



## 調査概要・回答者プロフィール

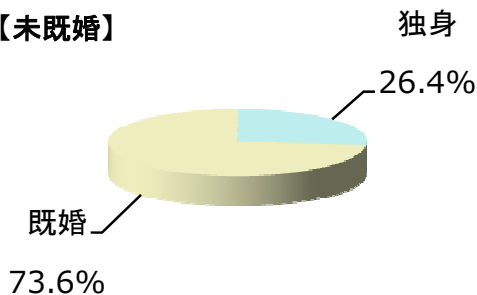
調査期間 : 2015.06.04~06.07

調査方法 : リビング新聞公式ウェブサイト「リビングWeb(全国)」にてWEBアンケート

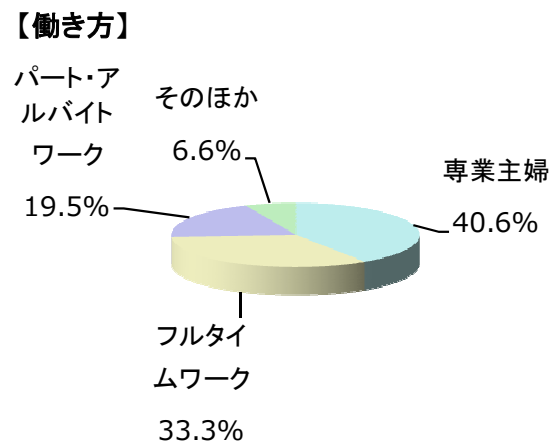
有効回答数 : 女性303 平均年齢:43.8歳

設問・回答形式 : 調味料などジャンル別に総て、自由記述式

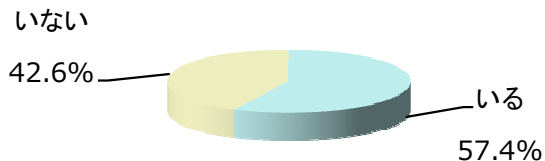
【未既婚】



【働き方】



【子どもの有無】



【居住地】

	n	%
北海道	3	1.0
青森県	2	0.7
宮城県	3	1.0
秋田県	1	0.3
福島県	4	1.3
栃木県	1	0.3
群馬県	2	0.7
埼玉県	12	4.0
千葉県	17	5.6
東京都	71	23.4
神奈川県	47	15.5
石川県	3	1.0
山梨県	1	0.3
長野県	1	0.3
静岡県	2	0.7
愛知県	17	5.6
三重県	1	0.3

	n	%
滋賀県	3	1.0
京都府	4	1.3
大阪府	54	17.8
兵庫県	31	10.2
奈良県	2	0.7
和歌山県	1	0.3
鳥取県	1	0.3
岡山県	3	1.0
広島県	3	1.0
香川県	1	0.3
愛媛県	4	1.3
福岡県	6	2.0
鹿児島県	2	0.7
全体	303	100.0

リビングくらしHOW研究所は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TEL03-5216-9420FAX03-5216-9430



