



## 「調味料についてのアンケート」まとめ①

全国の女性を対象に、自宅での調味料の利用実態について、アンケートを実施した。

### 【自宅で料理をする頻度、自宅にある調味料】

自宅で料理をする頻度は「ほぼ毎日」が76.5%（「週に4～5日程度」を合わせると87.6%）。50代以上の女性や子どもがいる女性、専業主婦の8割以上は「ほぼ毎日」料理をすると回答している。20代以下や子どもがいない女性、フルタイムの女性では「ほぼ毎日」は5割強～6割弱にとどまるものの、「週に2～3日程度」以上には8割超が料理をしており、「全く料理しない」or「月に2～3回以下」という人は1割以下だった。【P7】

37種類の選択肢を挙げて自宅にある調味料を選んでもらったところ、9割以上の女性が持っていると言ったのは、塩、醤油、砂糖、味噌、こしょう、酢、マヨネーズ、ケチャップの8種類。全体的に子どもがいる人は持っている割合が高い（特に中華だし、めんつゆ、ぽん酢、すきやきのたれ、焼肉のたれ、マヨネーズ、ケチャップ、ソース、オイスターソース）。年代別では、60代以上が持っている割合が高い（特にぽん酢、麴・塩麴、ゆずこしょう、わさびチューブ、からしチューブ）。20代以下はしょうがチューブ、にんにくチューブを持っている割合が全体平均と比べ高かった。【P8】

### 【よく使う・たまに使う・ほとんど使わない調味料、開封後に冷蔵庫に入れている調味料】

よく使う調味料のトップ5は醤油、塩、味噌、砂糖、こしょうの順。いずれも7割以上の女性がよく使うと答えている。やはり子どもがいる人は全体的に使う頻度も高い（特に砂糖、味噌、みりん、和風だし、洋風だし、中華だし、めんつゆ、ケチャップ、ソース）。年代別では、使用頻度が高いのは60代以上（特に酢、ぽん酢、七味・一味唐辛子、わさびチューブ、からしチューブ、ソース）。20代以下はみりん、にんにくチューブの使用頻度が全体平均と比べ高かった。【P9】

たまに使う調味料のトップ5は洋風だし、わさびチューブ、ぽん酢、ケチャップ、カレー粉。【P9】

ほとんど使わない調味料のトップ5は豆板醤、カレー粉、ラー油、コチュジャン、からしチューブ。【P9】

開封後に冷蔵庫に入れている調味料トップ5はマヨネーズ、ケチャップ、味噌、わさびチューブ、ぽん酢の順だった。【P10】

### 【購入する銘柄を決めている調味料、特に銘柄を決めずその時価格が安いものや目についたものを買っている調味料】

銘柄をこれと決めて購入しているのは、マヨネーズ、醤油、味噌、洋風だし、砂糖・ぽん酢の順に多く、いずれも25%以上。全体的に60代以上の女性は銘柄指定で買っている人が多く、特に酢、醤油、みりん、ぽん酢、カレー粉、マヨネーズ、ソースのポイントがほかの年代よりも10ポイント以上高い。【P11】

特に銘柄を決めずその時価格が安いものや目についたものを買っている調味料は、塩、砂糖、みりん、料理酒、こしょう、醤油、酢、ケチャップの順に多く、いずれも4割以上。全体的に20代以下・30代の女性は銘柄にこだわらず買っている割合が高めで、特に塩、こしょうにはこだわりのないようだ。【P12】

### 【自宅にある乾燥ハーブ・スパイス】

自宅にある乾燥ハーブ・スパイスは、ブラックペッパー、カレー粉、ローリエ、バジル、ナツメグの順。60代以上はシナモンと山椒の割合が全体平均よりも10ポイント以上高め。内訳を見ると「1種類～3種類」持っている人が39.1%、「4種類～6種類」持っている人が24.3%と多い。【P13】



## 「調味料についてのアンケート」まとめ②

### 【自宅にある各基本調味料の種類と内訳】

自宅にある砂糖・甘味料は、「2種類」30.3%、「3種類」28.7%。内訳トップ3は、はちみつ、上白糖、グラニュー糖の順だが、「よく使う」のは上白糖という人が最も多い。グラニュー糖は50代・60代以上で持っている割合が高い。三温糖、黒糖、オリゴ糖は、健康意識の高まりに従ってか、年代が上がるにつれ持っている割合も高くなる。【P14-16】

自宅にある塩は、「2種類」31.3%、「1種類」26.3%。内訳トップ3は、海塩、精製塩(食卓塩)、ハーブ・風味付き塩の順だが、「よく使う」の割合はハーブ・風味付き塩より岩塩・ロックソルトのほうが高い。精製塩(食卓塩)、海塩、藻塩を持っている割合が最も高いのは60代以上。ハーブ・風味付き塩を持っている割合が最も高いのは30代だった(51.5%)。【P17-18】

自宅にある酢は、「1種類」33.7%、「2種類」32.5%。内訳トップ3は、穀物酢、米酢、すし酢の順、次いでバルサミコ酢だが、「よく使う」の割合はバルサミコ酢より黒酢・香酢や果実酢のほうが高い。米酢は50代以上、すし酢、黒酢・香酢、二杯酢・三杯酢は60代以上に持っている割合が高い。【P19-20】

自宅にある醤油は、「1種類」33.9%、「2種類」31.5%。内訳トップ3は、濃口醤油、薄口醤油、だし醤油・昆布醤油の順。薄口醤油と減塩醤油は60代以上に持っている割合が高い。【P21-22】

自宅にある味噌は、「1種類」53.3%、「2種類」28.1%。内訳トップ3は、あわせ味噌、白味噌、赤味噌の順。白味噌、米味噌、豆味噌は60代以上に持っている割合が高い。【P23-24】

60代以上は、酢、醤油、味噌で2種類以上、砂糖・甘味料で3種類以上持っている割合が高く、同じ調味料でも複数の種類を使い分けている人が多いようだ。

### 【特定メニュー用合わせ調味料の利用度、使わない理由・使う理由】

続いて、特定メニュー用合わせ調味料を使うかどうかを聞いたところ、55.4%の女性が「よく使う」or「たまに使う」と答えた。【P25】

あまり使わない・使ったことがない理由トップ3は、「自分で作るから必要ない」60.4%、「価格が高い」35.7%、「味が好みではない」26.5%の順。【P25】

よく使う・たまに使う理由トップ3は、「簡単に作れる」79.9%、「短時間で作れる」74.6%、「材料をすべて揃えなくていいので経済的」43.3%の順。「材料をすべて揃えなくていいので経済的」「短時間で作れる」は20代以下に多かった。【P28】

### 【よく使う特定メニュー用合わせ調味料の種類、自宅に何種類ストックしているか】

よく使う特定メニュー用合わせ調味料は「中華系」約8割、「パスタ系」約6割が多く、20代以下では洋風系や和風系、韓国料理系、ごはん系の割合も比較的高い。自宅には「2種類」29.0%、「3種類」25.6%ストックしているという人が多い。気に入って使っている特定メニュー用合わせ調味料の名前を具体的に挙げてもらったところ、「クックドゥ」や「丸美屋」の中華という声が圧倒的に多く、ほか「うちのごはん」、「キューピー」や「マ・マー」のパスタソースなども挙げた。【P26-27】



## 「調味料についてのアンケート」まとめ③

### 【特定メニュー用シーズニングミックスの利用度、使わない理由・使う理由】

一方、数年前から登場している特定メニュー用シーズニングミックスの利用度は、「よく使う」「たまに使う」合わせて17.1%。【P29】

あまり使わない・使ったことがない理由トップ3は、「価格が高い」36.8%、「自分で作るから必要ない」32.4%、「味が好みではない」23.9%で、特定メニュー用合わせ調味料を使わない理由とは若干順位が異なり、「価格が高い」が一番のネックになっている。【P29】

よく使う・たまに使う理由トップ3は、「簡単に作れる」59.0%、「短時間で作れる」47.1%、「本格的な味になる」40.5%の順。特定メニュー用合わせ調味料では「材料をすべて揃えなくていいので経済的」が3位だったが、シーズニングミックスでは「本格的な味」という点がより高く評価されているようだ。年代別に見ると、20代以下では「パッケージが小さくて場所をとらない」、60代以上では「本格的な味になる」「オーブントースターで作れる」「混ぜるだけ・あえるだけで作れる」「種類が多い」のポイントが高い。【P33】

### 【よく使う特定メニュー用シーズニングミックスの種類、自宅に何種類ストックしているか】

よく使う・たまに使うと答えた人によく使う特定メニュー用シーズニングミックスを聞いたところ、「レモンペッパーチキン・ローズマリーチキンなど鶏の香草焼き」と「パエリア」が1位で30.0%。次いで「タンドリーチキン」23.3%、「ジャーマンポテト」22.4%、「アヒージョ」21.9%。60代以上はアンチョビポテト、ジャンバラヤ、ガーリックライス、カレーピラフ、バジリコ(パスタ用)、50代はおつまみもやし、大根サラダ、チョレギサラダ、20代以下はアボガド系サラダ、ナムル、じゃがいものガレット、バーニャカウダ、プルコギ、ジャンバラヤ、ガパオのポイントが高い。自宅には「2種類」ストックしているという人が最も多く、24.8%。気に入って使っている特定メニュー用シーズニングミックスのブランドは「S&B シーズニング」が圧倒的多数だった。【P30-32】

特定メニュー用シーズニングミックスを「使ってよかった」エピソードでは、「外食でしか食べられないと思っていたメニューが家庭で再現でき、しかも簡単なのに家族に料理上手だとされる」「突然の来客やホームパーティーの時に便利」「仕事から帰ってすぐに作れるから便利」「簡単なのにおいしい、家族が喜んで食べてくれる」「調味料をはからなくていい、ワンアクションで味が決まる」「使い切りで無駄にならない」「小分けになっているので味の冒険もしやすい」などの声が寄せられた。【P34】

### 【今後様々な調味料を使って料理のレパートリーを増やしたいかとその理由、銘柄を決めて買っている調味料】

今後、様々な調味料を使って料理のレパートリーを増やしたいか？では、「はい」が84.2%と圧倒的多数に。年代が若いほど増やしたい願望を持っている人が多い。「レパートリーが少ない・増やしたい」「マンネリ化している・防止したい」「いつも似たような味やメニューになる、メニューがワンパターン」などが主な理由で、メニューのマンネリ化・ワンパターン化は女性たちの切実な悩みなよう。レパートリーを増やしたい料理ジャンルは「和食」が圧倒的に多く、次いで「中華」「洋食」「イタリア料理」「魚料理」。【P35、37】

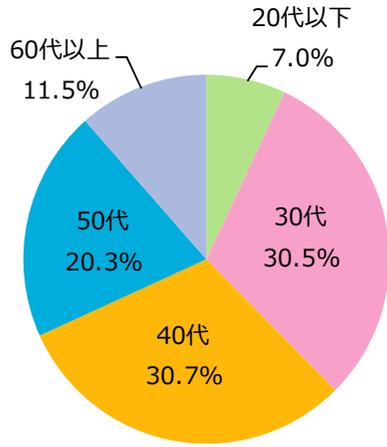
特に増やしたいと思わない理由では、「たまにしか使わない調味料を買っても使い切れずに余るから」「冷凍庫も冷蔵庫もいっぱいでものを増やしたくない」「調味料を増やすよりいま手元にある調味料を使いまわして料理のレパートリーを増やしたい」「変わった料理は家族に受け入れられるかどうかわからない」などの声が多数。【P36】

銘柄を決めて買っている調味料では、「茅乃舎だし」のほか「鎌田 だし醤油」「馬路村 ゆずの村 ぼん酢しょうゆ」などの名前が多く挙がった。【P38】

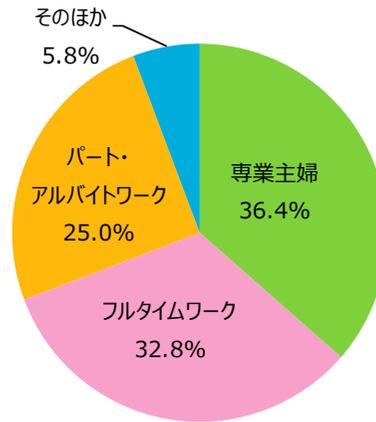


## 「調味料についてのアンケート」回答者プロフィール

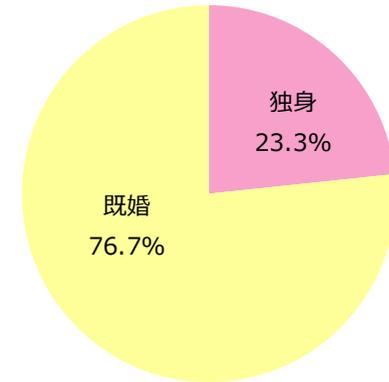
【年代】



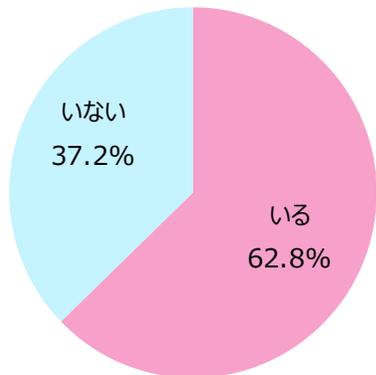
【働き方】



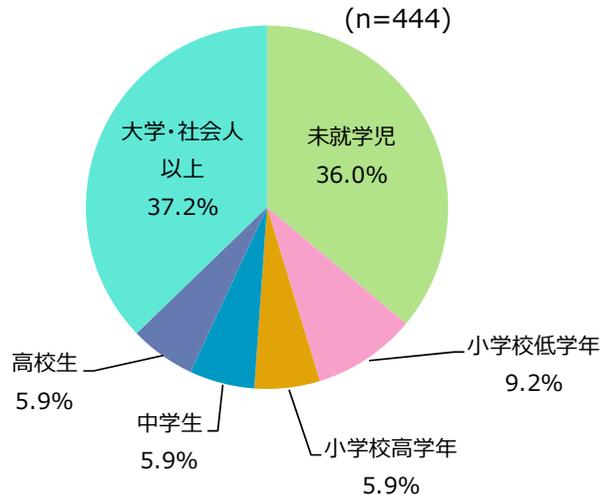
【未既婚】



【子どもの有無】



【末子年齢】



【居住地】

No.	居住地	n	%
1	北海道	35	2.6
2	青森県	1	0.1
3	岩手県	4	0.3
4	宮城県	22	1.6
5	秋田県	1	0.1
6	山形県	0	0.0
7	福島県	8	0.6
8	茨城県	5	0.4
9	栃木県	3	0.2
10	群馬県	6	0.4
11	埼玉県	71	5.3
12	千葉県	110	8.2
13	東京都	260	19.4
14	神奈川県	144	10.8
15	新潟県	3	0.2
16	富山県	0	0.0
17	石川県	9	0.7
18	福井県	0	0.0
19	山梨県	3	0.2
20	長野県	1	0.1
21	岐阜県	8	0.6
22	静岡県	11	0.8
23	愛知県	84	6.3
24	三重県	7	0.5
25	滋賀県	7	0.5
26	京都府	47	3.5
27	大阪府	200	15.0
28	兵庫県	146	10.9
29	奈良県	6	0.4
30	和歌山県	10	0.7
31	鳥取県	1	0.1
32	島根県	1	0.1
33	岡山県	14	1.0
34	広島県	24	1.8
35	山口県	0	0.0
36	徳島県	1	0.1
37	香川県	11	0.8
38	愛媛県	10	0.7
39	高知県	1	0.1
40	福岡県	41	3.1
41	佐賀県	3	0.2
42	長崎県	0	0.0
43	熊本県	4	0.3
44	大分県	1	0.1
45	宮崎県	0	0.0
46	鹿児島県	12	0.9
47	沖縄県	1	0.1
	不明	0	
	全体	1337	100.0



## 【設問一覧】

Q. あなたはご自宅でどのぐらい料理をしますか？

Q1. あなたのご自宅にある調味料をすべて選んでください。

Q2. あなたのご自宅にある調味料の中で、よく使うもの・たまに使うもの・ほとんど使わないものを教えてください。あてはまるものをいくつでも

Q3. あなたのご自宅にある調味料の中で、開封後に冷蔵庫に入れているものを教えてください。あてはまるものをいくつでも

Q4. あなたのご自宅にある調味料の中で、購入する銘柄をこれと決めている調味料と、特に銘柄を決めずその時価格が安いものや目についたものを買っている調味料を教えてください。あてはまるものをいくつでも

Q5. あなたのご自宅にある乾燥ハーブ・スパイスをすべてお選びください(あてはまるものをいくつでも)。あなたのご自宅には何種類ありますか？

Q6-1. あなたのご自宅にある砂糖・甘味料の使用頻度を教えてください。

上白糖／グラニュー糖／三温糖／黒糖／きび砂糖／てんさい糖／オリゴ糖／はちみつ／ダイエット甘味料

Q6-2. あなたのご自宅に砂糖・甘味料は何種類ありますか？

Q7-1. あなたのご自宅にある塩の使用頻度を教えてください。

精製塩(食卓塩)／海塩・シーソルト／岩塩・ロックソルト／藻塩／減塩塩／ハーブ・風味付き塩

Q7-2. あなたのご自宅に塩は何種類ありますか？

Q8-1. あなたのご自宅にある酢の使用頻度を教えてください。

穀物酢／すし酢／米酢／黒酢・香酢／りんご酢など果実酢／バルサミコ酢／ワインビネガー／二杯酢・三杯酢

Q8-2. あなたのご自宅に酢は何種類ありますか？

Q9-1. あなたのご自宅にある醤油の使用頻度を教えてください。

濃口醤油／薄口(淡口)醤油／たまり醤油／白醤油／減塩醤油／だし醤油・昆布醤油／さしみ醤油

Q9-2. あなたのご自宅に醤油は何種類ありますか？

Q10-1. あなたのご自宅にある味噌の使用頻度を教えてください。

白味噌／赤味噌／麦味噌／米味噌／豆味噌／あわせ味噌

Q10-2. あなたのご自宅に味噌は何種類ありますか？



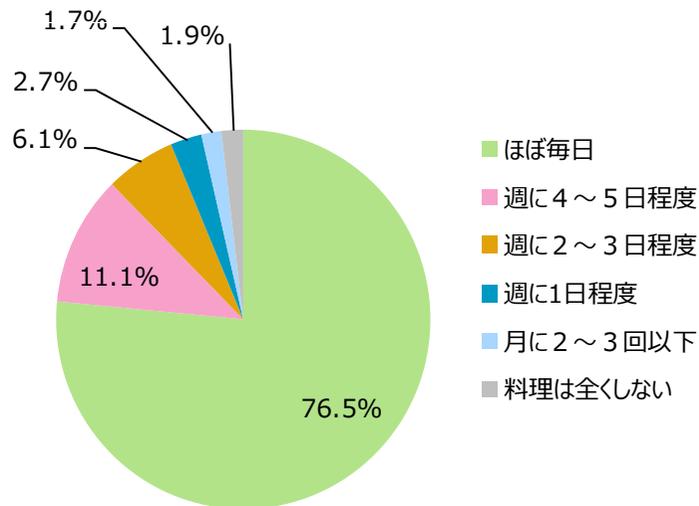
## 【設問一覧】

- Q11. あなたは、市販の特定メニュー用合わせ調味料(うちのごはん、クックドゥ、パスタソースなど液体のもの)を使いますか？
- Q12. あまり使わない・使ったことがない方、市販の特定メニュー用合わせ調味料を使わない理由は何ですか？あてはまるものをいくつでも
- Q13. よく使う・たまに使う方、よく使う市販の特定メニュー用合わせ調味料の種類を教えてください。
- Q14. よく使う・たまに使う方、自宅に市販の特定メニュー用合わせ調味料を何種類ストックしていますか？
- Q15. よく使う・たまに使う方、どのブランドのどのメニュー用の合わせ調味料を気に入って使っているのか、固有名詞を挙げて教えてください。
- Q16. よく使う・たまに使う方、利用する理由を教えてください。あてはまるものをいくつでも
- Q17. 塩や胡椒、ニンニク、スパイスやハーブが粉末状に混ぜ合わせてあり、食材と混ぜ合わせることで簡単に様々なメニューが再現できる、少量パックの「シーズニングミックス」が数年前から登場しています。一般家庭にある調味料では再現しづらい海外のメニューも数多く揃っていますが、あなたは、市販の特定メニュー用シーズニングミックス(S&Bシーズニング、スパイスクッキングなど粉末のもの)を使いますか？
- Q18. あまり使わない・使ったことがない方、市販の特定メニュー用シーズニングミックスを使わない理由は何ですか？あてはまるものをいくつでも
- Q19. よく使う・たまに使う方、よく使う市販の特定メニュー用シーズニングミックスの種類を教えてください。あてはまるものをいくつでも
- Q20. よく使う・たまに使う方、自宅に市販の特定メニュー用シーズニングミックスを何種類ストックしていますか？
- Q21. よく使う・たまに使う方、どのブランドのシーズニングミックスを気に入って使っているのか、固有名詞を挙げて教えてください
- Q22. よく使う・たまに使う方、利用する理由を教えてください。あてはまるものをいくつでも
- Q23. よく使う・たまに使う方、あなたの市販の特定メニュー用シーズニングミックスを「使ってよかった」エピソードについて、ご自由にお書きください。
- Q24. 今後、さらに様々な調味料を使って料理のレパートリーを増やしたいですか？
- Q25. はいと答えた方、その理由を教えてください。
- Q26. いいえと答えた方、その理由を教えてください。
- Q27. あなたがレパートリーを増やしたいジャンルの料理があれば教えてください。
- Q28. 特定のスーパーやアンテナショップ、物産展にしか売っていない・お取り寄せでないとなりに入らないなど、どこでも簡単に手に入るわけではないにもかかわらず、あなたが「この調味料はこの銘柄」と決めて購入している、お気に入りの調味料はありますか？あればその商品名と、その商品を選ぶ理由を教えてください。



