



調査概要・回答者プロフィール

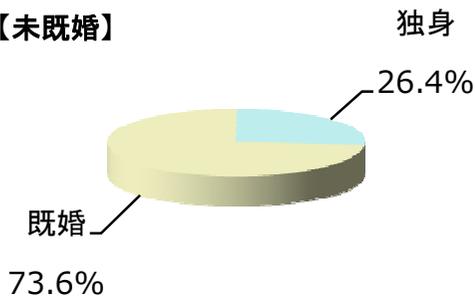
調査期間 : 2015.06.04~06.07

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

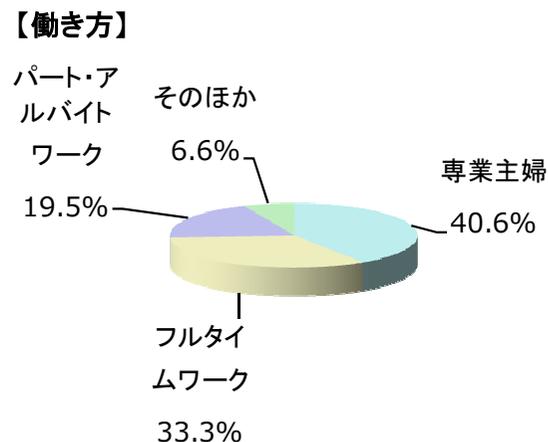
有効回答数 : 女性303 平均年齢:43.8歳

設問・回答形式 : 調味料などジャンル別に総て、自由記述式

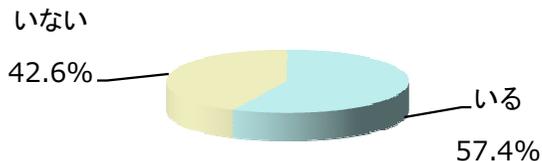
【未既婚】



【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



◆料理の素 ちょうどいい分量がない、味が濃い

- ・レトルトの中華の素など 2、3人前だと多くて残る 保存はどうすればいいのか(43歳/東京都)
- ・総菜の素などは2人暮らしの我が家には量が多く、使いにくいです(47歳/青森県)
- ・料理の素が多すぎるので、2～4人用で使い分けができるといい(58歳/愛知県)
- ・クックドゥの少量タイプのものであればいいと思う(46歳/兵庫県)
- ・美味しく出来るのでよく使います味の素cookDoは、余る時があるので小分けパックがあると良いです♪(36歳/神奈川県)
- ・味が濃いこと。家族向けな印象で少しが作れないこと(34歳/東京都)
- ・クックドゥ、以前は少人数用があった気がするのに最近見かけません。半量を目分量で入れるとたいい失敗して、味が濃すぎになってしまいます。トップバリュのは半量×2入っていて、保存もできて便利。クックドゥもそうなるといいのに(52歳/東京都)
- ・料理の素、って量が少ない。4人家族だけど男の子ばかりだともっと大容量のものがあってもいいと思う(49歳/大阪府)
- ・味の素、大皿シリーズ。ぜんぜん大皿じゃない。少ない！(40歳/岡山県)
- ・料理の素は少人数ぶんがパッケージされているので、大人数でも対応できるような、大容量のものがあるとよい(53歳/宮城県)
- ・中華おかずの素はもっと量が調整できるものだったらよいと思います。たとえば、麻婆豆腐の素でチューブ式になっていて必要なだけ絞り出しながら使う。10人前くらいの物で2人分とか3人分とかが必要だけ使える(58歳/神奈川県)
- ・料理の素などでは辛さ控え目なのと中辛、ピリ辛などの辛さが変わっているのがあるといいなと思います(29歳/群馬県)
- ・味の素CookDo→やや味が濃い(38歳/埼玉県)
- ・味の素CookDo 便利ですが味付けが濃いですね(39歳/東京都)
- ・中華材料は、四川とか上海とか書いて有るが、あまり差を感じない(55歳/福岡県)
- ・クックドゥのマーボー豆腐のもとには四川風と広東風とありますが、その差がパッケージを見ただけでは分かりづらいです。よくカレーのルーのパッケージに書かれているような辛さのチャートみたいなものがあると中華料理に詳しくない人でもわかりやすいかと思いました(44歳/東京都)
- ・中華材料の素って、どうして「減塩」の商品がないんでしょうか？ 醤油や調味料では、既にあるのに。そういうのが市販されていないのが、不思議です。特に、身内に透析患者や高血圧の人がいるので、そういう点でも困っています(39歳/千葉県)
- ・キッコーマンうちのごはんはパウチが頑丈でべったんこなので開封がしにくいです。半分使いたい時など計量も保存も難しいですね(46歳/大阪府)
- ・味の素CookDoの定番はおいしいですが今日の大皿とか買ってみたいとわからないものがあり食べて好みでないことがあるのもっとパッケージに味の特徴を記載しておいてほしいです。こうすればマイルドになるとか子供用にはこれを加えるとか味が好みでない場合のアレンジもほしいです。(41歳/埼玉県)