## ◆油 液だれでボトルがベタベタ、なんとかしたい！

- ・オイルが一般的に量が多くて、さらには出方が多く、量を調整しにくい(47歳/東京都)
- ・ごま油。あまり大量に消費しないけど、たまに欲しいのもう少し小さなボトルがあればいいのと思います(45歳/大阪府)
- ・油の液だれが嫌！(44歳/兵庫県)
- ・油…酸化防止の容器にしてほしい(36歳/山梨県)
- ・油。容器にたれてしまう(41歳/埼玉県)
- ・油は液だれしやすいので垂れないような工夫がほしいです(54歳/大阪府)
- ・油の容器ですが気が付いたら垂れていて底がベタベタ、入れて置ける棚がベタベタになってる(33歳/香川県)
- ・油の注ぎ口。少し出そうとしたら油だれすることしばしば。注ぎ口油だれしない商品があったらいいです(45歳/愛知県)
- ・オリーブオイルなどで口から垂れやすいものを何とかしてほしいです(34歳/東京都)
- ・油。どの入れ物もそそぐときに垂れることがある。入れすぎたりすることがあるので、一回分など適度な量が素早く手を汚さずでてくれるとありがたい(50歳/兵庫県)
- ・オイルが一般的に量が多くて、さらには出方が多く、量を調整しにくい(47歳/東京都)
- ・サラダ油が容器から垂れて置場所が汚れる(30歳/愛知県)
- ・油がどうしても液だれする(54歳/兵庫県)
- ・油も、キッコーマンの醤油みたいに、ピュッと押して、押した分だけ出て、酸化しないようになったら、便利だと思う(37歳/神奈川県)
- ・ごま油をビンではなく、プラスチック容器で軽量にしてほしい(42歳/神奈川県)
- ・油を使うときに油がたれてベタベタするので、たれない容器を作っていただきたいなと思っています(32歳/大阪府)
- ・油は、液だれしない工夫をしてあるようですが、使っている内、徐々にべたついてくるのはなぜでしょう？(43歳/神奈川県)
- ・油の注ぎ口がもう少し小さくなると良いです♪フライパンに油を注ぐとき、多く出てしまいます(36歳/神奈川県)
- ・ほとんどの油は瓶の物だと油の液ダレでベタつくのが困ります(51歳/東京都)
- ・ボスコのオリーブオイルをよく使いますが、どのメーカーも使い終わる頃にはびんが油でギトギトになります。こうならない工夫ってできないものなのでしょうか(44歳/東京都)



## ◆粉類 粉が散るなど、パッケージが使いにくい

- ・片栗粉や小麦粉の粉末系が粉が飛ばずに使いやすいパッケージに入っていて、しまう時も空気がぬきやすく粉が飛ばないとよいです(34歳/東京都)
- ・片栗粉、チャック部分に粉がついて閉まりにくい(32歳/東京都)
- ・小麦粉。保存の方法も知りたいし粉がばらまく(44歳/石川県)
- ・小麦粉や片栗粉。少数家族の場合使い切れない。保存方法によってはダニや菌が発生すると聞いたので密閉容器で売ってほしい。又は少量を売ってほしい(30歳/大阪府)
- ・小麦粉・片栗粉→小分けになってるもの(38歳/神奈川県)
- ・片栗粉の量が多すぎるので、もう少し小ぶりの物があたらうれしいな。それか、蓋が出来るようになっていけばいいのに。(34歳/大阪府)
- ・①長細い密閉パック(ビニール)に入っている片栗粉。内容量がいっぱい入っている時にはスプーンで取り出しやすいが、内容量が減ってくると手を底の方まで入れないとすくえない。それによって手が粉だらけになってしまう。②ジップロック式の片栗粉や小麦粉。閉める時に粉が舞うのでそこら辺が汚れる(52歳/東京都)
- ・片栗粉です。頻繁に使用するのですが、袋売りのものが多いので、開封後の保管にこまります。専用保管容器に入ったタイプがあればよいと思います(29歳/兵庫県)
- ・小麦粉などの粉物の袋。丸型のフタをつけてもチャックがついていても出すときにバフとなって溢れる(31歳/大阪府)

## ◆酢 軽量のペットボトル利用は難しい?

- ・酢 小さいサイズがあればいいのに(40歳/東京都)
- ・お酢 使いきれないのでもっと小さいものがよい(42歳/東京都)
- ・お酢だけなぜ瓶詰のままなのでしょう。重いのでしょうか。重いのでしょうゆ等のようにペットボトルになればいいと思います(46歳/広島県)
- ・酢の容器をビンで無くプラスチックにしてほしいです(32歳/大阪府)
- ・酢は瓶で売っていますが、ペットボトルの商品があると良いです♪(36歳/神奈川県)
- ・ガラス瓶のお酢 廃棄時にキャップを分別しないといけないが、説明通りにやってもなかなか取れないことがあって、指が痛くなる(37歳/神奈川県)
- ・ミツカンの酢、プルトップなので全部開けてしまうと、適量が出せず、ドバドバ出ちゃいます。なので、酢に限らず醤油や油等々プルトップの調味料は軽く引き上げ抜かずに使用してます(46歳/東京都)
- ・今、鮮度が続く密閉タイプのチョウミリョウが増えてきているが、お酢にもそういうタイプのがあればいいと思います(36歳/大阪府)
- ・お酢などは、ガラス瓶容器がほとんどなので、詰め替え用などがあれば再利用できて便利なのにと、いつも感じています(39歳/千葉県)
- ・お酢。ビンで重たいのでちょっと取っ手とか付けて欲しい(48歳/兵庫県)
- ・お酢の容器がビンで重いのもっと軽い容器にならないのか(53歳/宮城県)