Q. あなたはご自宅でどのぐらい料理をしますか？

【全体】



【年代別】

(%)	ほぼ毎日	週に4~5日程度	週に2~3日程度	週に1日程度	月に2~3回以下	料理は全くしない
20代以下(n=94)	57.4	21.3	8.5	3.2	3.2	6.4
30代(n=408)	72.1	12.5	7.4	4.2	2.5	1.5
40代(n=410)	73.4	12.2	7.6	2.4	2.2	2.2
50代(n=271)	84.5	7.7	3.7	2.2	0.4	1.5
60代以上(n=154)	94.2	4.5	1.3	0.0	0.0	0.0

【子どもの有無別】

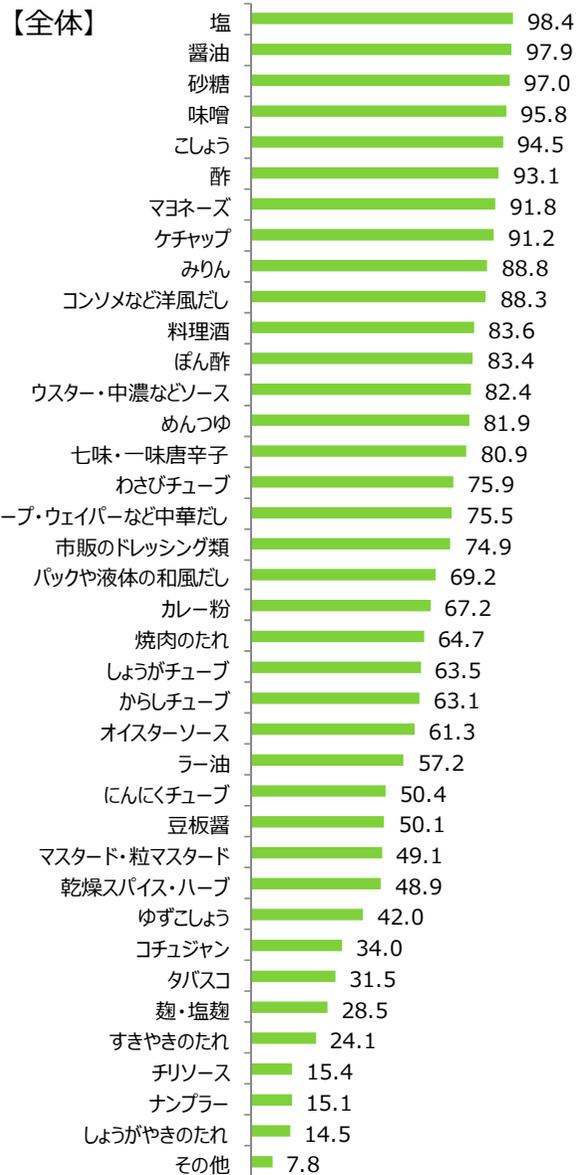
(%)	ほぼ毎日	週に4~5日程度	週に2~3日程度	週に1日程度	月に2~3回以下	料理は全くしない
いる(n=839)	89.6	8.0	1.8	0.2	0.0	0.4
いない(n=498)	54.4	16.5	13.3	6.8	4.6	4.4

【働き方別】

(%)	ほぼ毎日	週に4~5日程度	週に2~3日程度	週に1日程度	月に2~3回以下	料理は全くしない
専業主婦(n=487)	91.6	6.6	1.2	0.0	0.0	0.6
フルタイムワーク(n=439)	58.1	17.1	12.3	5.7	3.6	3.2
パート・アルバイトワーク(n=334)	82.0	9.3	3.3	2.7	1.2	1.5
そのほか(n=77)	62.3	14.3	13.0	2.6	3.9	3.9



### Q1. あなたのご自宅にある調味料をすべて選んでください。あてはまるものをいくつでも



(%) (n=1312)

### 【年代別】

(%)	砂糖	塩	酢	醤油	味噌	こしょう	みりん	料理酒	バックや液体の和風だし	コンソメなど洋風だし	ガラスープ・ウェイパーなど中華だし	めんつゆ	ぼん酢	麴・塩麴
20代以下(n=88)	97.7	97.7	93.2	97.7	92.0	93.2	90.9	89.8	76.1	90.9	75.0	79.5	79.5	12.5
30代(n=402)	96.3	97.8	92.8	97.0	95.8	93.3	91.0	86.3	70.6	87.3	80.1	79.4	79.6	25.9
40代(n=401)	96.0	98.0	91.5	97.8	95.0	94.0	84.8	82.8	65.6	87.5	73.3	81.0	79.3	27.4
50代(n=267)	99.3	99.6	94.0	98.9	97.0	97.4	89.1	79.8	72.3	86.9	76.4	84.3	89.9	33.7
60代以上(n=154)	97.4	99.4	96.1	98.7	98.1	94.8	91.6	81.8	65.6	93.5	68.2	88.3	94.8	38.3

(%)	七味・一味唐辛子	ゆずこしょう	わさびチューブ	からしチューブ	しょうがチューブ	にんにくチューブ	マスタード・粒マスタード	カレー粉	乾燥スパイス・ハーブ	すきやきのたれ	焼肉のたれ	しょうがやきのたれ	マヨネーズ	ケチャップ
20代以下(n=88)	75.0	36.4	70.5	55.7	75.0	65.9	51.1	58.0	50.0	26.1	64.8	18.2	89.8	87.5
30代(n=402)	74.4	36.3	69.9	52.0	67.7	53.5	38.8	61.4	46.8	18.9	58.0	10.2	89.8	92.3
40代(n=401)	81.3	42.6	74.8	63.6	60.8	49.4	50.9	66.8	49.6	21.4	65.1	13.0	91.8	87.8
50代(n=267)	87.3	45.3	81.6	73.8	60.7	44.9	58.8	74.5	50.9	33.3	70.8	19.1	92.9	92.9
60代以上(n=154)	89.0	52.6	87.7	76.6	57.8	45.5	53.2	76.0	48.1	27.3	70.8	19.5	96.1	96.1

(%)	ウスター・中濃などソース	オイスターソース	豆板醤	コチュジャン	ラー油	タバスコ	チリソース	ナンブラー	市販のドレッシング類	その他
20代以下(n=88)	80.7	59.1	47.7	36.4	55.7	26.1	21.6	21.6	69.3	6.8
30代(n=402)	78.6	57.7	48.8	30.1	47.3	23.9	12.7	13.7	72.6	8.2
40代(n=401)	81.0	59.1	47.9	35.2	59.1	31.7	14.0	18.7	72.8	8.5
50代(n=267)	86.1	65.9	53.9	38.2	65.2	40.8	19.9	14.2	78.7	7.9
60代以上(n=154)	90.3	69.5	53.9	32.5	65.6	37.7	14.9	7.1	83.1	5.2

### 【子どもの有無別】

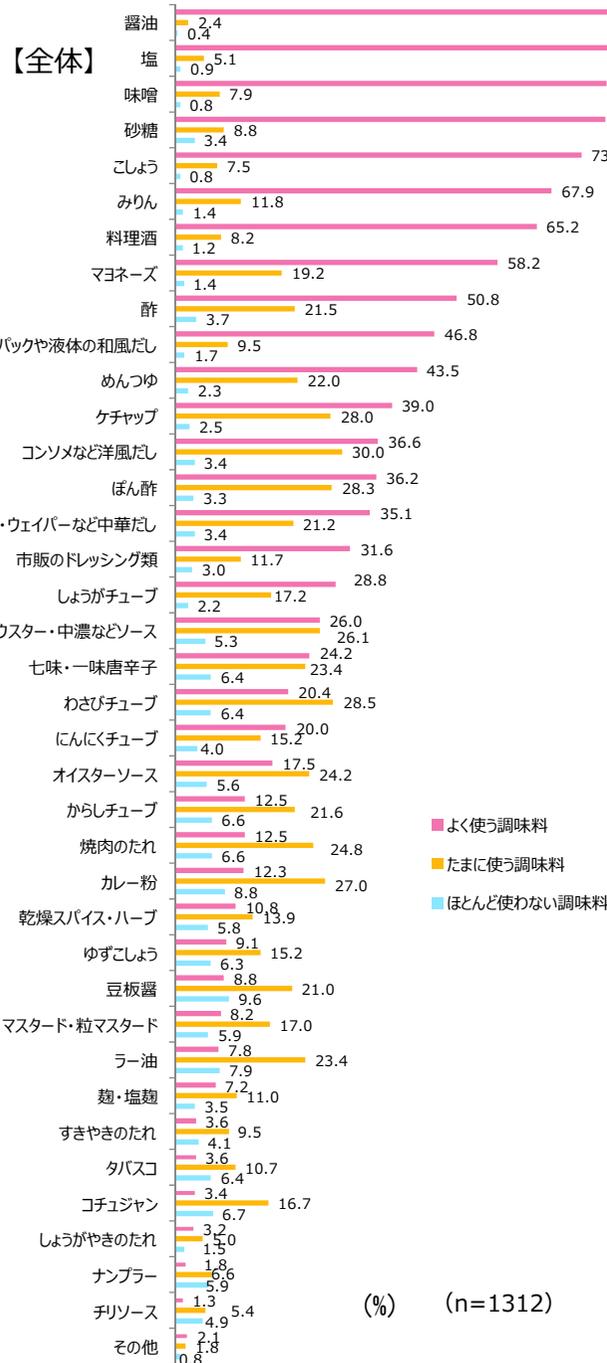
(%)	砂糖	塩	酢	醤油	味噌	こしょう	みりん	料理酒	バックや液体の和風だし	コンソメなど洋風だし	ガラスープ・ウェイパーなど中華だし	めんつゆ	ぼん酢	麴・塩麴
いる(n=836)	97.8	98.8	94.7	98.2	98.0	94.5	91.6	85.8	71.7	91.7	79.9	87.0	87.2	30.3
いない(n=476)	95.6	97.7	90.1	97.3	92.0	94.5	83.8	79.8	64.9	82.1	67.9	73.1	76.7	25.4

(%)	七味・一味唐辛子	ゆずこしょう	わさびチューブ	からしチューブ	しょうがチューブ	にんにくチューブ	マスタード・粒マスタード	カレー粉	乾燥スパイス・ハーブ	すきやきのたれ	焼肉のたれ	しょうがやきのたれ	マヨネーズ	ケチャップ
いる(n=836)	81.5	42.0	77.2	65.2	64.7	53.8	48.7	70.5	49.6	27.6	72.7	16.4	95.5	95.5
いない(n=476)	79.8	42.0	73.7	59.5	61.3	44.3	49.8	61.6	47.5	17.9	50.6	11.1	85.3	83.6

(%)	ウスター・中濃などソース	オイスターソース	豆板醤	コチュジャン	ラー油	タバスコ	チリソース	ナンブラー	市販のドレッシング類	その他
いる(n=836)	86.2	64.5	49.6	35.6	60.5	33.5	15.6	13.8	78.0	6.9
いない(n=476)	75.6	55.7	50.8	31.1	51.5	27.9	15.1	17.4	69.5	9.2



### Q2. あなたのご自宅にある調味料の中で、よく使うもの・たまに使うもの・ほとんど使わないものを教えてください。あてはまるものをいくつでも



### 【年代別・よく使う調味料】

(%)	砂糖	塩	酢	醤油	味噌	こしょう	みりん	料理酒	バックや液体の和風だし	コンソメなど洋風だし	ガラスープ・ウェイパーなど中華だし	めんつゆ	ぼん酢	麴・塩麴
20代以下(n=88)	83.0	86.4	40.9	95.5	69.3	76.1	78.4	71.6	45.5	29.5	35.2	36.4	22.7	1.1
30代(n=402)	80.3	83.6	40.0	94.0	76.1	63.9	65.7	66.2	49.5	33.3	36.3	36.6	27.9	5.2
40代(n=401)	75.8	85.3	52.9	91.8	78.8	76.6	64.8	66.1	45.6	39.2	36.2	46.9	37.4	7.5
50代(n=267)	74.5	87.6	57.7	92.9	77.9	78.3	68.9	59.9	50.6	41.9	34.5	46.4	42.3	8.6
60代以上(n=154)	76.6	85.7	66.9	94.2	85.7	78.6	74.0	65.6	37.0	33.1	30.5	51.9	51.9	12.3

(%)	七味・一味唐辛子	ゆずこしょう	わさびチューブ	からしチューブ	しょうがチューブ	にんにくチューブ	マスタード・粒マスタード	カレー粉	乾燥スパイス・ハーブ	すきやきのたれ	焼肉のたれ	しょうがやきのたれ	マヨネーズ	ケチャップ
20代以下(n=88)	15.9	10.2	10.2	8.0	36.4	30.7	5.7	5.7	5.7	3.4	11.4	4.5	45.5	33.0
30代(n=402)	14.7	5.5	12.4	6.2	27.9	21.6	4.5	10.2	8.2	2.0	8.5	1.7	52.5	36.6
40代(n=401)	24.9	9.5	18.7	11.2	31.7	18.7	8.5	13.7	14.5	3.2	13.7	3.5	60.6	42.4
50代(n=267)	32.2	9.0	30.0	18.7	26.2	17.6	10.1	14.2	10.9	4.5	14.2	4.1	62.2	38.6
60代以上(n=154)	38.3	17.5	34.4	24.0	24.0	16.9	14.9	14.9	11.0	7.1	17.5	3.9	66.9	40.9

(%)	ウスター・中濃などソース	オイスターソース	豆板醤	コチュジャン	ラー油	タバスコ	チリソース	ナンプラー	市販のドレッシング類	その他
20代以下(n=88)	23.9	17.0	9.1	5.7	9.1	5.7	2.3	6.8	25.0	0.0
30代(n=402)	20.1	13.4	5.7	2.5	4.5	1.5	0.5	1.0	26.1	1.5
40代(n=401)	25.9	18.2	10.0	4.0	8.0	2.7	1.0	1.7	30.4	3.0
50代(n=267)	27.0	19.5	9.7	3.4	9.4	7.1	2.2	1.5	39.0	2.6
60代以上(n=154)	40.9	23.4	11.7	3.2	12.3	3.9	1.9	1.3	39.6	1.9

### 【子どもの有無別・よく使う調味料】

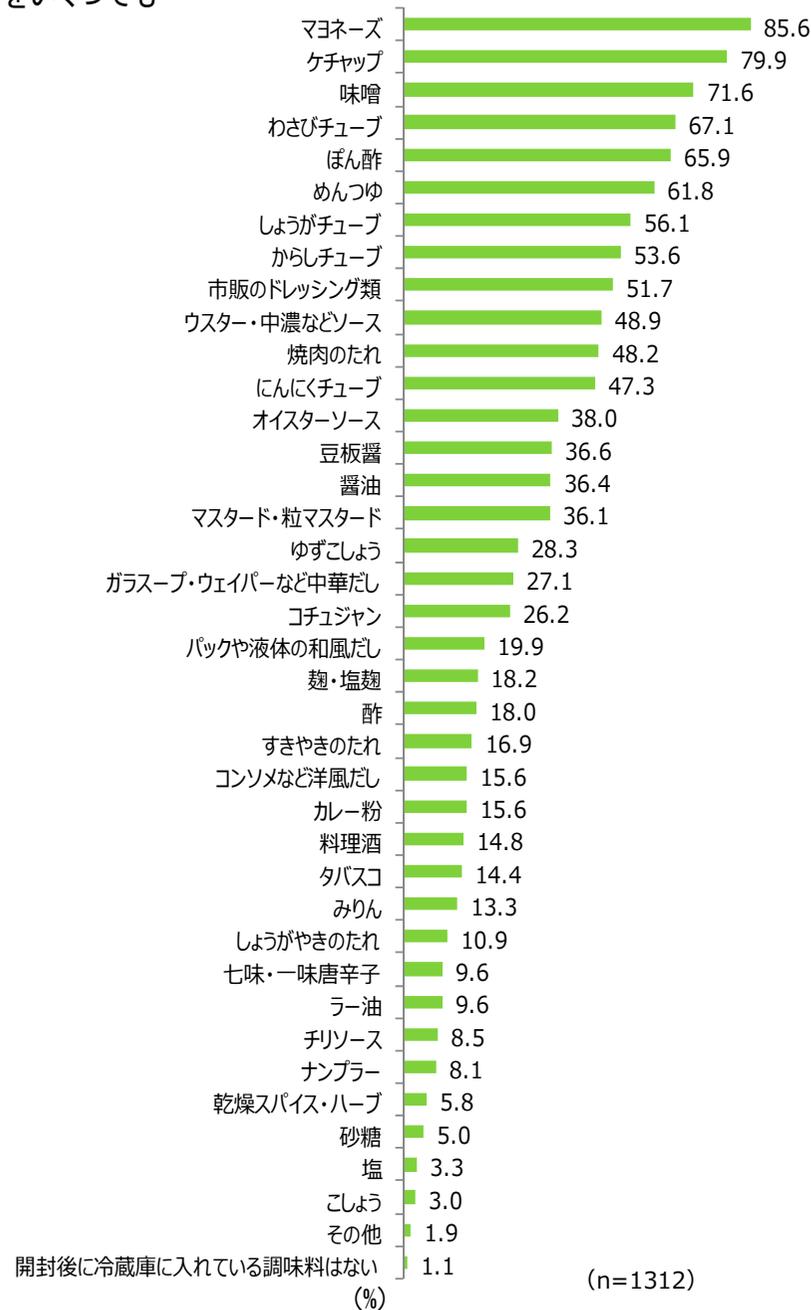
(%)	砂糖	塩	酢	醤油	味噌	こしょう	みりん	料理酒	バックや液体の和風だし	コンソメなど洋風だし	ガラスープ・ウェイパーなど中華だし	めんつゆ	ぼん酢	麴・塩麴
いる(n=836)	83.1	86.6	49.4	95.0	83.5	73.7	72.1	67.9	50.7	40.2	38.9	47.4	37.4	7.1
いない(n=476)	67.6	83.2	53.2	90.1	68.3	72.5	60.5	60.3	39.9	30.3	28.6	36.8	34.0	7.4