◆料理の素

- ・味の素もキッコーマンも、炒め物ばかりなので、もっとバリエーションを増やしてほしい。世界の郷土料理シリーズなど(58歳/東京都)
- ・cookdo・・・材料を揃えるのが面倒、作った結果何か(材料)が残ってしまう(45歳/愛知県)
- ・マーボー豆腐の素のように色のつくものはきれいに中が全部出てくれるパッケージだとよいです。残りを絞りだしたり、残った具材を出すときに手が汚れてしまったり出しにくかったりする(34歳/東京都)
- ・麻婆豆腐の素全般、挽き肉はやっぱ残るから、お水を入れて残らないように出してます(37歳/福岡県)
- ・中華材料は箱の中にレトルトが入っていることが多いので、レトルトだけで売ればエコにつながると思う(31歳/大阪府)
- ・箱はいらないと思います。中のレトルトパウチだけでよいと思います(42歳/栃木県)

◆レトルトパッケージ

- ・レトルトの開封の時に、液ダレや、液ハネするのがストレスに感じます(42歳/福島県)
- ・レトルトのカレーは温めてから盛り付けるので、熱くて上手に全部取り出せない所がイヤです(38歳/大阪府)
- ・レトルトのものはスプーンか何か使わないとぜんぶだせない。どうにかならないのかいつも思う(45歳/大阪府)
- ・レトルトパック 中身を全部出したくても上手く全てを出せません。何か改善策は無いでしょうか。商品の説明書きの字が小さいのと中間色で印刷されたものがとても見にくいです。もっと字を大きくしてほしいのと 字の色をハッキリしてほしいです(45歳/愛知県)
- ・レトルトのようなパッケージを開けるときにまっすぐ横にあき、きれいに取れてくれるとよいです。変に曲がってしまったり、残ってくっついていると中身を出すときにこぼれたりくっついていたりして使いにくい(34歳/東京都)
- ・cook doなどレトルトパック商品全般 中身が開けにくい(49歳/神奈川県)
- ・レトルトのカレーなどの開封がしにくいです。最後まで出し切るのが大変で、たいてい、たれてしまい汚してしまいます(39歳/大阪府)
- ・レトルト袋容器の製品について、開封を失敗して飛び散ってしまうことがあるので、より開封しやすいタイプがあればよいと思います(29歳/兵庫県)
- ・CookDoなどレトルトパックが上手く手で切れない。切れ目が入っているけれど、最後まで切り離せない。はさみを使えばよいのだが、手でも最後まで切り取れるようになると中身も上手く出せるのでありがたい(47歳/福岡県)
- ・レトルトパウチから綺麗に出せない(55歳/神奈川県)
- ・レトルトパウチはきれいに中身が出ない(41歳/岡山県)
- ・料理の素の袋を切る時両サイドに切り目がありますがもっと深い切り目にしてくれるとキレイに切れそう(42歳/神奈川県)
- ・料理の素の袋を切ると必ず液が飛び散る(40歳/東京都)