## ◆バター 銀の包装紙が扱いにくい

- ・急いで料理を作っているのにバターを分量分ナイフですぐとり分けられない(46歳/福岡県)
- ・バターは何故マーガリンのようにケースがついてないのか不思議です。皆一回で使いきるわけではないので、保存しやすい容器がついてる方が使いやすいですね(34歳/大阪府)
- ・バターはラッピングがはがしにくい(46歳/広島県)
- ・バターとりだしやすくしてほしい(44歳/石川県)
- ・箱入りのバターは1度使うとまたそのホイルに保存するさいに綺麗に包めずベトベトして困ります(51歳/東京都)
- ・バターの銀色の包み紙が開けにくく、破れやすい(37歳/大阪府)
- ・バター、箱入りじゃなくてプラスチック容器だったらいいのに(43歳/大阪府)
- ・バター。どうして市販のバターケースとあう寸法じゃないのか不思議。いつも端っこを1cmぐらい切らないとケースに入らない(45歳/大阪府)
- ・バターのアルミを少し考えてほしい。べたべたになる手が(40歳/大阪府)
- ・バター アルミホイルがはずしにくい。ナイフでとるときに、破れることがある(28歳/東京都)
- ・バターはバターケースに入れていますが、バターの包装紙が扱いにくい(31歳/大阪府)
- ・個包装のバターがほしい。バターを毎回切るのが面倒で、切れてるバターはくっつきがちで扱いにくいので(32歳/愛知県)
- ・マーガリン(プラスチック箱にはいったもの) 最後に使い切るころには、マーガリンの表面が黄色く酸化してしまい、主人は嫌います。箱の中身を半分ずつ区切るなどして、全体が空気に触れないようになればいいのかなと思いました(34歳/和歌山県)



## ◆その他調味料 使い切れない、途中で固まってしまう

- ・焼肉のたれやししゃぶしゃぶのたれは使い切らないのもっと小さいサイズがあるといいです(38歳/愛知県)
- ・味の素って案外、固まるんですね、大袋で買ったら、小瓶に入れ替えるとき、固まって、入れにくい(38歳/大阪府)
- ・みりん、だしが入っていてよりお酒くさくなく美味しいものがあるといいです(29歳/群馬県)
- ・味の素、もっと瓶の穴が小さければいいのに(43歳/大阪府)
- ・寿司酢の容器に、メモリが書いてあるがラベル部分なので、結局役に立たない。瓶に目盛を書いてくれればいいのに(27歳/神奈川県)
- ・塩麴→賞味期限が短いので量を少なくしてほしい。それとあまり添加物を入れなくてほしい。わさび→チューブではなく刺身一回で使える少量の物を3個〇〇円のようにして販売してほしい(53歳/福岡県)