(%)	七味・一味唐辛子	ゆずこしょう	わさびチューブ	からしチューブ	しょうがチューブ	にんにくチューブ	マスタード・粒マスタード	カレー粉	乾燥スパイス・ハーブ	すきやきのたれ	焼肉のたれ	しょうがやきのたれ	マヨネーズ	ケチャップ
いる(n=836)	24.6	8.5	21.4	13.0	30.3	21.4	6.9	12.9	10.9	4.4	15.4	4.1	61.4	45.3
いない(n=476)	23.5	10.3	18.5	11.6	26.3	17.4	10.3	11.3	10.7	2.1	7.4	1.7	52.5	27.9

(%)	ウスター・中濃などソース	オイスターソース	豆板醤	コチュジャン	ラー油	タバスコ	チリソース	ナンプラー	市販のドレッシング類	その他
いる(n=836)	30.5	19.9	9.1	3.2	7.4	3.6	1.0	1.4	33.7	1.4
いない(n=476)	18.1	13.4	8.2	3.8	8.4	3.6	1.9	2.3	27.7	3.4



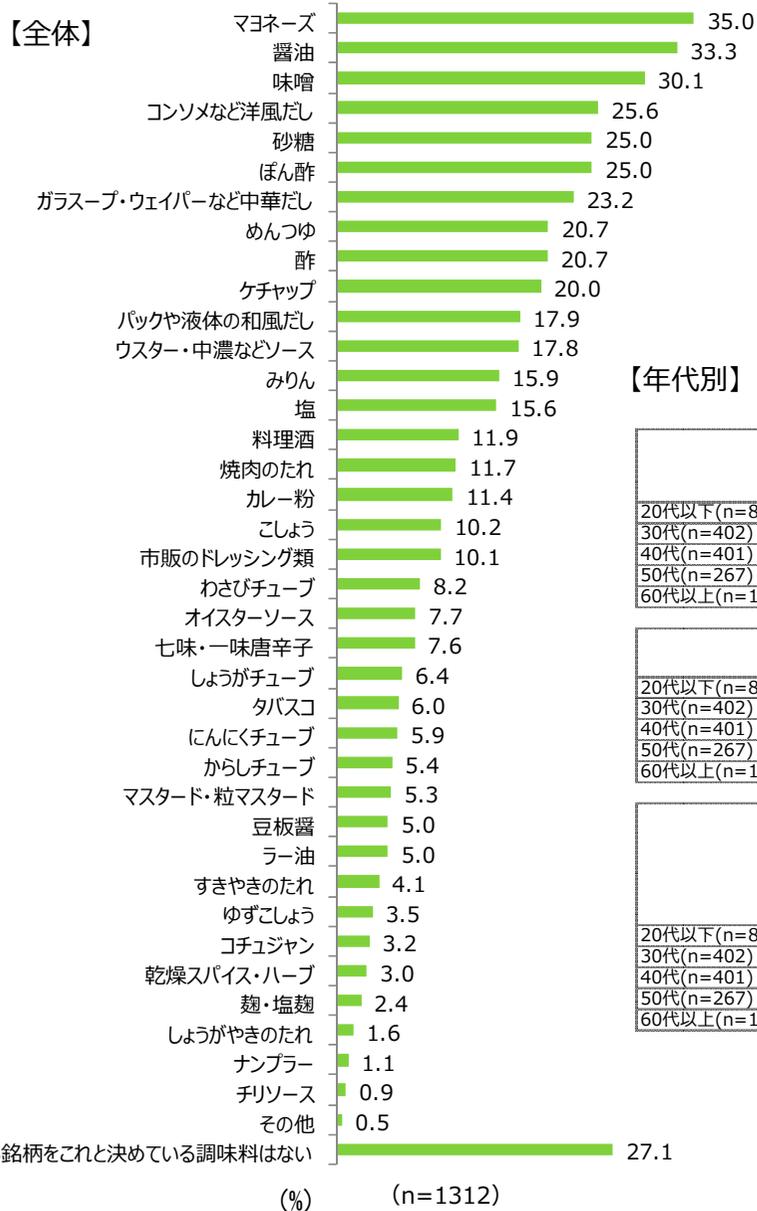
Q3. あなたのご自宅にある調味料の中で、開封後に冷蔵庫に入れているものを教えてください。あてはまるものをいくつかでも





Q4. あなたのご自宅にある調味料の中で、購入する銘柄をこれと決めている調味料と、特に銘柄を決めずその時価格が安いものや目についたものを買っている調味料を教えてください。あてはまるものをいくつでも

## <購入する銘柄をこれと決めている調味料>



## 【年代別】

(%)	砂糖	塩	酢	醤油	味噌	こしょう	みりん	料理酒	バックや液体の和風だし	コンソメなど洋風だし	ガラスープ・ウェイパーなど中華だし	めんつゆ	ぼん酢	麴・塩麴
20代以下(n=88)	29.5	17.0	20.5	39.8	30.7	9.1	13.6	14.8	23.9	30.7	30.7	14.8	25.0	3.4
30代(n=402)	23.1	12.2	14.4	27.6	25.6	7.0	12.7	12.2	18.2	22.1	23.9	15.9	18.2	1.2
40代(n=401)	24.4	15.5	19.2	31.4	27.7	9.2	11.7	9.0	18.2	25.9	21.7	18.7	24.4	1.0
50代(n=267)	25.5	16.9	24.0	36.3	36.7	15.0	20.6	12.7	16.5	28.5	21.7	27.7	27.0	4.1
60代以上(n=154)	27.9	22.1	35.1	44.2	36.4	13.6	27.9	15.6	15.6	26.0	23.4	29.9	40.9	5.2

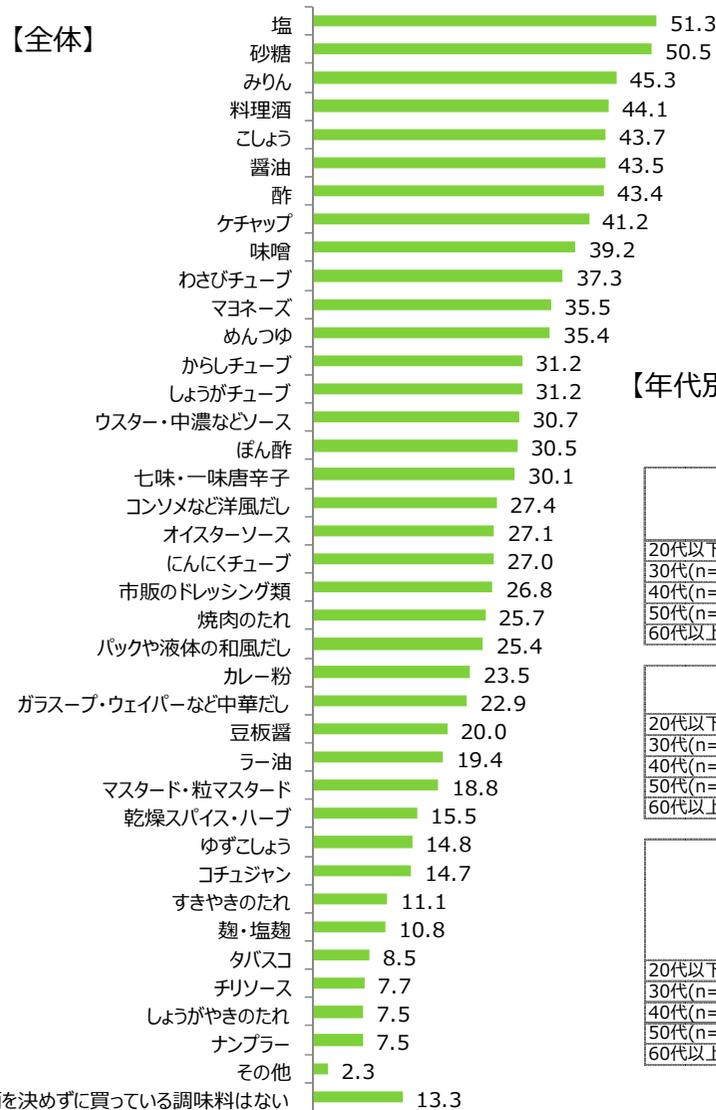
(%)	七味・一味唐辛子	ゆずこしょう	わさびチューブ	からしチューブ	しょうがチューブ	にんにくチューブ	マスタード・粒マスタード	カレー粉	乾燥スパイス・ハーブ	すきやきのたれ	焼肉のたれ	しょうがやきのたれ	マヨネーズ	ケチャップ
20代以下(n=88)	9.1	8.0	10.2	9.1	14.8	15.9	9.1	11.4	3.4	4.5	15.9	3.4	35.2	26.1
30代(n=402)	4.0	1.7	7.5	4.7	6.5	6.0	2.5	6.0	2.5	2.0	8.2	0.2	26.4	15.4
40代(n=401)	7.0	3.5	5.2	4.0	5.7	4.2	7.2	12.0	2.7	3.0	10.2	1.2	32.9	17.2
50代(n=267)	10.1	3.7	8.6	5.2	5.2	4.1	5.6	12.7	3.0	7.1	12.7	3.0	41.2	23.2
60代以上(n=154)	13.6	5.2	15.6	9.1	5.2	7.8	5.2	21.4	4.5	7.1	20.1	2.6	51.9	29.9

(%)	ウスター・中濃などソース	オイスターソース	豆板醤	コチュジャン	ラー油	タバスコ	チリソース	ナンブラー	市販のドレッシング類	その他	購入する銘柄をこれと決めている調味料はない
20代以下(n=88)	19.3	9.1	8.0	5.7	2.3	5.7	3.4	4.5	13.6	0.0	18.2
30代(n=402)	12.7	5.2	2.2	1.2	3.5	2.7	0.5	0.5	7.2	0.0	31.3
40代(n=401)	17.0	7.5	3.2	2.7	4.2	5.5	0.5	1.2	8.2	1.0	29.2
50代(n=267)	19.1	6.4	7.5	4.5	7.1	9.0	1.1	1.5	13.9	1.1	25.1
60代以上(n=154)	29.9	16.2	11.0	5.8	9.1	11.0	1.3	0.0	14.3	0.0	18.8



Q4. あなたのご自宅にある調味料の中で、購入する銘柄をこれと決めている調味料と、特に銘柄を決めずその時価格が安いものや目についたものを買っている調味料を教えてください。あてはまるものをいくつでも

<特に銘柄を決めずその時価格が安いものや目についたものを買っている調味料>



【年代別】

(%)	砂糖	塩	酢	醤油	味噌	こしょう	みりん	料理酒	パックや液体の和風だし	コンソメなど洋風だし	ガラスープ・ウェイパーなど中華だし	めんつゆ	ぼん酢	麴・塩麴
20代以下(n=88)	52.3	68.2	50.0	46.6	40.9	53.4	53.4	48.9	30.7	34.1	22.7	37.5	33.0	8.0
30代(n=402)	51.2	56.0	49.5	48.8	43.3	46.3	50.2	48.5	30.1	32.1	27.9	38.1	35.1	10.2
40代(n=401)	49.1	51.4	42.9	42.4	40.9	44.6	47.1	45.9	25.7	27.4	23.9	36.4	28.4	11.5
50代(n=267)	50.9	47.6	39.3	41.2	34.1	39.7	38.6	38.2	22.1	22.8	20.2	30.3	30.7	11.2
60代以上(n=154)	50.6	35.7	31.8	35.1	31.8	35.7	34.4	35.7	14.9	18.8	12.3	33.1	22.1	11.7

(%)	七味・一味唐辛子	ゆずこしょう	わさびチューブ	からしチューブ	しょうがチューブ	にんにくチューブ	マスタード・粒マスタード	カレー粉	乾燥スパイス・ハーブ	すきやきのたれ	焼肉のたれ	しょうがやきのたれ	マヨネーズ	ケチャップ
20代以下(n=88)	33.0	18.2	35.2	27.3	33.0	33.0	21.6	29.5	15.9	11.4	29.5	10.2	34.1	34.1
30代(n=402)	28.9	16.2	37.3	31.1	37.8	34.3	18.9	25.9	18.2	10.9	27.1	6.5	39.3	46.8
40代(n=401)	31.2	13.5	38.7	31.7	30.9	24.2	18.2	23.4	15.2	10.5	27.2	8.0	35.4	41.4
50代(n=267)	31.8	16.1	40.1	34.8	29.6	22.8	22.1	21.3	15.4	13.5	25.5	9.0	34.1	40.8
60代以上(n=154)	26.0	10.4	29.9	26.0	16.2	18.8	12.3	17.5	9.7	9.1	16.2	5.2	29.2	30.5

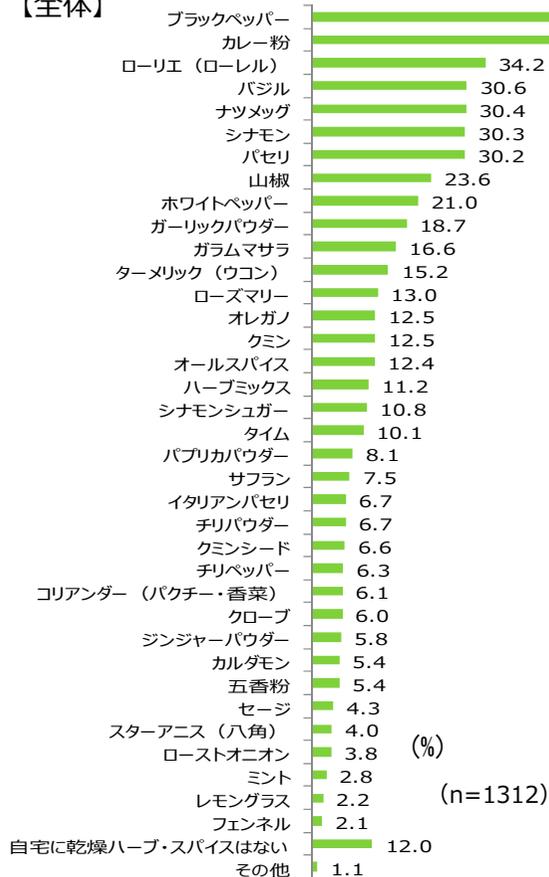
(%)	ウスター・中濃などソース	オイスターソース	豆板醤	コチュジャン	ラー油	タバスコ	チリソース	ナンブラー	市販のドレッシング類	その他	特に銘柄を決めず買っている調味料はない
20代以下(n=88)	29.5	22.7	23.9	17.0	19.3	6.8	12.5	12.5	33.0	4.5	17.0
30代(n=402)	34.3	30.6	24.1	16.4	19.4	7.7	8.7	7.2	31.6	2.5	13.7
40代(n=401)	31.7	26.2	18.2	14.7	18.0	9.2	8.2	9.0	27.9	2.7	14.0
50代(n=267)	31.1	26.2	18.7	13.5	21.0	9.0	6.4	6.0	25.1	1.9	12.0
60代以上(n=154)	18.8	24.0	14.3	11.0	20.8	8.4	3.2	3.9	11.0	0.0	11.0

(%) (n=1312)



Q5. あなたのご自宅にある乾燥ハーブ・スパイスをすべてお選びください(あてはまるものをいくつでも)。あなたのご自宅には何種類ありますか？

【全体】



【年代別】

(%)	ブラックペッパー	ホワイトペッパー	オールスパイス	パセリ	イタリアンパセリ	バジル	タイム	オレガノ	ローズマリー	セージ	フェネル	ハーブミックス	サフラン	ナツメグ
20代以下(n=88)	62.5	17.0	10.2	37.5	11.4	36.4	6.8	9.1	14.8	5.7	2.3	9.1	10.2	30.7
30代(n=402)	66.2	18.7	10.7	29.9	5.5	31.1	7.0	10.7	10.7	2.5	1.5	10.0	5.5	25.4
40代(n=401)	66.6	20.7	14.0	31.4	6.7	30.7	13.7	15.2	15.2	4.2	1.7	14.2	8.0	29.7
50代(n=267)	69.7	22.5	10.9	32.2	5.2	29.6	9.7	10.5	12.7	5.6	3.0	11.6	9.0	34.5
60代以上(n=154)	70.1	27.3	16.9	20.1	9.7	27.9	11.7	15.6	12.3	5.8	2.6	7.1	7.8	38.3

(%)	パプリカパウダー	ローリエ (ローレル)	ミント	クローブ	カルダモン	シナモン	シナモンシュガー	クミン	クミンシード	ガラムマサラ	ターメリック (ウコン)	コリアンダー (パクチー・香菜)	レモングラス	チリペッパー
20代以下(n=88)	10.2	29.5	3.4	4.5	5.7	17.0	9.1	13.6	4.5	13.6	11.4	11.4	2.3	8.0
30代(n=402)	5.2	30.8	1.7	3.0	4.2	23.4	7.7	9.5	4.2	14.9	13.2	4.7	2.5	4.5
40代(n=401)	9.5	33.2	3.0	9.0	7.2	30.2	12.5	16.7	9.0	19.0	15.7	8.0	1.2	6.5
50代(n=267)	9.4	39.3	1.1	5.6	3.4	39.0	11.2	11.6	7.1	16.1	19.1	3.7	1.9	8.2
60代以上(n=154)	8.4	39.6	7.8	7.8	7.1	40.9	14.9	10.4	6.5	17.5	14.3	5.8	4.5	5.8

(%)	チリパウダー	スターアニス (八角)	五香粉	山椒	ジンジャーパウダー	ガーリックパウダー	ローストオニオン	カレー粉	自宅に乾燥ハーブ・スパイスはない	その他
20代以下(n=88)	8.0	5.7	4.5	15.9	9.1	14.8	5.7	48.9	14.8	2.3
30代(n=402)	6.2	0.7	2.7	14.2	4.0	13.4	3.2	47.5	12.7	1.0
40代(n=401)	7.2	5.5	6.0	23.9	7.0	22.4	4.5	49.1	13.2	2.0
50代(n=267)	6.7	5.6	7.5	31.8	6.0	18.0	4.1	53.6	9.4	0.4
60代以上(n=154)	5.8	5.2	7.8	37.0	5.2	26.0	1.9	59.1	9.7	0.0

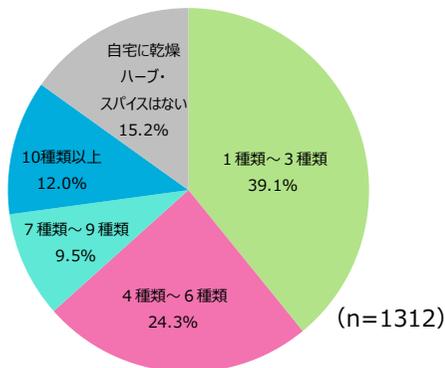
【子どもの有無別】

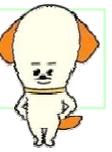
(%)	ブラックペッパー	ホワイトペッパー	オールスパイス	パセリ	イタリアンパセリ	バジル	タイム	オレガノ	ローズマリー	セージ	フェネル	ハーブミックス	サフラン	ナツメグ
いる(n=836)	67.8	20.8	13.4	31.6	6.7	31.5	9.3	12.8	12.4	3.9	1.8	10.6	7.4	33.3
いない(n=476)	66.2	21.2	10.7	27.7	6.7	29.2	11.6	12.0	13.9	4.8	2.5	12.2	7.8	25.4

(%)	パプリカパウダー	ローリエ (ローレル)	ミント	クローブ	カルダモン	シナモン	シナモンシュガー	クミン	クミンシード	ガラムマサラ	ターメリック (ウコン)	コリアンダー (パクチー・香菜)	レモングラス	チリペッパー
いる(n=836)	7.4	35.0	3.2	5.0	5.3	30.6	11.4	12.6	6.3	17.1	15.4	5.6	2.0	6.1
いない(n=476)	9.2	32.8	2.1	7.8	5.7	29.6	9.9	12.4	6.9	15.8	14.7	6.9	2.5	6.5

