配事が多くて踏み出せない。(47歳)/今じわじわブームのよう。健康にも良さそうだし、余り野菜で作ればエコにもなるところ。(33歳)
- ・「ヨシダソース」・・・いつもコストコのランキングで上位だし、レシピなども沢山あるのでどんな味が今更ですが気になります。近々購入してみたいと思います。(32歳)
- ・「オリーブオイル」・・・体に良いということなので買いたいが、どれを買ったらよいかかわからない。選び方や使い方を勉強したいとは思っている。(56歳)
- ・「オイルと塩」・・・オリーブはもちろんアルガンやホホバオイルなど 海外旅行先で出会うオイルと塩は微妙に料理の味を変える。(37歳)
- ・「ココナッツオイル」・・・芸能人の方もよく使っているということで美容効果に期待できそうだから。(24歳)
- ・「アサイー」・・・評判になっているけど、どんな味なのか？ 身体が冷えそうな気がして食べたいけど、食べてない。(44歳)
- ・「おにぎらず」・・・お弁当に持っていやすいし、余った具材でいろいろアレンジできそうなので、作ってみたいと思う。(48歳)
- ・「塩レモン」・・・作ってみたいと思いつつ出来てない。(40歳)/何かに使うかわからないが美味しそう(45歳)/意外に使い勝手がよさそう。(26歳)
- ・「塩麴」・・・お肉とかが柔らかくなるというし、体にいいといわれるので(57歳)/みんなが美味しいと評判だから使ってみたい。(43歳)
- ・「希少糖」・・・どんなものなのか全くわからないけれど、なんだかダイエットに良くて体に良いとうろ覚えです。その実力を知りたいです。(46歳)
- ・「酵素玄米」・・・玄米はよく食べるので、少し寝かしたものを味わってみたいけど炊飯器が独占できないので作れない。(41歳)



Q8. 新しい食材や調味料、メニューは何で知ることが多いですか？
比較的多いものを2つまで選んでください。