## ◆その他調味料 使い切れない、途中で固まってしまう

- ・すりゴマがジッパー付になったのは湿らずこぼれないので気に入っていますがどの会社のパックもジッパーの間にゴマが挟まるので結局掃除しないと利便性がないのでみそだれなどに採用しているチューブにしてくれたらさらさらだから出るでしょと思います(42歳/神奈川県)
- ・桃屋のめんつゆ→くちのそそぎ部からつゆがたれる! 蓋閉めの際によごれないよう、そそぎやすいよう工夫してほしい!(38歳/神奈川県)
- ・からし・わさび類はもっと小さいサイズが出てくれても良いと思います(41歳/千葉県)
- ・カレー粉→カレーライスを作るのには使用しないので少量タイプがあればいいと思う(53歳/福岡県)
- ・キッコーマンのステーキソースがおいしくて愛用していますが、ふたを閉めるときにソースが飛び散るので改善してほしい(40歳/岡山県)
- ・塩、ガーリックパウダー、顆粒だしなどを、炒めものなどに振りかけると、蒸気で湿気てしまう。湿気ないような陽気があればいいのに…(47歳/東京都)
- ・オイスターソースとか、普段あまり使わない調味料は、少量の容器で小分けしたものがまとめて有る商品が助かる(55歳/福岡県)
- ・甜麺醬や豆板醬の1回使い切りのポーションタイプがほしい(27歳/東京都)
- ・豆板醬などの中華の調味料は、蓋式だと使いにくい。だんだん使用していると上の方から乾いてきて、蓋が閉めにくくなる(47歳/東京都)
- ・瓶の豆板醬は使いにくいし、かびをはやしてしまう(54歳/兵庫県)
- ・オイスターソース いつも容器の口のところにソースがこびりついて汚くなってしまいます。もっと注ぎやすくて汚れが付きにくいものだったらよいの(58歳/神奈川県)
- ・瓶のオイスターソースはキャップのところはどうしても固まってネチネチになりカチカチになって出せなくなります。瓶の外側なら拭いたり洗うこともできるのですが(46歳/大阪府)
- ・鶏ガラスープ。パッケージがどのメーカーも似すぎて(37歳/神奈川県)
- ・中華の調味料もチューブ入りが便利65歳/大阪府)
- ・中華のチューブの商品が少なくなってから中で固まって出しにくかった(35歳/大阪府)
- ・中華味など粉末が湿気で固まって使いにくい(47歳/兵庫県)
- ・練りからしが、最後まで絞りきれないのがもったいないし、最後になってくるとイライラしてくる(46歳/兵庫県)
- ・コンソメのキューブタイプは一個使いきれないと粉々になってしまい汚くなる(46歳/兵庫県)
- ・コンソメキューブが、麺つゆのように濃縮なら使いやすそうです(33歳/兵庫県)
- ・夏場にコンソメを台所に置いてたらとけるのがなければいいな(37歳/兵庫県)



## ◆だしの素 使い残しが湿って固まってしまう

- ・だしのもととは一回分ががさっと出る容器(50歳/兵庫県)
- ・だしの素、使いかけ行方不明になりやすい。特に紙の袋に入っているタイプ(44歳/兵庫県)
- ・マルトモの出汁の素は小分けになっていないので、使いにくいです(38歳/大阪府)
- ・ヤマキだしの素の大袋の口を密閉できるようにしてほしい。使い切る前にしけてしまうので困っています(42歳/埼玉県)
- ・だしの素、1袋ずつに小分けになっているのはいいが、1袋全部はなかなか出ず開封したとき飛び散りやすい(37歳/神奈川県)
- ・だしの素 小袋 湿ってしまっていて中に残る(43歳/東京都)
- ・ほんだしスティックタイプ 一回分の量が多い(25歳/神奈川県)
- ・だしの素、8グラムごとに分かれていたりしますが、半分だけとか少しだけ使いたい時があるので半分の少量/パッケージで個別があるといいなと思います(29歳/群馬県)
- ・シマヤだしの素の小包装が一度で使い切れなかった時に湿気を含みやすく粉末が固化してしまい使いにくいし不衛生なので、小包装なしでいいので瓶やプラ容器にして振り入れる形になったら収納も保存も便利だと思います(34歳/大阪府)
- ・しまやの出汁の素の塩分が多いので控えてほしい(60歳/大阪府)
- ・だしの素のスティックを使っていますが、入れ物が紙製になってから半分使って閉じるときに口の所が湿ってしまうことがある。ナイロン製が助かる(43歳/兵庫県)
- ・だしの素やコンソメは開封後に放置していると湿気を吸って固まってしまうことがあるので保存しやすい包装にしてほしいです。大き目の袋にしてもらえると折り返して使ったりも少し密封できると思います(46歳/大阪府)
- ・だしの素の袋がジップロックになっていれば使いたい分だけで使えるので(37歳/大阪府)
- ・だしの素を1回で使いきれぬ量に小分けにするか、固形化してほしい(37歳/神奈川県)
- ・だしの素に、塩分が含まれていることが多い。保存期間に関係していると思うが(67歳/東京都)
- ・だしの素は塩分が多い(51歳/神奈川県)
- ・ほんだし(1パックずつの粉) 少ししか使わないとき、よく切り口を折ってなおしていますが、次に使うとき、切り口が湿っていて粉が固まっています。もっと少量/パックがあるほうが使いやすいのかなと思っています(34歳/和歌山県)
- ・粒状のだしがすぐに固まっちゃう!(42歳/栃木県)
- ・だしのもと コンソメ顆粒のように、瓶詰めになっているタイプが置いてある店がもっとあったらいいのと思う(31歳/東京都)