(%)	チリパウダー	スターアニス (八角)	五香粉	山椒	ジンジャーパウダー	ガーリックパウダー	ローストオニオン	カレー粉	自宅に乾燥ハーブ・スパイスはない	その他
いる(n=836)	6.6	3.6	5.7	22.4	5.5	18.9	4.1	53.3	10.3	1.0
いない(n=476)	6.9	4.8	4.8	25.6	6.3	18.3	3.4	46.0	14.9	1.5

<自宅にある乾燥ハーブ・スパイスの数>

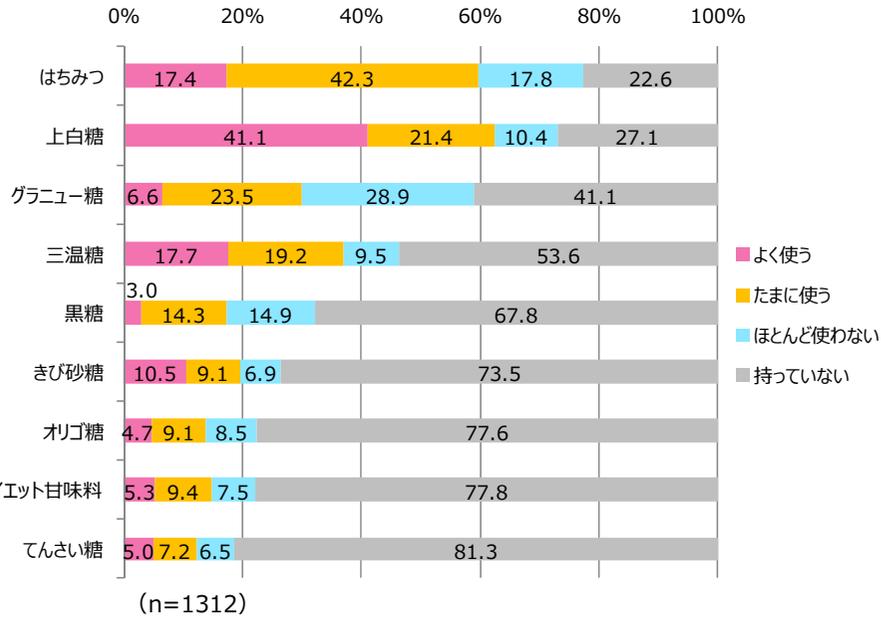




## Q6-1. あなたのご自宅にある砂糖・甘味料の使用頻度を教えてください。

上白糖／グラニュー糖／三温糖／黒糖／きび砂糖／てんさい糖／オリゴ糖／はちみつ／ダイエット甘味料(ラカントS・パルスweetなど)

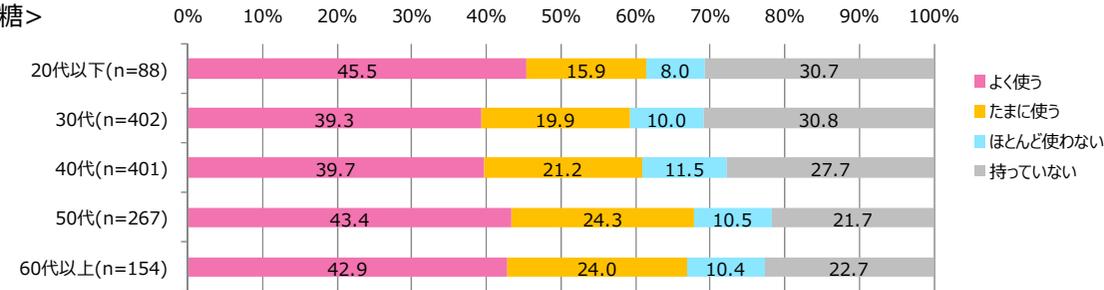
### 【全体】



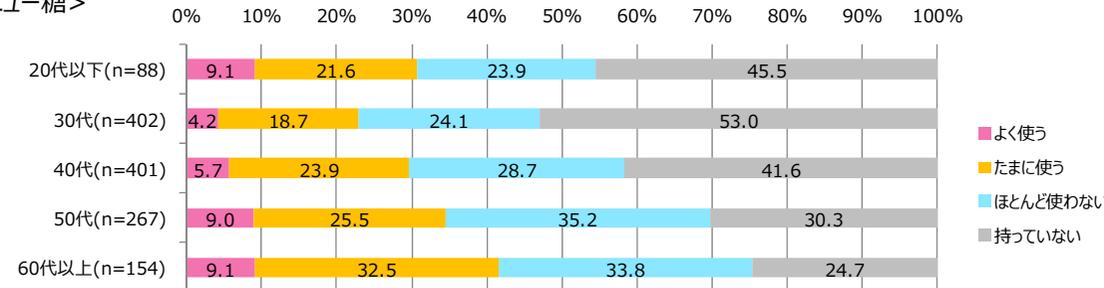
### 【年代別】 <はちみつ>



### <上白糖>



### <グラニュー糖>



### <三温糖>



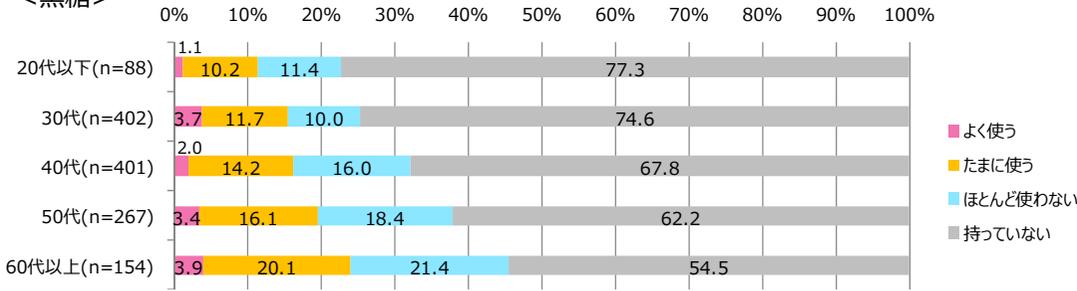


Q6-1. あなたのご自宅にある砂糖・甘味料の使用頻度を教えてください。

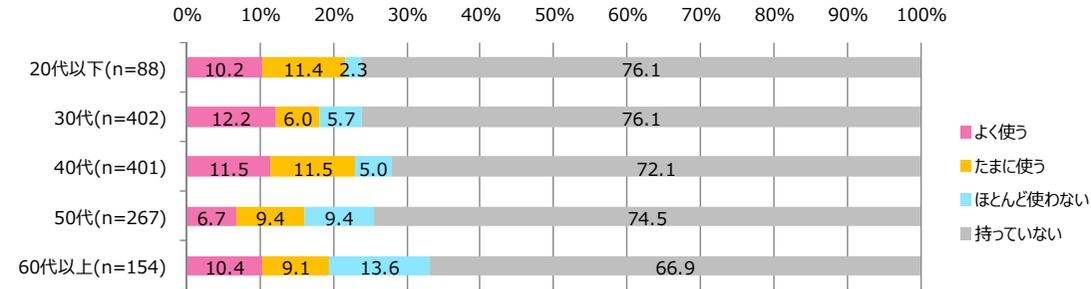
上白糖／グラニュー糖／三温糖／黒糖／きび砂糖／てんさい糖／オリゴ糖／はちみつ／ダイエット甘味料(ラカントS・パルスweetなど)

【年代別】

<黒糖>



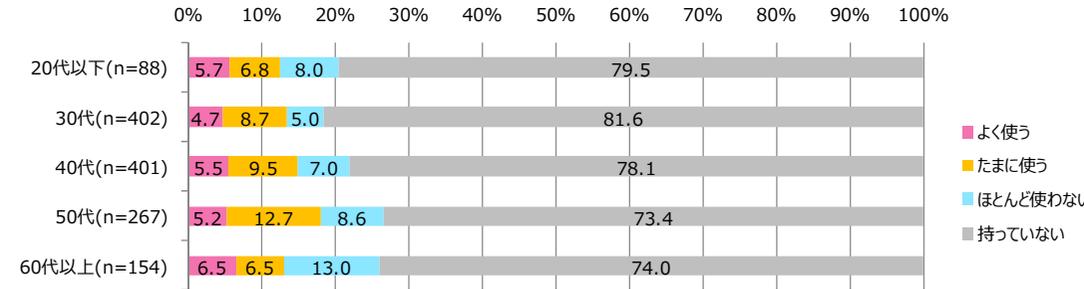
<きび砂糖>



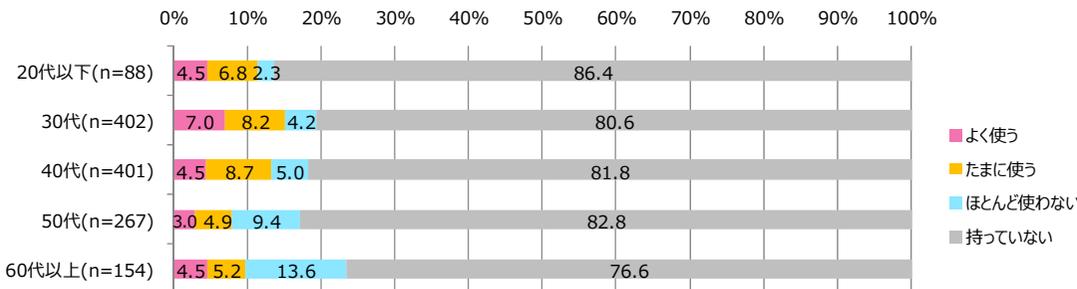
<オリゴ糖>



<ダイエット甘味料>



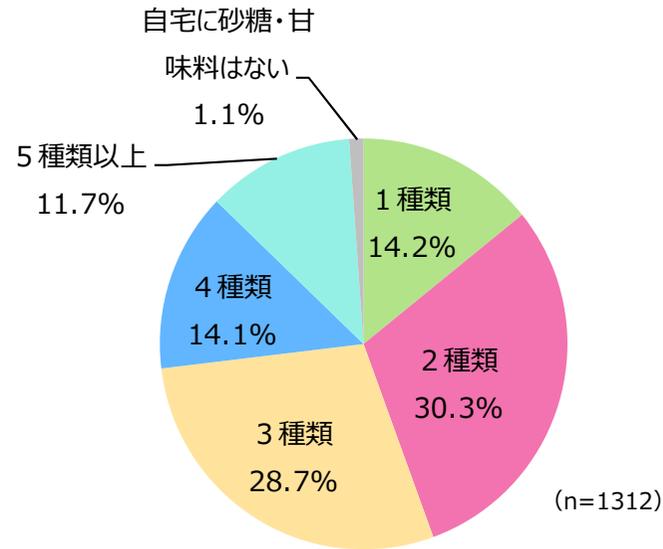
<てんさい糖>



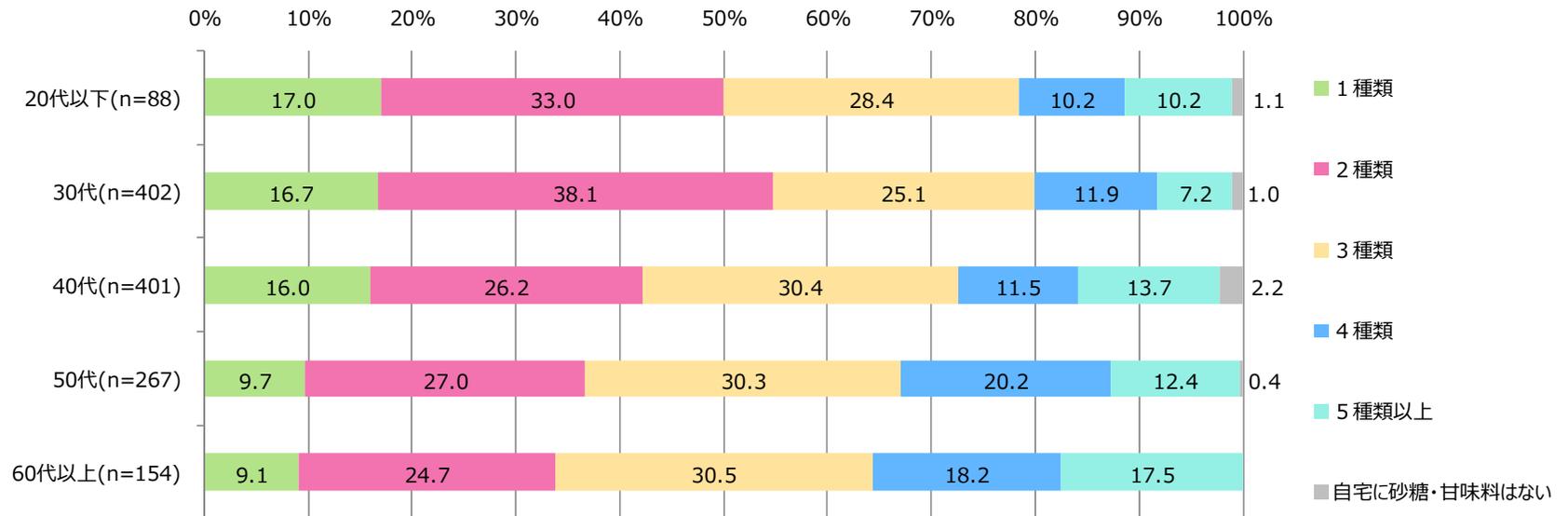


## Q6-2. あなたのご自宅に砂糖・甘味料は何種類ありますか？

【全体】



【年代別】





Q7-1. あなたのご自宅にある塩の使用頻度を教えてください。

精製塩(食卓塩) / 海塩・シーソルト / 岩塩・ロックソルト / 藻塩 / 減塩塩 / ハーブ・風味付き塩

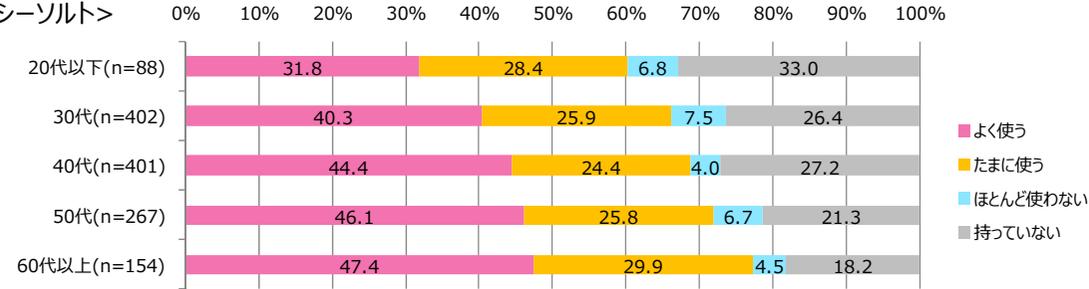
【全体】



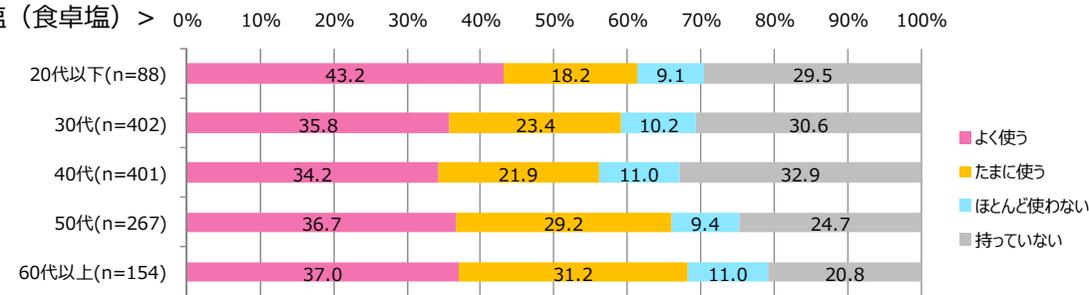
(n=1312)

【年代別】

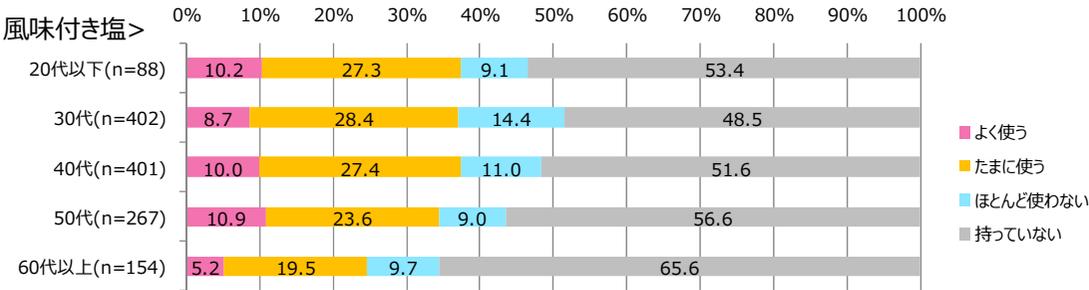
<海塩・シーソルト>



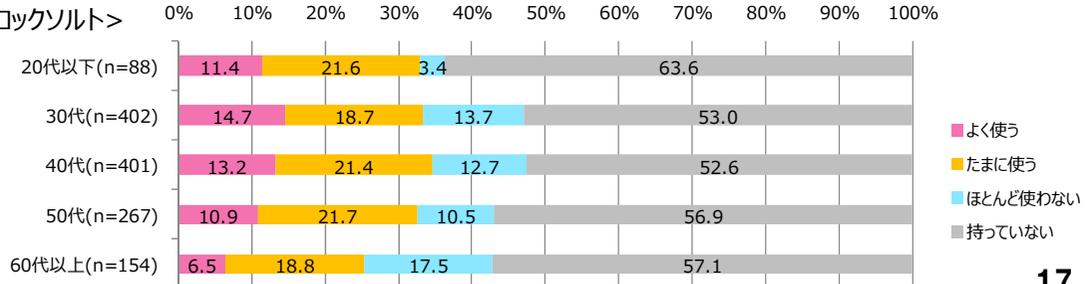
<精製塩(食卓塩)>



<ハーブ・風味付き塩>



<岩塩・ロックソルト>



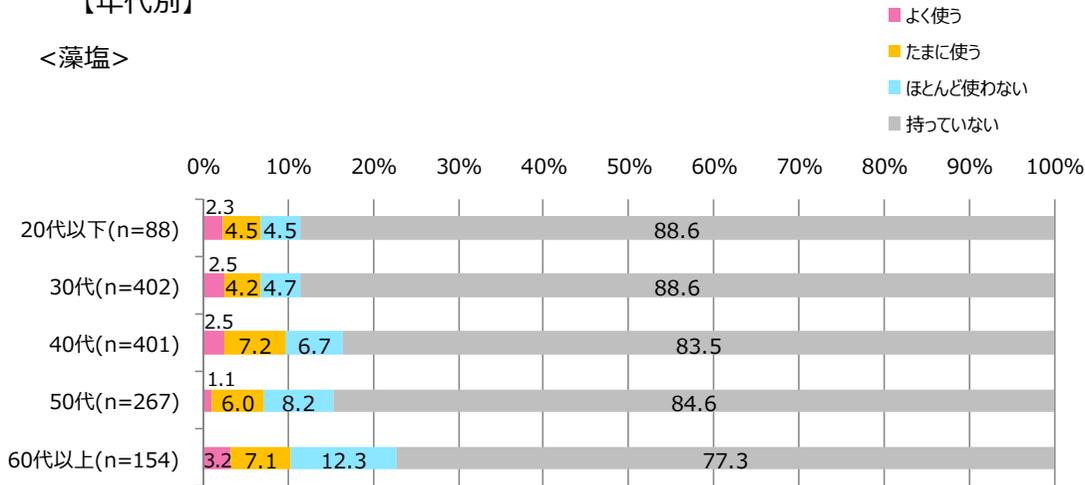


## Q7-1. あなたのご自宅にある塩の使用頻度を教えてください。

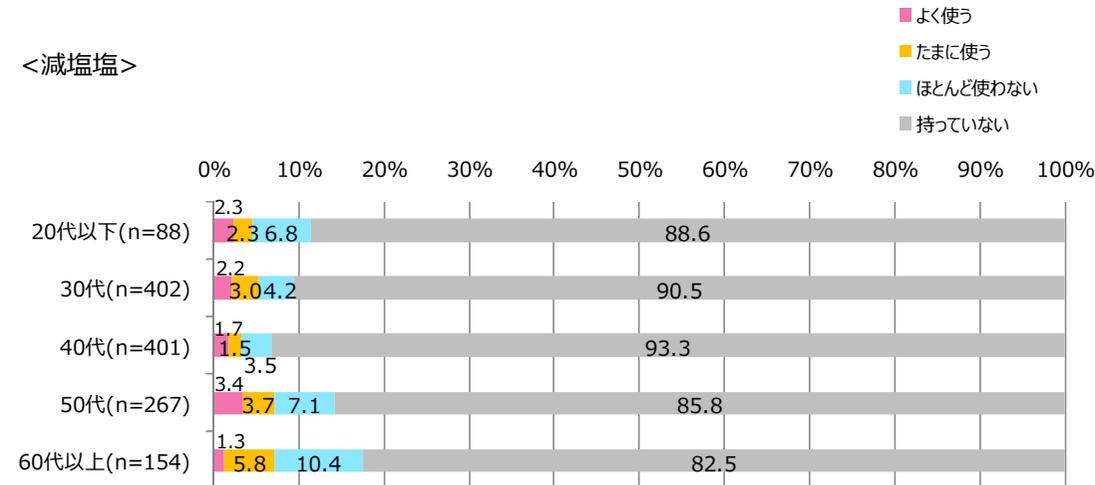
精製塩(食卓塩) / 海塩・シーソルト / 岩塩・ロックソルト / 藻塩 / 減塩塩 / ハーブ・風味付き塩

### 【年代別】

#### <藻塩>

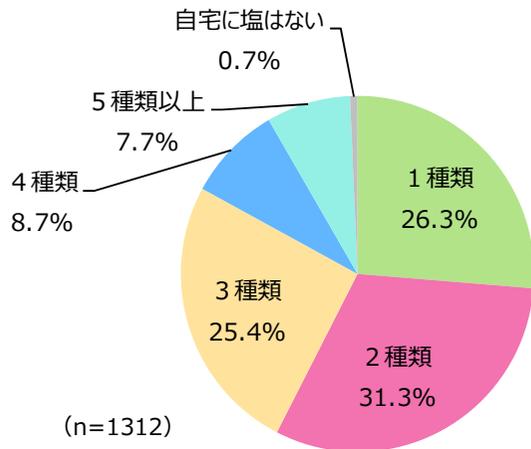


#### <減塩塩>



## Q7-2. あなたのご自宅に塩は何種類ありますか？

### 【全体】



### 【年代別】

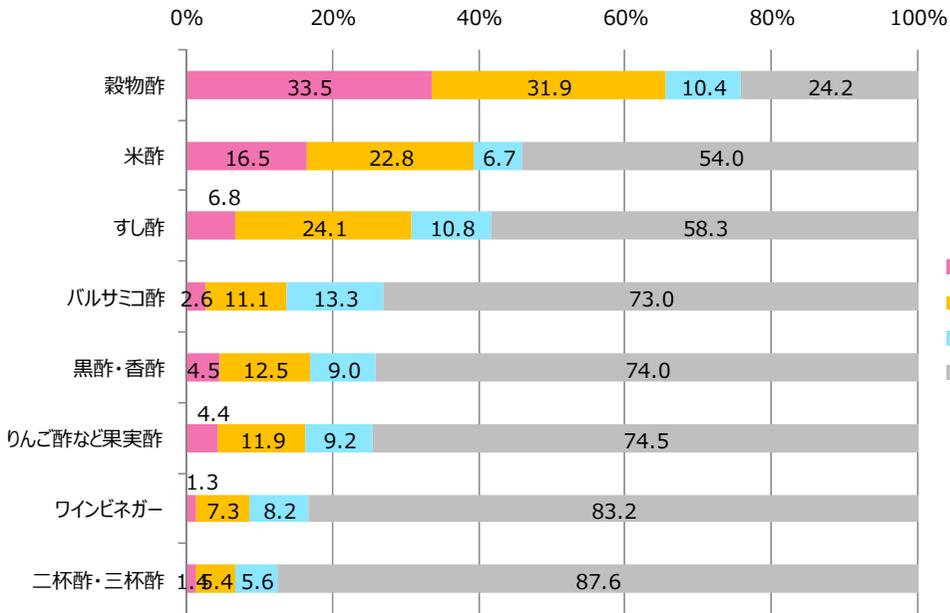




Q8-1. あなたのご自宅にある酢の使用頻度を教えてください。

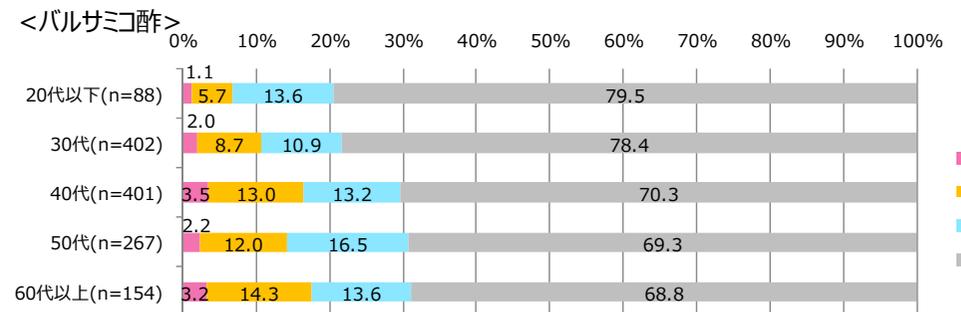
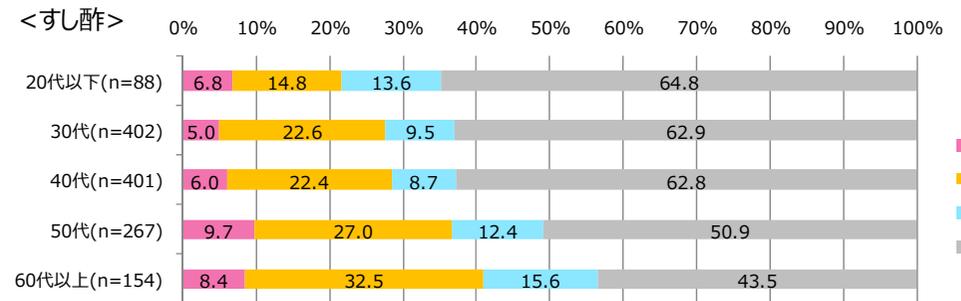
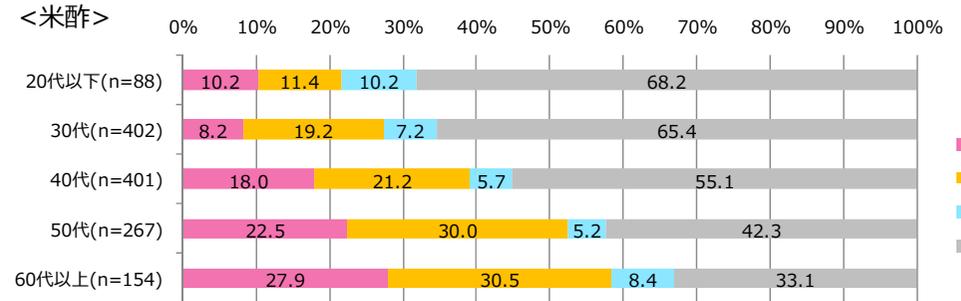
穀物酢／すし酢／米酢／黒酢・香酢／りんご酢など果実酢／バルサミコ酢／ワインビネガー／二杯酢・三杯酢

【全体】



(n=1312)

【年代別】



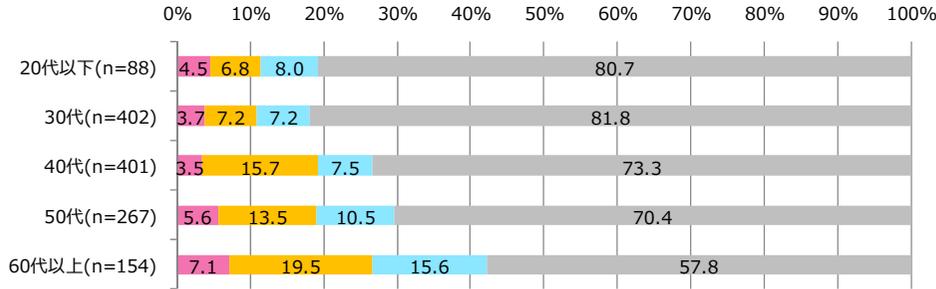


## Q8-1. あなたのご自宅にある酢の使用頻度を教えてください。

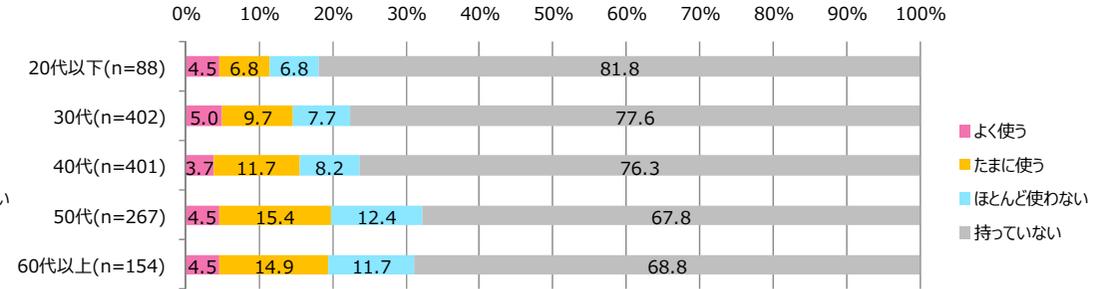
穀物酢／すし酢／米酢／黒酢・香酢／りんご酢など果実酢／バルサミコ酢／ワインビネガー／二杯酢・三杯酢