## ◆その他 容器の使い勝手 ゴミ捨て時の分別をしやすくして!

- ・種類とかではないのですが、例えば醤油をお料理に使うときにワンブッシュ小さじ1杯とかで出るようなものがあれば便利でいいなと思っています(32歳/大阪府)
- ・1Lのペットボトルに入っている調味料全般で不便なこと。ゴミを出すとき、キャップを外さないといけないので、簡単に外せるようにしてほしい。また、外側に貼ってある紙のラベルもはがしやすいようにしてほしい(32歳/神奈川県)
- ・醤油、酢、みりん、エバラ浅漬の素(一番苦戦します)など。使い切った時、キャップを本体から外そうとしてもかなりの力が必要で中々外せません 何とか外れそうになってもキャップの繋がり部分がちぎれてしまうこともしばしばあります。もっとキャップを外しやすくしてほしいです(45歳/愛知県)





## ◆その他 容器の使い勝手 ゴミ捨て時の分別をやすくして！

- ・お酢やみりんなど大きい瓶やペットボトル入りの調味料は重みで傾けると出すぎてしまうので困っています。少量ずつ出せる工夫がほしいです(46歳/大阪府)
- ・弁当などに付属している、小さな小分けタイプの調味料が開けにくい。袋に切り口がついてはいるが、手が滑って、途中で変に切れてしまう(30歳/東京都)
- ・日本製の全てにおいてパッケージがダサい。海外製品はよく、そのまま出しておいても絵になるデザインにしてほしい(33歳/千葉県)
- ・ペットボトルに入っている調味料全般について。フタの部分を取り外そうとすると飛び散ってしまう。もう少し簡単に外れるようにはならないか(41歳/千葉県)
- ・調味料は片手で開けられるものにしてほしい(38歳/大阪府)
- ・しょうゆ、ソース、ドレッシングなど、特に、大きい容器から使うとき、しょっちゅうたれます。たれないほうがいいです。いったん開封しても、冷蔵庫などで寝かせても置けると便利だと思います(38歳/愛媛県)
- ・調味料の口のプラスチックを外すのが不便です(39歳/東京都)
- ・瓶入りドレッシングやジャムのラベルが剥がしやすくと、リサイクルに便利。あと、プラスチックキャップが外れやすいのとそうでないがあるので、ちょっと困ります(42歳/大阪府)
- ・調味料の小袋の「ここから切れます」→切れません(45歳/東京都)
- ・メーカー関係なく、調味料の中のキャップが固くて開けにくい。母は83歳で、まず開けることができません。私でも硬いのに(46歳/兵庫県)
- ・どの商品とすることは無いのですが、例えば医療用洗剤のようにキャップが計量スプーンの役割をしてくれると大匙一杯とか、余分な食器(?)を使わずに済むのになあと思っています(53歳/神奈川県)
- ・しょうゆなどの調味料全般。少量でよい。入っている量の問題(57歳/愛媛県)
- ・全体的にもっと少量サイズ、小分け品がほしいです。特に梅雨の時期は開封するとすぐに湿気るので…(47歳/福岡県)
- ・しょうゆやみりんの中栓が外しにくい(45歳/兵庫県)
- ・キャップの開けにくいドレッシング、缶切りがないと開けられない缶詰(54歳/東京都)
- ・酢やみりんの瓶の口のプラスチックが取りにくくて困ります！(42歳/栃木県)
- ・しょうゆやみりんのペットボトルって、キャップが取れにくくて捨てる時に分別しづらい。もうちょっと取れやすくしてほしい(36歳/大阪府)。
- ・食品の開封口をもっと開きやすいようにしてほしい。製造年月日や賞味期限の表示の文字をもっと大きな字で表示してほしい(55歳/大阪府)
- ・標準世帯の人数が減っているのに、殆どの調味料等は大きい、大容量が格安になっているし、格安になっていなくても多すぎて使い切れないことが多々ある。もっと小容量のものの品揃えをお願いしたい(57歳/東京都)
- ・大さじ、小さじの軽量スプーンがなくても、対応出来る容器にしてほしい(28歳/東京都)