【年代別】

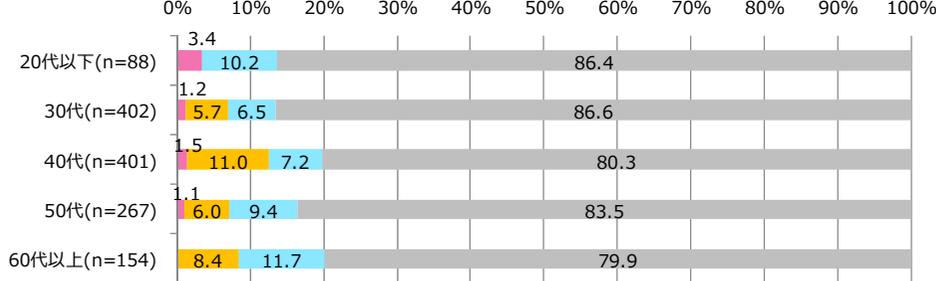
### <黒酢・香酢>



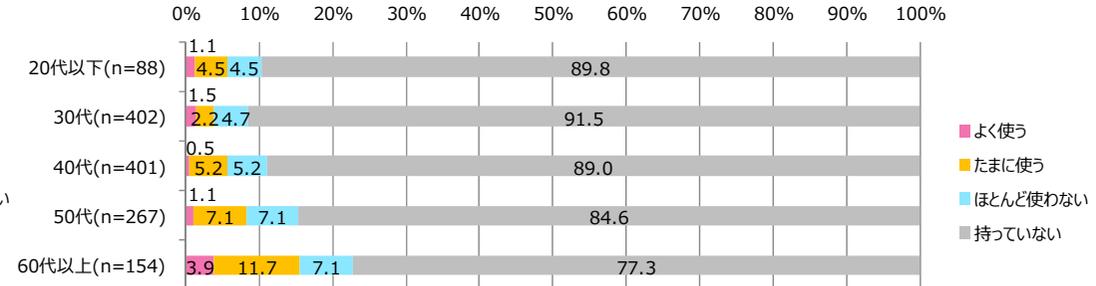
### <りんご酢など果実酢>



### <ワインビネガー>

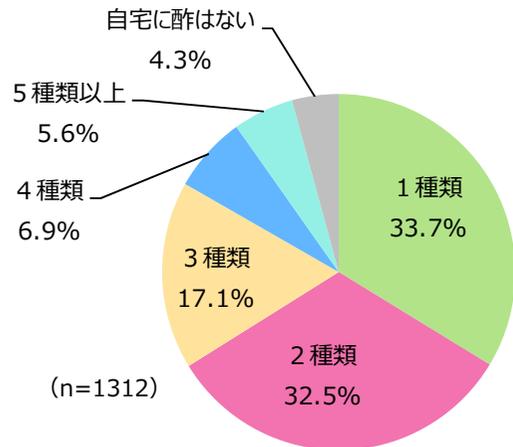


### <二杯酢・三杯酢>



## Q8-2. あなたのご自宅に酢は何種類ありますか？

【全体】



【年代別】

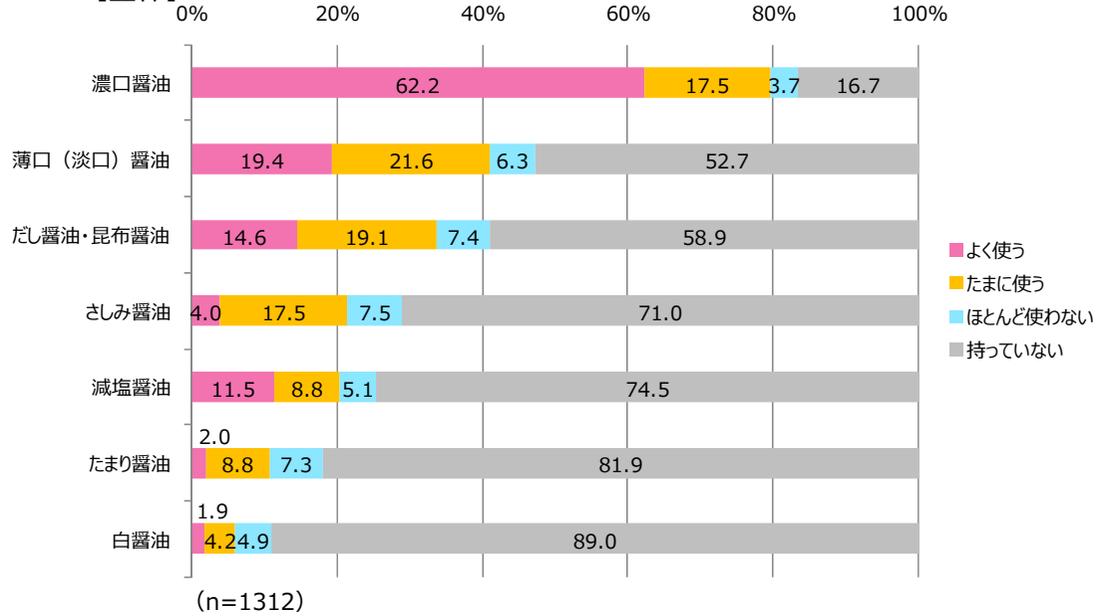




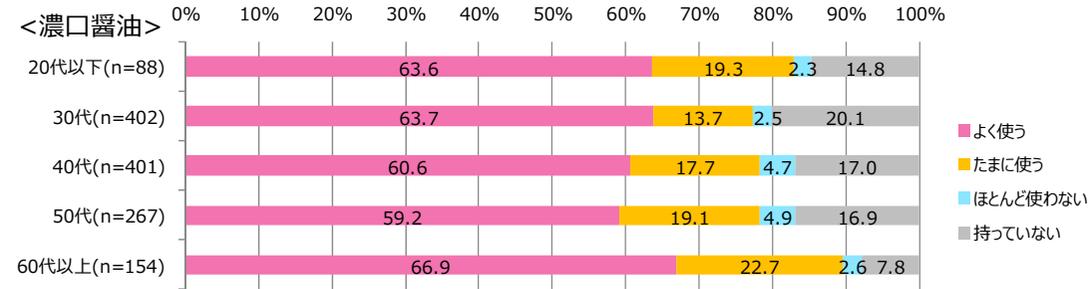
## Q9-1. あなたのご自宅にある醤油の使用頻度を教えてください。

濃口醤油／薄口(淡口)醤油／たまり醤油／白醤油／減塩醤油／だし醤油・昆布醤油／さしみ醤油

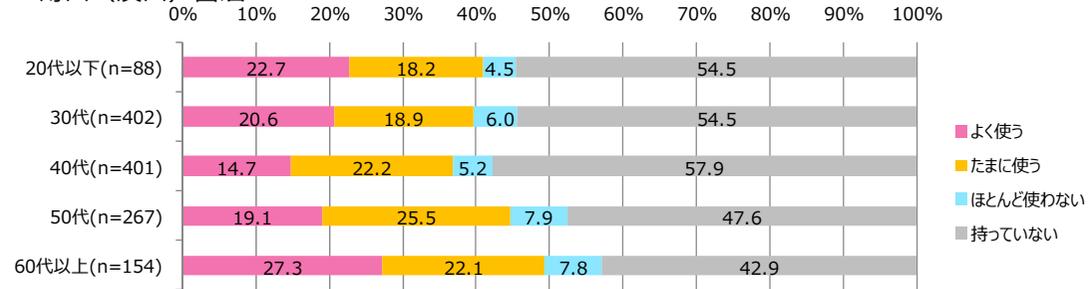
### 【全体】



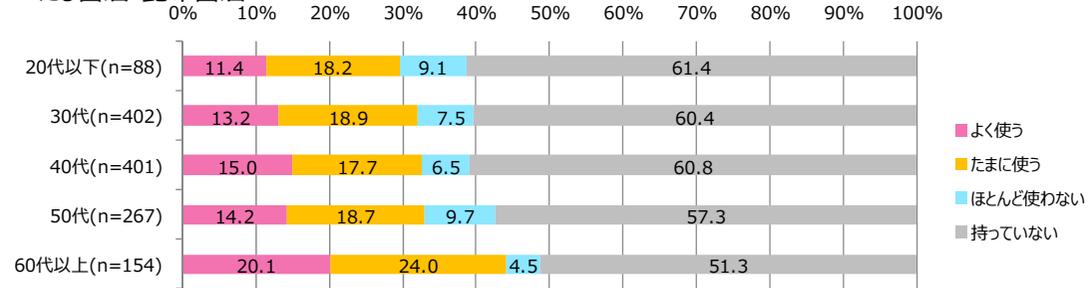
### 【年代別】 <濃口醤油>



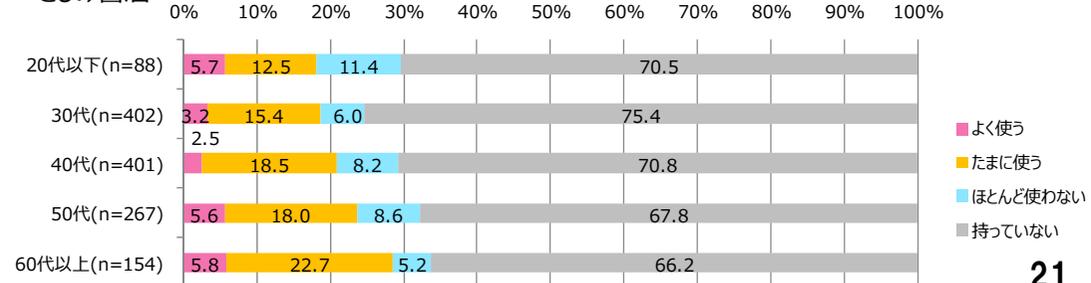
### <薄口(淡口)醤油>

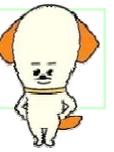


### <だし醤油・昆布醤油>



### <さしみ醤油>





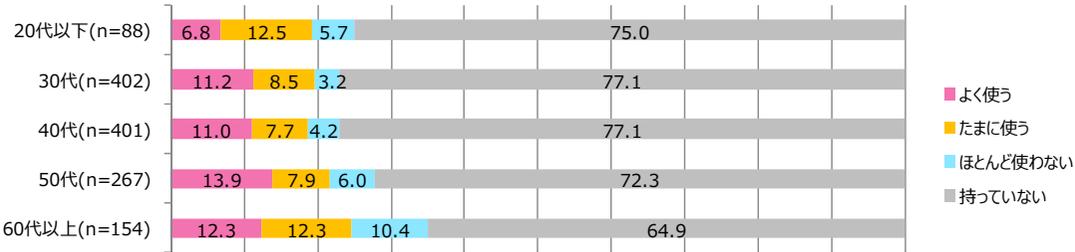
## Q9-1. あなたのご自宅にある醤油の使用頻度を教えてください。

濃口醤油／薄口(淡口)醤油／たまり醤油／白醤油／減塩醤油／だし醤油・昆布醤油／さしみ醤油

【年代別】

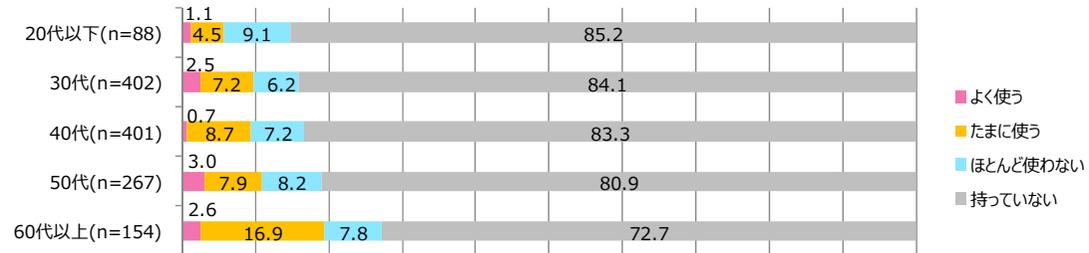
<減塩醤油>

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%



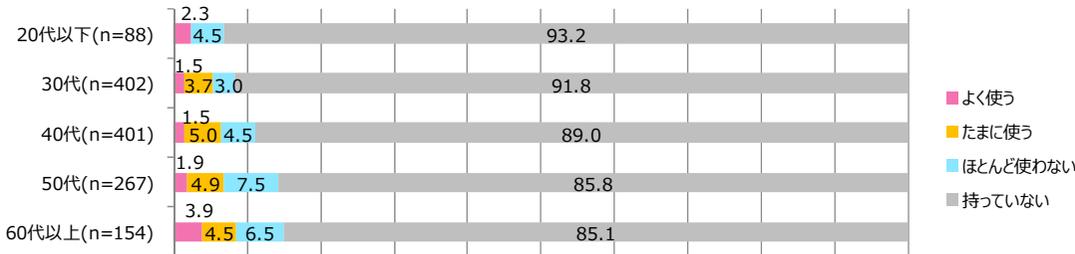
<たまり醤油>

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%



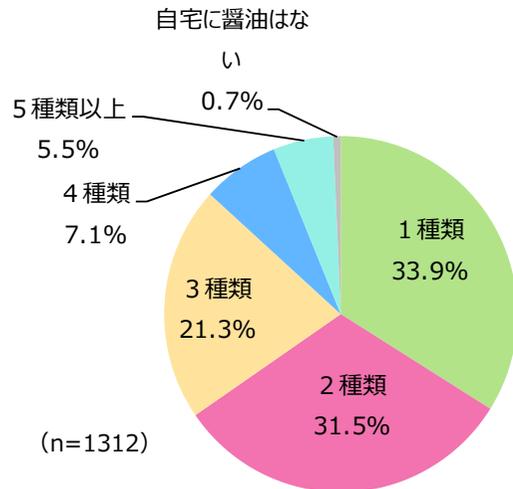
<白醤油>

0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%



## Q9-2. あなたのご自宅に醤油は何種類ありますか？

【全体】



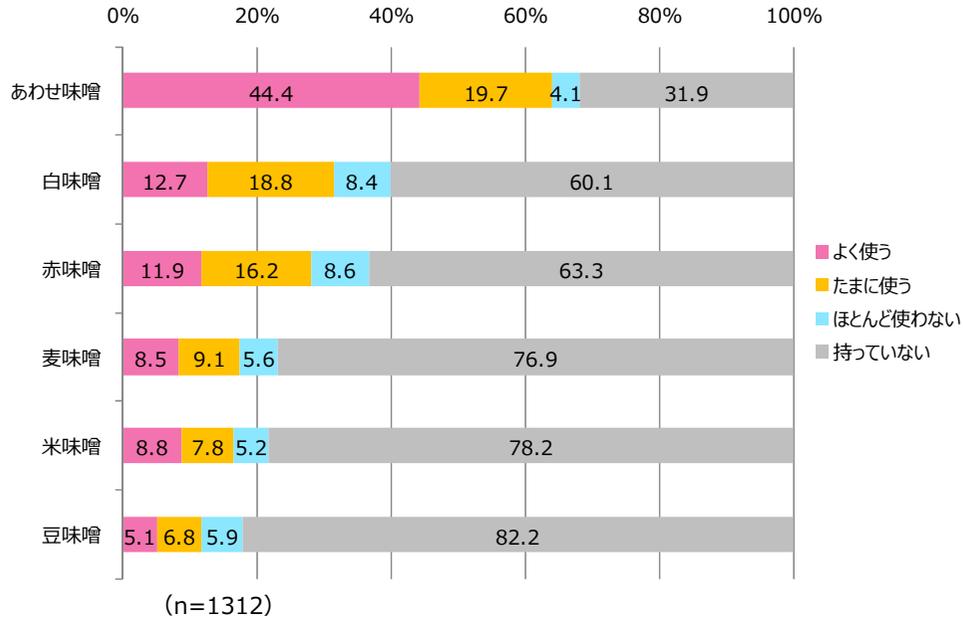
【年代別】





Q10-1. あなたのご自宅にある味噌の使用頻度を教えてください。  
白味噌／赤味噌／麦味噌／米味噌／豆味噌／あわせ味噌

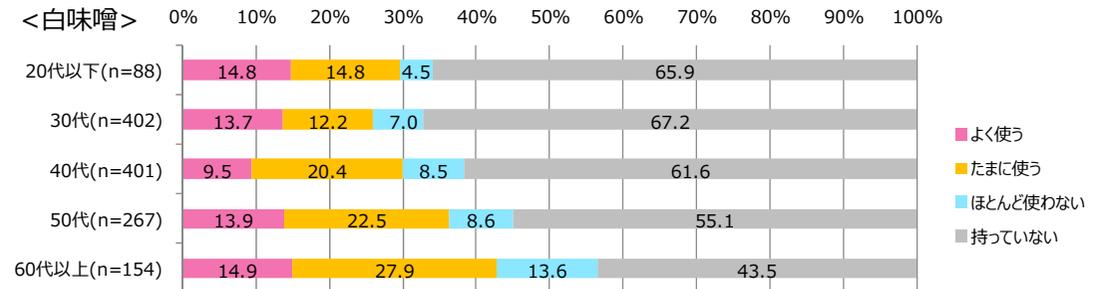
【全体】



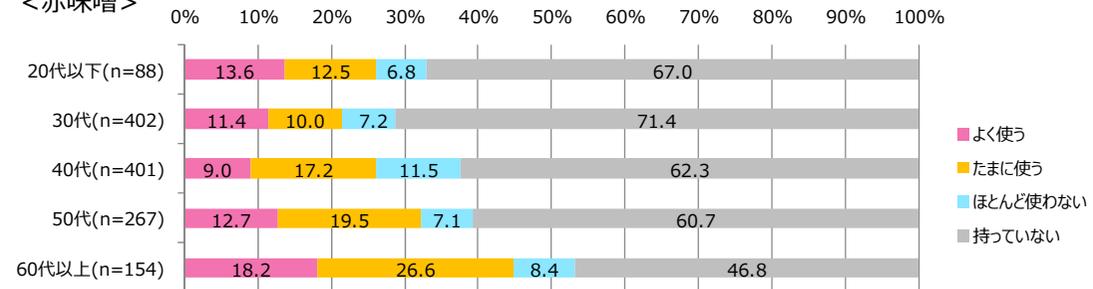
【年代別】 <あわせ味噌>



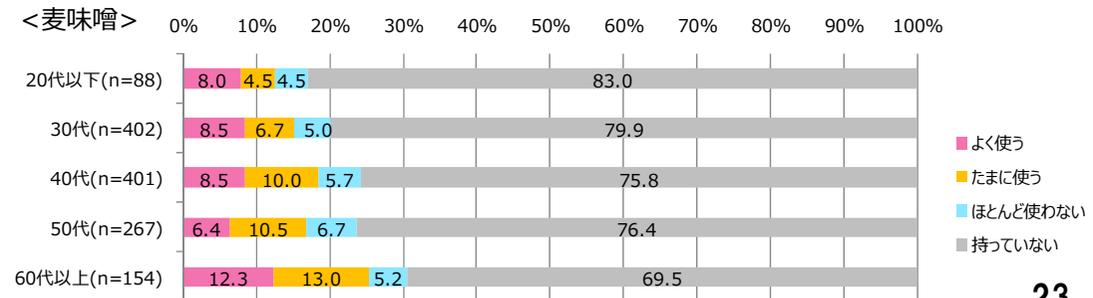
<白味噌>



<赤味噌>



<麦味噌>

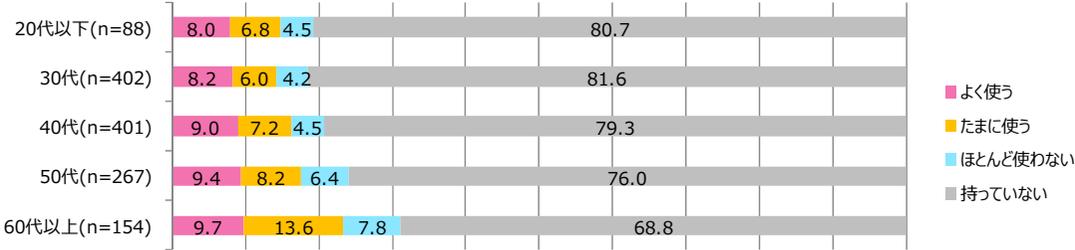




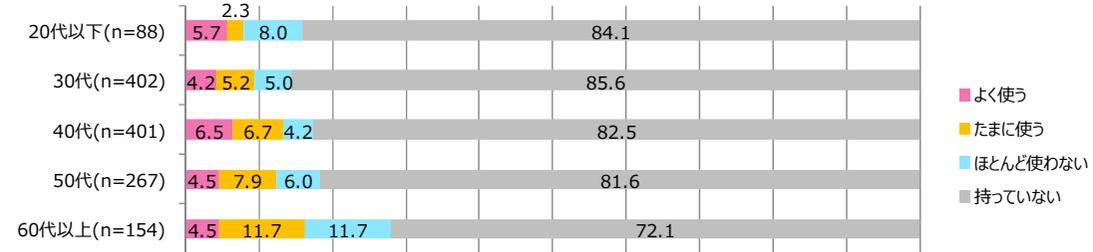
Q10-1. あなたのご自宅にある味噌の使用頻度を教えてください。  
白味噌／赤味噌／麦味噌／米味噌／豆味噌／あわせ味噌

【年代別】

<米味噌> 0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%

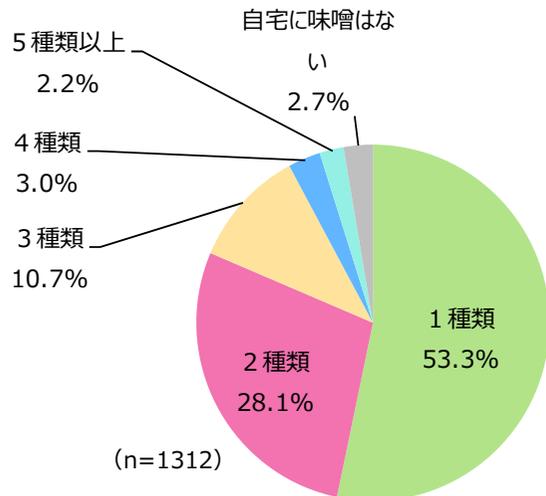


<豆味噌> 0% 10% 20% 30% 40% 50% 60% 70% 80% 90% 100%



Q10-2. あなたのご自宅に味噌は何種類ありますか？

【全体】

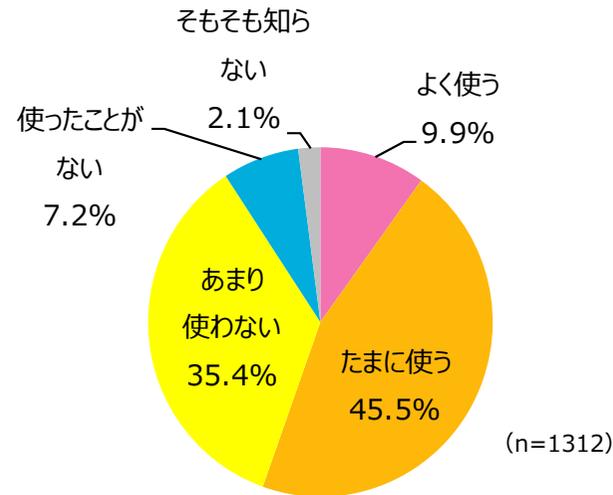


【年代別】

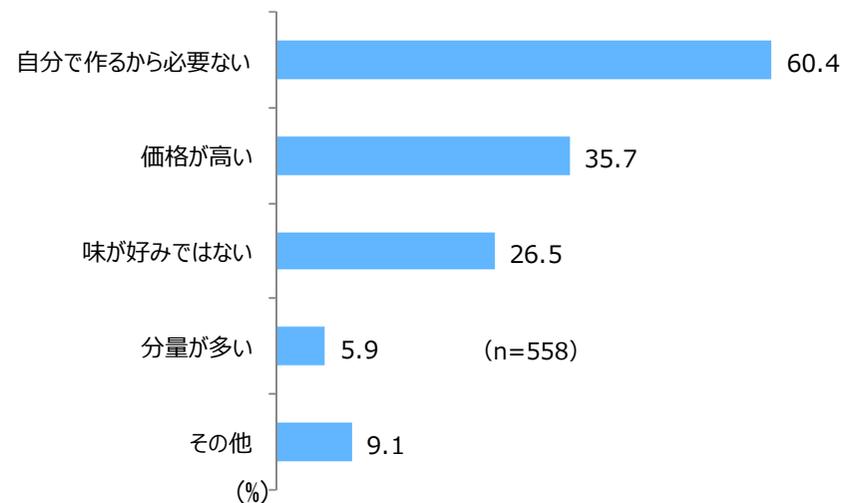




Q11. あなたは、市販の特定メニュー用合わせ調味料(うちのごはん、クックドゥ、パスタソースなど液体のもの)を使いますか？



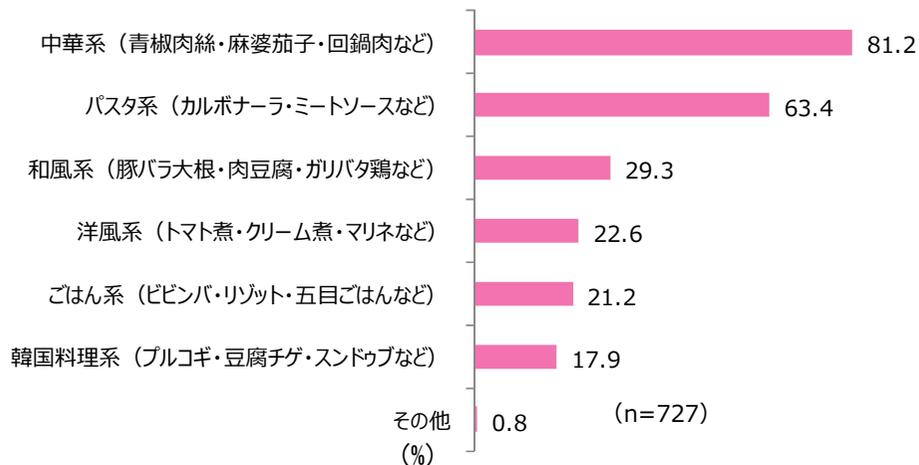
Q12. あまり使わない・使ったことがない方、市販の特定メニュー用合わせ調味料を使わない理由は何ですか？あてはまるものをいくつでも





Q13. よく使う・たまに使う方、よく使う市販の特定メニュー用合わせ調味料の種類を教えてください。

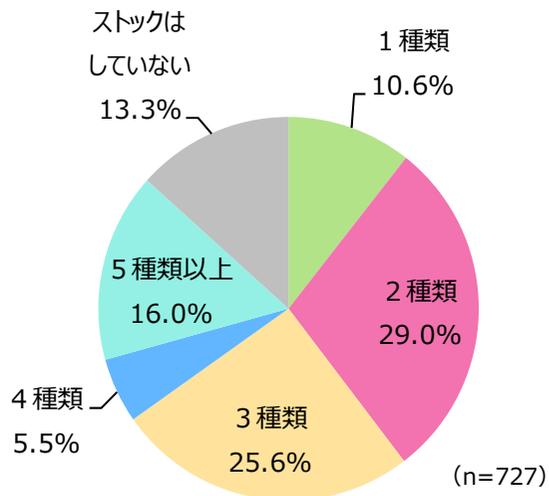
【全体】



【年代別】

	中華系 (青椒肉 絲・麻婆茄 子・回鍋肉 など) (%)	洋風系 (ト マト煮・ク リーム煮・マ リネなど)	和風系 (豚バラ大 根・肉豆 腐・ガリバ タ鶏など)	韓国料理 系 (ブルコ ギ・豆腐チ ゲ・スンドゥ ブなど)	パスタ系 (カルボ ナーラ・ミー トソースな ど)	ごはん系 (ビビンバ・ リゾット・五 目ごはんな ど)	その他
20代以下(n=44)	84.1	31.8	45.5	29.5	59.1	31.8	2.3
30代(n=220)	78.6	20.0	28.6	18.2	66.4	17.7	0.5
40代(n=225)	81.8	23.6	25.8	19.1	64.4	20.4	0.9
50代(n=158)	84.8	24.7	32.9	15.2	60.1	21.5	1.3
60代以上(n=80)	77.5	17.5	25.0	12.5	61.3	26.3	0.0

Q14. よく使う・たまに使う方、自宅に市販の特定メニュー用合わせ調味料を何種類ストックしていますか？





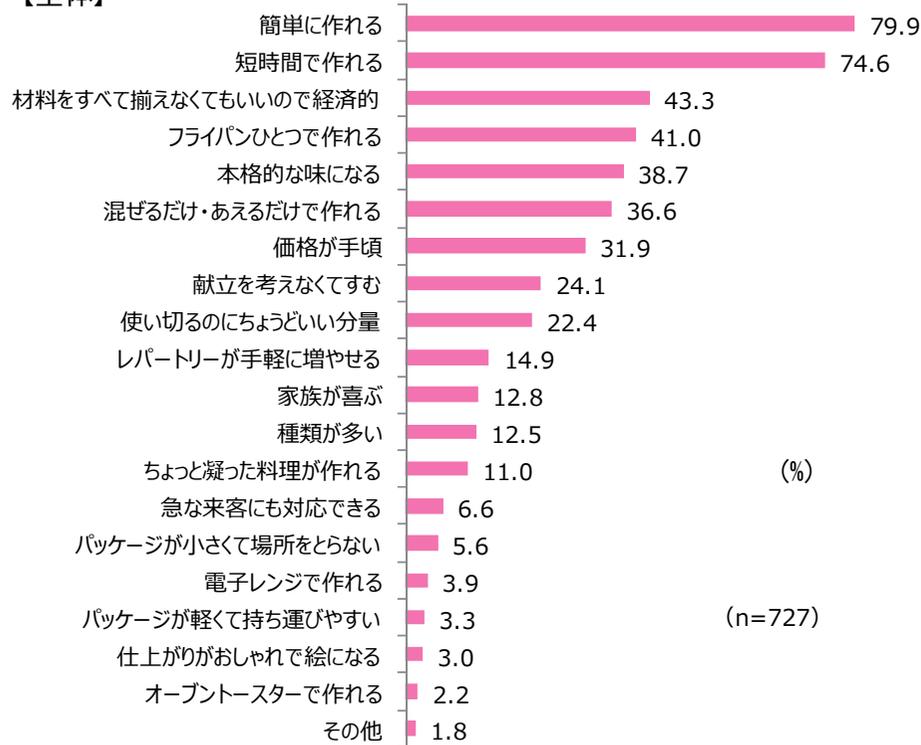
Q15. よく使う・たまに使う方、どのブランドのどのメニュー用の合わせ調味料を気に入って使っているのか、固有名詞を挙げて教えてください。(FAランキング)

順位	気に入って使っている合わせ調味料	(n)
1	クックドゥ(中華、きょうの大皿、おかずごはん)	274(うち中華:232)
2	丸美屋(中華、釜めし)	128(うち中華:121)
3	キッコーマン うちのごはん	45
4	キューピー(あえるパスタソースなどパスタソース)	22
5	マ・マー(ミートソースなどパスタソース)	20
6	トップバリュ(ミートソース、ナポリタンなどパスタソース、回鍋肉など)	14
7	日清フーズ 青の洞窟	13
8	永谷園(麻婆春雨、麻婆豆腐など)	11
9	日本ハム 中華名菜	9
10	カゴメ(なすと豚肉のトマトみそ炒め、アンナマンマ トマト&バジルなど)	9
11	S&B まぜるだけのスパゲッティソース	8
12	オーマイ(パスタソースなど)	6



Q16. よく使う・たまに使う方、利用する理由を教えてください。あてはまるものをいくつでも

### 【全体】



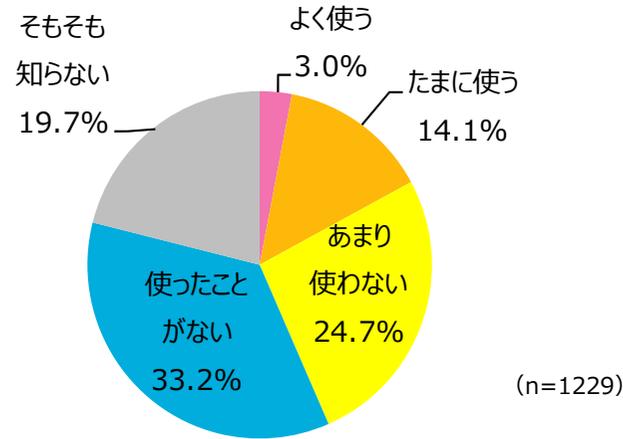
### 【年代別】

(%)	材料をすべて揃えなくてもいいので経済的	簡単に作れる	短時間で作れる	本格的な味になる	ちょっと凝った料理が作れる	仕上がりがおしゃれで絵になる	急な来客にも対応できる	フライパンひとつで作れる	オーブントースターで作れる	電子レンジで作れる	混ぜるだけ・あえるだけで作れる	献立を考えなくてすむ	種類が多い	価格が手頃
20代以下(n=44)	54.5	75.0	84.1	45.5	18.2	9.1	11.4	40.9	2.3	2.3	34.1	25.0	20.5	22.7
30代(n=220)	44.1	82.3	75.5	37.7	8.6	2.7	4.1	38.6	1.4	3.6	34.1	27.3	10.0	32.7
40代(n=225)	40.9	80.9	74.7	35.1	11.1	2.7	4.4	37.8	2.7	3.6	40.0	21.3	10.2	31.6
50代(n=158)	42.4	76.6	70.3	41.8	8.2	2.5	7.6	46.8	1.9	3.2	32.9	22.8	13.9	32.9
60代以上(n=80)	43.8	80.0	75.0	41.3	18.8	2.5	15.0	45.0	3.8	7.5	42.5	25.0	18.8	33.8

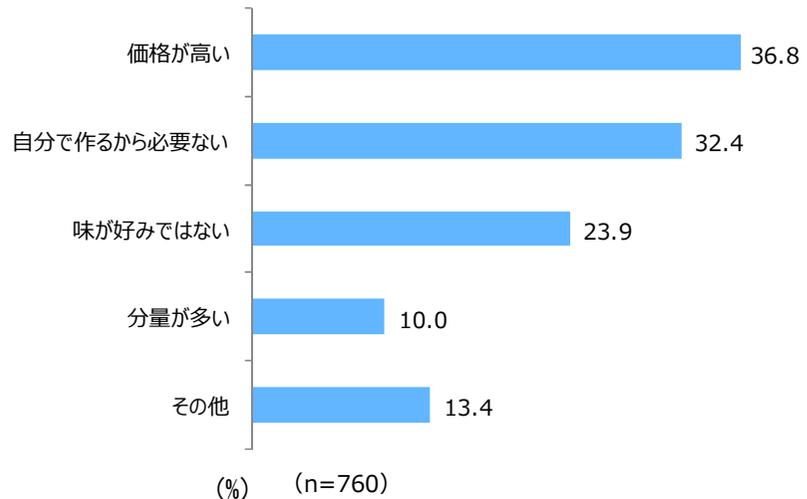
(%)	パッケージが小さくて場所をとらない	パッケージが軽くて持ち運びやすい	使い切るのにちょうどいい分量	家族が喜ぶ	レパートリーが手軽に増やせる	その他
20代以下(n=44)	9.1	4.5	18.2	20.5	15.9	0.0
30代(n=220)	5.0	2.7	15.9	10.9	15.9	2.7
40代(n=225)	4.0	1.8	22.2	14.7	12.0	0.4
50代(n=158)	7.0	3.8	30.4	12.0	15.8	3.2
60代以上(n=80)	7.5	7.5	27.5	10.0	17.5	1.3



Q17. 塩や胡椒、ニンニク、スパイスやハーブが粉末状に混ぜ合わせてあり、食材と混ぜ合わせることで簡単に様々なメニューが再現できる、少量パックの「シーズニングミックス」が数年前から登場しています。一般家庭にある調味料では再現しづらい海外のメニューも数多く揃っていますが、あなたは、市販の特定メニュー用シーズニングミックス(S&Bシーズニング、スパイスクッキングなど粉末のもの)を使いますか？



Q18. あまり使わない・使ったことがない方、市販の特定メニュー用シーズニングミックスを使わない理由は何ですか？あてはまるものをいくつでも



【年代別】

	分量が多い	味が好みではない	価格が高い	自分で作るから必要ない	その他
(%)					
20代以下(n=41)	7.3	14.6	43.9	46.3	9.8
30代(n=237)	12.2	14.3	46.0	27.8	17.7
40代(n=224)	8.0	25.4	37.5	31.3	14.7
50代(n=157)	10.2	34.4	29.9	29.3	10.8
60代以上(n=101)	9.9	30.7	21.8	44.6	5.9



Q19. よく使う・たまに使う方、よく使う市販の特定メニュー用シーズニングミックスの種類を教えてください。あてはまるものをいくつでも

【全体】 <トップ20>

(n=210)

No.	カテゴリー名	%
1	レモンペッパーチキン・ローズマリーチキンなど鶏の香草焼き	30.0
	パエリア	30.0
3	タンドリーチキン	23.3
4	ジャーマンポテト	22.4
5	アヒージョ	21.9
6	塩だれちぎりキャベツなどおつまみキャベツ	19.0
7	サーモンのハーブステーキなど魚の香草焼き	17.6
8	ペペロンチーノ(パスタ用)	16.7
9	韓国風たたききゅうりなどおつまみきゅうり	16.2
10	大根サラダ	14.8
	ナムル	14.8
	タコライス	14.8
13	アボカドとトマトのサラダなどアボガド系サラダ	14.3
	チョレギサラダ	14.3
16	ガパオ	14.3
16	フライドチキン	13.8
17	チャプチェ	13.3
	ハンバーグ	13.3
	カレーピラフ	13.3
20	カルパッチョ	12.9
	ガーリックライス	12.9



Q19. よく使う・たまに使う方、よく使う市販の特定メニュー用シーズニングミックスの種類を教えてください。あてはまるものをいくつかでも

### 年代別

#### <前菜・副菜系>

(%)	アボカドとマトのサラダなどアボガド系サラダ	韓国風たきまきゅうりなどおつまみきゅうり	塩だれちぎりキャベツなどおつまみキャベツ	塩レモンマトなどおつまみトマト	もやしの甘酢冷菜などおつまみもやし	大根サラダ	チョレギサラダ	ナムル	パクチーサラダ	キャロットラペ	カルパッチョ	トマトのカプレーゼ	ブルスケッタ	ツナのリエット
20代以下(n=16)	43.8	0.0	25.0	6.3	0.0	12.5	0.0	31.3	12.5	6.3	6.3	0.0	0.0	0.0
30代(n=57)	14.0	19.3	14.0	7.0	7.0	10.5	15.8	12.3	5.3	0.0	12.3	7.0	3.5	1.8
40代(n=79)	7.6	16.5	21.5	2.5	8.9	11.4	12.7	12.7	2.5	3.8	17.7	5.1	0.0	2.5
50代(n=37)	16.2	16.2	18.9	0.0	24.3	24.3	24.3	13.5	2.7	5.4	10.8	2.7	0.0	5.4
60代以上(n=21)	14.3	19.0	19.0	0.0	19.0	23.8	9.5	19.0	4.8	9.5	4.8	0.0	0.0	4.8

(%)	ごま和え・からし和え・ピーナッツ和えなど和え物	蒸し茄子の香味だれ	こんにゃくの炒り煮	ポテトサラダ・かぼちゃサラダ	ピクルス・マリネ	前菜・副菜のシーズニングミックスは使わない	その他
20代以下(n=16)	18.8	0.0	0.0	6.3	12.5	6.3	0.0
30代(n=57)	7.0	3.5	0.0	12.3	1.8	38.6	1.8
40代(n=79)	11.4	2.5	2.5	8.9	11.4	25.3	3.8
50代(n=37)	16.2	2.7	5.4	2.7	8.1	18.9	0.0
60代以上(n=21)	14.3	4.8	0.0	9.5	9.5	19.0	4.8

#### <主菜系>

(%)	じゃがいものガレット	ジャーマンポテト	アンチョビポテト	アヒージョ	スパニッシュオムレツ	アンチョビキャベツ	バーニカウダ	ラタトゥイユ	チャブチエ	ブルコギ	青菜炒め(翡翠炒め・タイ風炒めなど)	豆苗炒め	トマトと玉子の炒め	キャベツと玉子の香味醤油炒め	ブロッコリーの海鮮炒め	ブロッコリーのアーリオオーリオ	じゃがいもとピーマンの塩炒め	主菜のシーズニングミックスは使わない	その他
20代以下(n=16)	25.0	12.5	6.3	25.0	6.3	6.3	25.0	6.3	0.0	18.8	12.5	6.3	6.3	6.3	0.0	0.0	0.0	25.0	0.0
30代(n=57)	8.8	28.1	10.5	21.1	12.3	7.0	8.8	10.5	14.0	7.0	7.0	3.5	7.0	3.5	5.3	3.5	3.5	31.6	0.0
40代(n=79)	6.3	21.5	5.1	22.8	6.3	3.8	11.4	7.6	15.2	7.6	11.4	0.0	8.9	0.0	3.8	0.0	0.0	35.4	2.5
50代(n=37)	8.1	18.9	8.1	18.9	5.4	5.4	13.5	8.1	10.8	8.1	8.1	5.4	10.8	5.4	2.7	5.4	2.7	27.0	2.7
60代以上(n=21)	14.3	23.8	19.0	23.8	0.0	9.5	9.5	0.0	19.0	9.5	14.3	9.5	9.5	9.5	4.8	4.8	0.0	14.3	4.8

#### <肉・魚系>

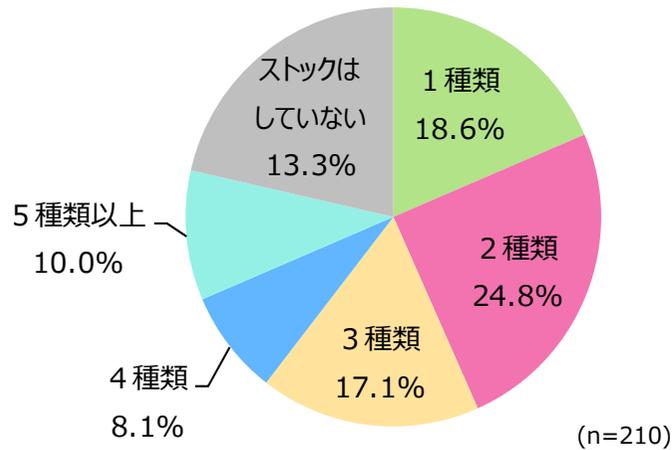
(%)	レモンペーパーチキン・ローズマリーチキンなど鶏の香草焼き	鶏肉の柚子こしょう焼き	鶏肉と野菜の黒酢炒め	タンドリーチキン	フライドチキン	ジャークチキン	鶏肉のマト煮(カチャトー)	怪味チキン	豚肉と野菜の香草蒸し	豚バラともやしのにんにく醤油炒め	ポーキングジャー(豚肉の生姜焼き)	ラム肉の香草焼き	ステーキ	ハンバーグ	サーモンのハーブステーキなど魚の香草焼き	ガーリックシュリンプ	ロミロミサーモン	肉・魚介系のシーズニングミックスは使わない	その他
20代以下(n=16)	18.8	18.8	18.8	18.8	6.3	0.0	18.8	6.3	6.3	0.0	6.3	0.0	6.3	6.3	12.5	0.0	6.3	12.5	0.0
30代(n=57)	29.8	12.3	10.5	21.1	17.5	10.5	8.8	5.3	8.8	7.0	8.8	5.3	12.3	15.8	14.0	8.8	5.3	24.6	0.0
40代(n=79)	29.1	7.6	3.8	22.8	13.9	2.5	11.4	1.3	8.9	5.1	2.5	2.5	8.9	15.2	19.0	10.1	3.8	20.3	2.5
50代(n=37)	35.1	5.4	10.8	27.0	13.5	2.7	16.2	2.7	8.1	13.5	10.8	2.7	18.9	8.1	21.6	8.1	0.0	13.5	2.7
60代以上(n=21)	33.3	9.5	14.3	28.6	9.5	0.0	4.8	0.0	14.3	14.3	4.8	0.0	9.5	14.3	19.0	9.5	0.0	19.0	0.0

#### <主食系>

(%)	バエリア	ジャンバラヤ	タコス	ガパオ	ナシゴレン	ガーリックライス	タコライス	カレーピラフ	バジリコ(パスタ用)	ペペロンチーノ(パスタ用)	ごはん・パスタなど主食系のシーズニングミックスは使わない	その他
20代以下(n=16)	31.3	25.0	6.3	25.0	12.5	18.8	12.5	12.5	12.5	6.3	12.5	0.0
30代(n=57)	28.1	7.0	12.3	10.5	10.5	14.0	17.5	14.0	10.5	15.8	28.1	0.0
40代(n=79)	27.8	6.3	8.9	15.2	10.1	10.1	13.9	10.1	10.1	16.5	39.2	2.5
50代(n=37)	37.8	8.1	5.4	10.8	8.1	8.1	16.2	10.8	8.1	18.9	24.3	0.0
60代以上(n=21)	28.6	19.0	9.5	19.0	9.5	23.8	9.5	28.6	23.8	23.8	19.0	9.5



Q20. よく使う・たまに使う方、  
自宅に市販の特定メニュー用シーズニングミックスを  
何種類ストックしていますか？

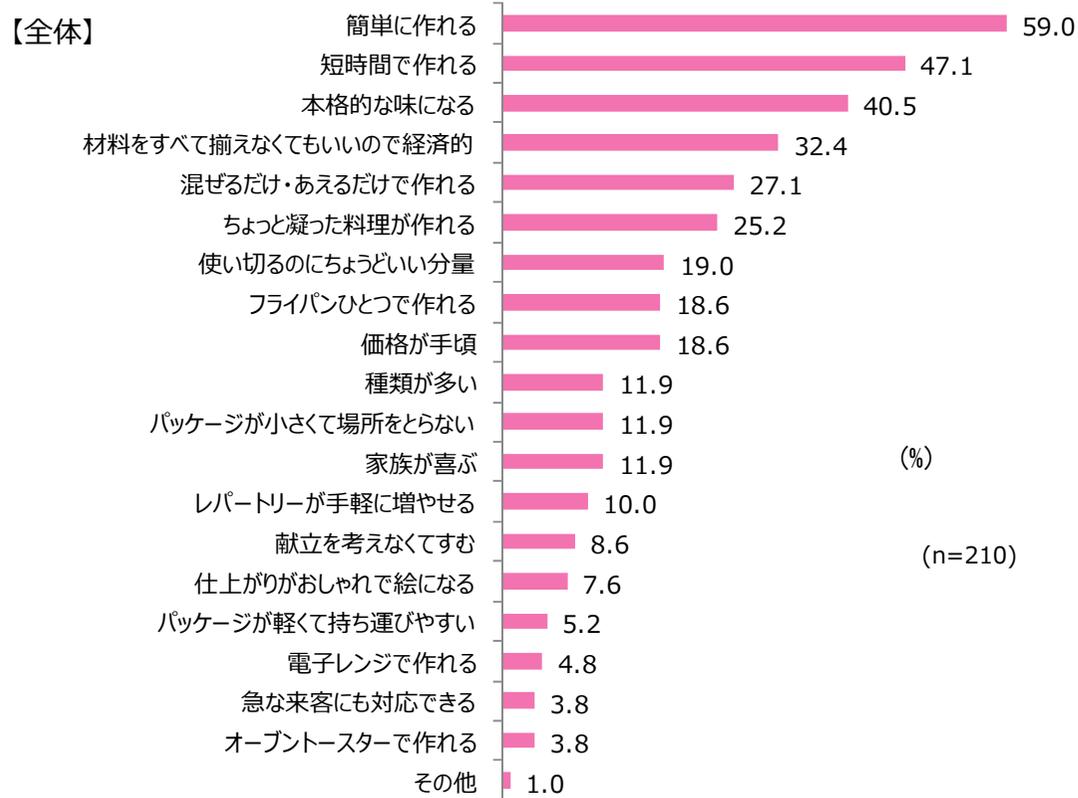


Q21. よく使う・たまに使う方、  
どのブランドのシーズニングミックスを気に入って使っているのか  
固有名詞を挙げて教えてください

順位	気に入って使っているシーズニングミックスのブランド	(n)
1	S&Bシーズニング	88
2	スパイスクッキング	11
3	キューピー	5
4	味の素	4
5	オールドエルパソ	3
	ダイショー マコーミック	



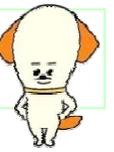
### Q22. よく使う・たまに使う方、利用する理由を教えてください。あてはまるものをいくつでも



### 【年代別】

	材料をすべて揃えなくてもいいので経済的 (%)	簡単に作れる	短時間で作れる	本格的な味になる	ちょっと凝った料理が作れる	仕上がりがおしゃれで絵になる	急な来客にも対応できる	フライパンひとつで作れる	オーブントースターで作れる	電子レンジで作れる	混ぜるだけ・あえるだけで作れる	献立を考えなくてすむ	種類が多い	価格が手頃
20代以下(n=16)	37.5	43.8	43.8	18.8	12.5	12.5	6.3	12.5	6.3	6.3	12.5	0.0	0.0	12.5
30代(n=57)	38.6	59.6	49.1	38.6	26.3	12.3	5.3	22.8	7.0	7.0	19.3	8.8	7.0	10.5
40代(n=79)	31.6	60.8	50.6	44.3	25.3	6.3	3.8	16.5	0.0	3.8	31.6	11.4	12.7	25.3
50代(n=37)	24.3	59.5	35.1	37.8	27.0	2.7	0.0	24.3	0.0	2.7	24.3	5.4	16.2	16.2
60代以上(n=21)	28.6	61.9	52.4	52.4	28.6	4.8	4.8	9.5	14.3	4.8	47.6	9.5	23.8	23.8

	パッケージが小さくて場所をとらない	パッケージが軽くて持ち運びやすい	使い切るのにちょうどいい分量	家族が喜ぶ	レポートリーが手軽に増やせる	その他
20代以下(n=16)	25.0	0.0	12.5	12.5	0.0	0.0
30代(n=57)	12.3	3.5	15.8	17.5	12.3	1.8
40代(n=79)	7.6	6.3	19.0	11.4	11.4	1.3
50代(n=37)	13.5	5.4	21.6	0.0	5.4	0.0
60代以上(n=21)	14.3	9.5	28.6	19.0	14.3	0.0



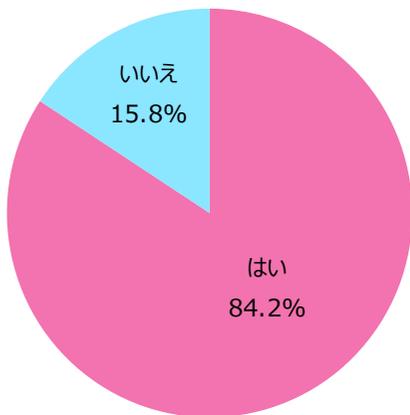
## Q23. よく使う・たまに使う方、あなたの市販の特定メニュー用シーズニングミックスを「使ってよかった」エピソードについて、ご自由にお書きください。

年齢	都道府県	未婚	お子様の有無	末子年齢	働き方	Q23. よく使う・たまに使う方、あなたの市販の特定メニュー用シーズニングミックスを「使ってよかった」エピソードについて、ご自由にお書きください。
54	東京都	既婚	いる	大学・社会人以上	専業主婦	15種類程のミックスを買った為、手ごろな食材で食べたことのない料理に挑戦してます。何を作るのか選ぶ楽しみ、作る楽しみ、食べる楽しみがあります。
34	大阪府	既婚	いない	-	専業主婦	1日外を出歩いて、帰ってきてくたくたな時、さっと作れてご飯を早く提供できるので、使って良かったと思いました
39	福岡県	独身	いない	-	フルタイムワーク	S&Bシーズニングで魚の香草焼きがお気に入りです。時々ホームパーティーで使いますが評判がいいです。
57	埼玉県	独身	いない	-	パート・アルバイトワーク	アヒージョは家で作るのは難しいと思ってましたがフライパンだけで簡単に作れておいしかった。
31	大阪府	既婚	いる	小学校低学年	パート・アルバイトワーク	あまり洋食や凝った料理を好まない母がシーズニングミックスで焼いた魚介を美味しい美味しいと褒めて気に入ってくれました
32	大阪府	既婚	いる	未就学児	フルタイムワーク	いろんな料理に出会うのが好きだけど、なかなか調味料から買うのはハードルが高い。アヒージョも1回分でシーズニングミックスを使ってみて、試せたのはよかった。
35	神奈川県	既婚	いる	未就学児	フルタイムワーク	エスピー食品のアンチョビポテトは、ジャガイモに混ぜて炒めるだけで、しっかり味が付いて美味しいので、よく作ります。
44	大阪府	独身	いない	-	その他	サニーレタスは鉄分が入っていて体にいいのは分かってましたが、なかなかいい調理方法が思いつきませんでした。チレギサラダを使ってみたらごま油の香りとちょっと辛いシーズニングですごくおいしかったです。
40	大阪府	既婚	いない	-	フルタイムワーク	ちょっと料理の見栄えがよくなるので、来客があった時の鍋に変わる。パーティー料理になるから便利
36	東京都	既婚	いる	未就学児	フルタイムワーク	バーベキューをした時にいつもバーベキューソースか塩の味付けでマンネリ化していたのでシーズニングスパイスでお肉や野菜を味付けしたらイタリア系のバーベキューになりみんな喜んでくれました。
39	東京都	既婚	いない	-	フルタイムワーク	パエリアは外で食べるものだと思っていたけれど、シーズニングミックスの存在を知って、お客様がいらっしゃる時のおもてなし料理が華やかになってありがたかったです。
31	愛知県	既婚	いる	未就学児	専業主婦	ハンバーグシーズニングはハンバーグの味付けにはもちろん、フライドポテトにかけるとハンバーガーやさんのポテトの味になりとても美味しいのでよく使っている
51	東京都	既婚	いる	-	パート・アルバイトワーク	まぶして食卓に出すだけ、焼くだけなので時間がない時にも便利。また調味料を計らなくてもいいので便利。
55	大阪府	既婚	いる	-	専業主婦	メインのお料理+何か欲しいときに少しだけお酒の肴にもなるので使います。
43	東京都	既婚	いる	-	パート・アルバイトワーク	ラム肉は主人が北海道出身のせいかよくジンギスカンで食べますが、買すぎたラム肉を翌日味付けを変えて出したらとても喜ばれました
34	広島県	独身	いない	-	フルタイムワーク	レモンペッパーチキンが好きです。お弁当に入れるおかずを作るときに、まぶして焼くだけで簡単なのに美味しいので助かります♪
54	京都府	既婚	いる	大学・社会人以上	専業主婦	ワンアクションで済むこと。色々なスパイスを入れても味が決まらない時もあるがこれ一つで香りも味付けも決まるから。失敗がない。
60	東京都	既婚	いる	大学・社会人以上	フルタイムワーク	安い鶏肉や豚肉が本格的な料理になる。
47	千葉県	独身	いる	高校生	フルタイムワーク	外食でしか食べられないなって思っていたメニューが家庭で作れ、料理上手だと思われる！
37	神奈川県	既婚	いる	-	専業主婦	外食をしなくても、家で普段と変わったものが食べられること。
48	東京都	既婚	いる	-	パート・アルバイトワーク	簡単でおいしくできあがるので息子が自分で作るようになり、さらに楽になった。
36	千葉県	既婚	いる	未就学児	専業主婦	簡単で美味しい。時間がかからずに本格的な味が出るので家族にも人気。使いきりで無駄にならないから好き
45	神奈川県	既婚	いる	高校生	パート・アルバイトワーク	簡単なのに家族から「忙しいのに良くこんなに手の掛かる料理が作れるね！」と褒められたこと。
46	東京都	既婚	いる	-	専業主婦	簡単にちょっとしたおつまみやパーティーメニューが作れる。味にぶれがないので。
36	東京都	既婚	いる	小学校低学年	フルタイムワーク	急な来客の時は冷蔵庫の中をチェックして、シーズニングミックスと相談する事が多いです。こんな時は本当に助かります。最近も味も美味しいものが多いのでショッピングの時は必ず2-3品購入します。
35	和歌山県	独身	いない	-	フルタイムワーク	元々料理が下手で味付けが苦手な私。特にハンバーグは味付けして生で味見する訳にもいかず、大の苦手でしたが、シーズニングミックスを使い出してからは自信を持てるようになりました。
35	兵庫県	既婚	いる	未就学児	専業主婦	今までは自己流のアヒージョで何だか物足りない感じでしたが、市販のものを使うと本格的な味で家族や友人に自信を持って出せるようになりました！
39	東京都	既婚	いない	-	フルタイムワーク	最近S&Bシーズニングがコンビニでよく売られているので、手に取りやすいですし、実際すごく重宝しています。
41	大阪府	独身	いない	未就学児	フルタイムワーク	仕事から帰ってすぐに作れるから。
48	愛知県	既婚	いる	-	専業主婦	時間がないときやちょっと手抜きしたい時に材料にまぶして焼くだけで美味しく作れるので助かっています。時短にもなり家族は手の込んだ手作り料理だと思って食べてくれているので嬉しい限りです。
25	愛知県	既婚	いる	未就学児	パート・アルバイトワーク	時間がない夕方にパパッとできて、しかも家族が美味しいと食べてくれる。
52	兵庫県	既婚	いる	大学・社会人以上	専業主婦	自宅にある材料でも作れそうだが、食べてみると風味があってお店で食べるような味付けになっているので、何かひと手間がかかっている。家族には私の料理が上手になったように思ってもらえる。
45	香川県	独身	いる	中学生	パート・アルバイトワーク	調味料合わせがいらず、便利
30	大阪府	既婚	いない	-	フルタイムワーク	突然の来客で、お洒落な一品を簡単に作り、誉められた！
40	大阪府	既婚	いる	-	パート・アルバイトワーク	疲れているときや面倒な時も手の込んだ料理になるので家族がおいしいとほめてくれるので元気になれます^^
50	群馬県	既婚	いない	-	専業主婦	味が決まるので、具材を用意するだけで失敗がない。
31	岩手県	既婚	いる	未就学児	パート・アルバイトワーク	味付けがシーズニングだけで簡単に作った料理を主人が美味しいと喜んで食べてくれた。
37	千葉県	既婚	いる	-	専業主婦	目先を変えられるので気分転換になります。小分けになっているので味の冒険もしやすいです。多いと味が外れた場合に使い切りが難しいので。
40	埼玉県	既婚	いる	-	パート・アルバイトワーク	野菜嫌いのこどもがもりもり食べてくれる



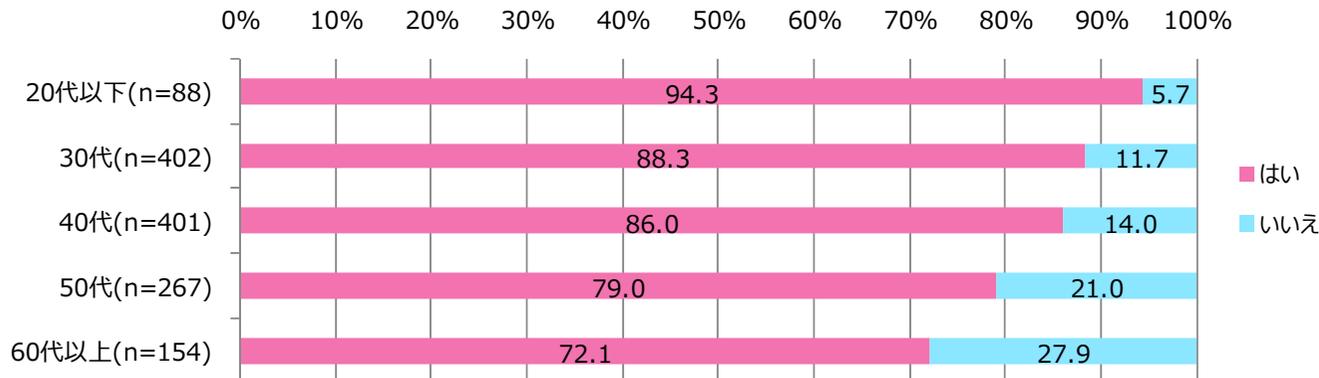
Q24. 今後、さらに様々な調味料を使って料理のレパートリーを増やしたいですか？

【全体】



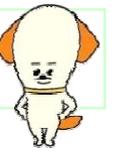
(n=1312)

【年代別】



Q25. Q24ではいと答えた方、その理由を教えてください。

順位	今後、さらに様々な調味料を使って料理のレパートリーを増やしたいですか？はいと答えた方、その理由	(n)
1	レパートリーが少ない・レパートリーを増やしたい	178
2	マンネリ化している・マンネリ化を防ぎたい	149
3	いつも同じ、似たようなメニュー・味、メニューがワンパターン	89
4	いろんな料理や味に挑戦したい	61
5	家族が喜ぶから・喜んでもらいたいから	57
6	家族や子どもにいろんなものを食べさせてあげたい	31
7	料理が好きだから	30
8	おいしいものを食べたい・作りたい	28
9	料理を楽しみたい・料理のバリエーションが広がれば楽しいから	27
10	料理上手になりたいから	13



Q26. Q24でいいえと答えた方、その理由を教えてください。

年齢	都道府県	未婚婚	お子様の有無	末子年齢	働き方	今後、さらに様々な調味料を使って料理のレパートリーを増やしたいですか？いいえと答えた方、その理由を教えてください。
37	愛知県	既婚	いる	-	パート・アルバイトワーク	あるものを使って自分らしく調合して味を作ってゆく方が好きだから。これ以上調味料を増やしても使いきれずに捨てるものが増えるだけな気がする。そもそもソースもケチャップも味噌や醤油すらも小さめを買っても使いきれない
41	三重県	独身	いない	-	パート・アルバイトワーク	いつも食べなれた味が好きだからです。数年前に勝ったクレージーソルトが、いつまでも冷蔵庫に入っています。味が強烈なので、使い道がないので困ります。高かったし、量も多すぎでした。
34	香川県	既婚	いない	-	フルタイムワーク	いまのレパートリーで十分。それ以上は外食でいただくから。
54	大阪府	既婚	いる	大学・社会人以上	フルタイムワーク	ごくたまに新しい調味料を使いますが、家族に受け入れられるかどうかかわからないので、外食で気に入った味と出会った場合だけ取り入れます。
42	東京都	独身	いない	-	フルタイムワーク	これ以上増やすと期限切れ続出で大変。今でもボン酢とドレッシングを自作してるくらいなのに。
54	東京都	既婚	いる	大学・社会人以上	専業主婦	スパイスを使い分けると体にいいのですが、暖かい季節になると湿気てしまう。冷凍庫に保存すると良いと言われているが、冷凍庫も冷蔵庫もいっばいで物を増やしたくない。
43	北海道	独身	いない	-	フルタイムワーク	そんなに料理が得意ではないので、増やすことは考えていません。
44	群馬県	独身	いない	-	フルタイムワーク	そんなに料理をしないから、積極的にレパートリーを増やそうとは思わない。
38	大阪府	独身	いない	-	フルタイムワーク	たまにしか使わない調味料を買っても、つかいきれず余るので
58	鹿児島県	既婚	いる	-	パート・アルバイトワーク	たまに使ってみても、どうしても好みの味にならない事が多く、家族から苦情が出ることもあるので、自分の味でなんとかこなしているから
34	岡山県	既婚	いない	-	専業主婦	レパートリーは増やしたいが、使用頻度の低い調味料は賞味期限を切らしてしまうから購入しない。
46	神奈川県	既婚	いる	-	専業主婦	家族の好き嫌いが激しく、新メニューを受け入れて貰えなさそうだから
44	兵庫県	既婚	いない	-	パート・アルバイトワーク	家族の好む味が固定されてるから
26	大阪府	独身	いない	-	フルタイムワーク	既に必要最低限の調味料は持っているので、更に調味料を増やす気はないため。また、レパートリーを増やすとしても、既に持っている調味料を使って作れるものを作りたいから。
47	愛知県	既婚	いない	-	専業主婦	今のままで満足しているから
30	福岡県	既婚	いない	-	フルタイムワーク	今のレパートリーでいっぱいなので、新しく作る余裕はない
37	大阪府	独身	いる	未就学児	パート・アルバイトワーク	今まで通りで家族も十分満足してくれているし、突飛なものを作るとかえってまずいと言われそう。
50	福島県	既婚	いる	大学・社会人以上	専業主婦	最近では、和食の方が食べることが多くなり、主人もあまり洋食が好きではないので、いろいろ作ってはみたいけど、2人だと食べてもらえないので、あえて手の込んだものを作るのをやめました。
69	香川県	既婚	いる	-	専業主婦	歳のせいで面倒なので
38	兵庫県	既婚	いない	-	専業主婦	使いかけが増えていだけなので、基本的なスパイスで応用の効くレシピを知りたい
35	東京都	独身	いない	-	フルタイムワーク	使いこなせないで、余らせてしまう。不経済だから。
50	東京都	既婚	いる	大学・社会人以上	フルタイムワーク	子供の手をはなれ、作ると余る
56	愛媛県	既婚	いる	-	専業主婦	主人がいつもと違う調味料を嫌うので。特に香草関係は苦手なようです。
58	和歌山県	既婚	いる	大学・社会人以上	専業主婦	主人と二人暮らしで凝ったメニューより和風のあっさりしたものを好むので
33	兵庫県	既婚	いる	-	専業主婦	新しい調味料を買っても使いきれないことが多い。
36	神奈川県	既婚	いる	-	専業主婦	専用の調味料などを増やすと管理しきれなくなる。価格も高いし、基本の調味料で何とかしたい。
51	埼玉県	独身	いない	-	パート・アルバイトワーク	素材の味わいが消えてしまうので。
44	愛知県	既婚	いる	小学校低学年	専業主婦	調合された調味料は、味がわかっていないとレパートリーにひろがりがないので、結局残ってしまい、使い方に困ったので。
32	愛知県	既婚	いる	-	フルタイムワーク	調味料は今の状態でも多すぎるくらいなのでこれ以上増やすつもりはないです。手持ちの調味料を使いまわして料理のレパートリーを増やしていきたいです。
38	神奈川県	既婚	いる	小学校低学年	パート・アルバイトワーク	調味料を増やすより、今、手元にある調味料で作れる料理のレパートリーを増やしたいので。
68	兵庫県	既婚	いない	-	専業主婦	変わった料理を作っても食べないから。
33	千葉県	既婚	いる	未就学児	パート・アルバイトワーク	便利な調味料に頼ると添加物が気になるので
52	東京都	既婚	いる	-	専業主婦	保管する調味料の種類を増やしたくない。
34	愛知県	既婚	いない	-	パート・アルバイトワーク	味付けが濃くなるような気がして調味料に頼りたくない
41	千葉県	既婚	いない	-	専業主婦	面倒だし、味の好みも固定しているから変えたくないから。
53	兵庫県	既婚	いる	大学・社会人以上	専業主婦	目新しいものを作っても喜んでもらえないから
34	東京都	既婚	いない	-	専業主婦	様々な調味料を使って、というより、基本の調味料(醤油、みりん等)で料理のレパートリーを増やしたいと思っています
61	兵庫県	独身	いない	-	その他	料理はあまり好きではないので面倒なことはしない
67	兵庫県	既婚	いない	-	専業主婦	和食が好きなのであまり変わったものは作らないと思います



Q27. あなたがレパートリーを増やしたいジャンルの料理があれば教えてください。

順位	レパートリーを増やしたいジャンルの料理	(n)
1	和食	289(うち煮物 17)
2	中華	195
3	洋食	113
4	イタリア料理	106(うちパスタ 22)
5	魚料理	58
6	エスニック料理	51
7	アジア料理	44
8	肉料理	41(うち鶏肉料理 10)
9	タイ料理	31
10	フランス料理	26
11	韓国料理	22
12	スペイン料理	15(うちパエリア 6)
13	サラダ	14
	煮込み料理	14
15	おもてなし料理、パーティー料理	13



Q28. 特定のスーパーやアンテナショップ、物産展にしか売っていない・お取り寄せでないとなりに入らないなど、どこでも簡単に手に入るわけではないにもかかわらず、あなたが「この調味料はこの銘柄」と決めて購入している、お気に入りの調味料はありますか？あればその商品名と、その商品を選ぶ理由を教えてください。

順位	この銘柄と決めて購入している、お気に入りの調味料	(n)
1	茅乃舎だし	28
2	鎌田 だし醤油	13
3	馬路村 ゆずの村 ぽん酢しょうゆ	9
4	沖縄の調味料(シママース、ヒバーチなど)	5
5	フドーキンの醤油(さしみ醤油、吉野杉樽天然醸造醤油、ゴールデン紫など)	4
	べんりで酢	
	キッコーマン しょうゆ	
	三州三河みりん	
10	京都の調味料(原了郭 黒七味、祇園味幸 黄金七味など)	3
	かき醤油	
	コーミソース	
	スタミナ源たれ	
	つけてみそかけてみそ	