



調査概要・回答者プロフィール

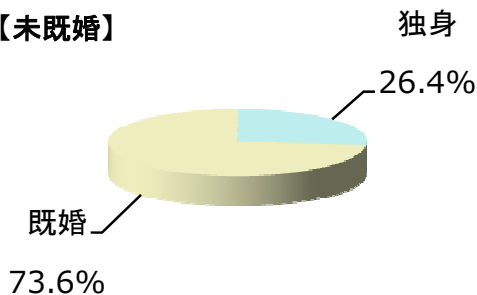
調査期間 : 2015.06.04~06.07

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

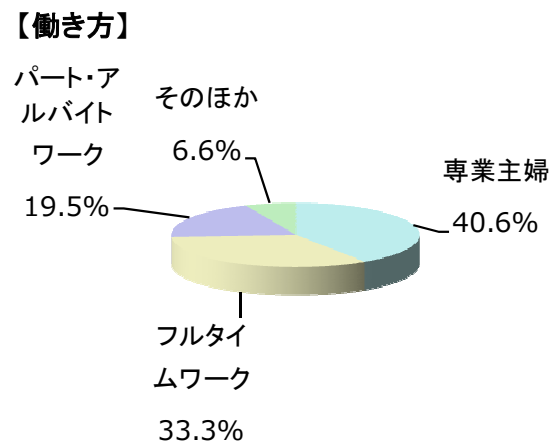
有効回答数 : 女性303 平均年齢:43.8歳

設問・回答形式 : 調味料などジャンル別に総て、自由記述式

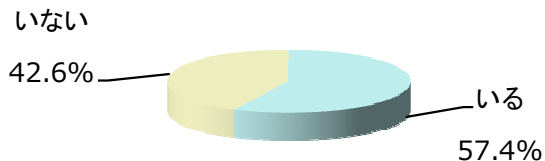
【未既婚】



【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

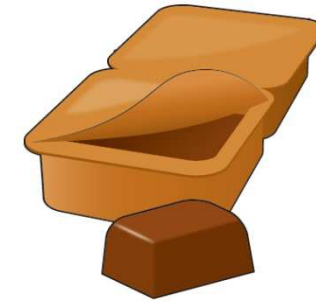
	n	%
滋賀県	3	1.0
京都府	4	1.3
大阪府	54	17.8
兵庫県	31	10.2
奈良県	2	0.7
和歌山県	1	0.3
鳥取県	1	0.3
岡山県	3	1.0
広島県	3	1.0
香川県	1	0.3
愛媛県	4	1.3
福岡県	6	2.0
鹿児島県	2	0.7
全体	303	100.0

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



◆カレー・シチューのルー 少量、小分けにしてほしい 溶けにくい

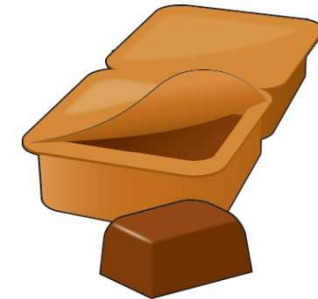
- ・カレールー、小分けがよい。ドライカレーにちよい足しするから(44歳/兵庫県)
- ・カレー 中辛4かけ+辛口4かけで1セットのルーがあるとすごく助かるなあと思う。いつもルーを混ぜるから半分ずつ残ってしまうので(24歳/兵庫県)
- ・カレーのルー。入れ物は、もっと小分けが必要。4人分、2人分では、1人分の時に困る(57歳/愛媛県)
- ・カレーやシチューの固形ルーを一皿分ずつ小分けで保存できるようにしてほしい(31歳/大阪府)
- ・カレールーは2人前くらいでもできるよう4つずつではなく2つずつにしてほしい(40歳/東京都)
- ・カレールーが余る。もっと少ない分量で売ってあげればいいと思う(46歳/福岡県)
- ・カレールーやシチュールーはあと少し使いたいというときがあるのでもう少し小分けになっていたら良いのと思います(28歳/兵庫県)
- ・カレーシチュールーは一人暮らしサイズとか2人から3人用の少量パッケージのものがあるといいですね(29歳/群馬県)
- ・カレー粉・シチュー粉は従来の半分サイズも出して欲しいです。割高でも良いので(41歳/千葉県)
- ・カレーのルーが中途半端に残るので、2パック分けではなく3パック分けにしてほしい(60歳/大阪府)
- ・カレーのルー うちでは、子どもが甘口希望、主人が辛口希望、ということで、甘口のルーと中辛のルーを半分ずつ混ぜてカレーを作っています(中辛では子どもが辛いというので)。甘口と中辛が半分ずつ入ったブレンドルーがあればいいなと思います(34歳/和歌山県)
- ・カレールーはブレンドできるように同じメーカーのものでも違う種類を半分半分にしてほしいです(26歳/奈良県)
- ・カレー一つで辛口、甘口と分けずにいろいろ混ぜて使わなくていいようにしてほしい(57歳/静岡県)
- ・カレールーはいろんな味をミックスして使うことが多いので、いっそのこと、同じメーカーの違うルーをミックスしたり、少量サイズを作り購入時に組み合わせるなどできたら便利かも?(47歳/兵庫県)
- ・カレールーで一つずつパックされているものの方が、新鮮に思う 4つでパックされているものが多い(54歳/兵庫県)
- ・カレーは1つずつキューブで使えるようになれば、余ったときに保存に楽(38歳/東京都)
- ・カレーとルーが固形で引っ付いている理由って何なんでしょうか? 粒状だったらグラム単位で使えて便利です。粒状が難しいのであれば固形が4個1で引っ付いているのではなく一個一個がキューブ状に分かれているものにしてほしいです(34歳/大阪府)
- ・カレールーが、グリコのようにひとつずつ個別に分かれていると使いやすい(42歳/神奈川県)
- ・カレー・シチュールー・一粒ずつパックしてほしい(42歳/大阪府)
- ・固形ルーも一皿ごとの個包装にしてほしい(38歳/千葉県)
- ・カレー固形物をもう少し細かく固形になってほしい。結局割ってから入れるが割ったところで1つが大きいのでなかなか溶けてくれない(41歳/東京都)





◆カレー・シチューのルー 少量、小分けにしてほしい 溶けにくい

- ・カレールー・・・溶けにくい(36歳/山梨県)
- ・カレーやシチューのルーがもう少し小さいと溶けやすい気がします(42歳/埼玉県)
- ・ハウスのカレー粉、ブロックルーではなく粗刻みにしたルーがあれば早く溶けていいのに(43歳/大阪府)
- ・カレールーはフレーク状になっていて、ジッパーがついているものに入っていたら溶けやすく便利そう(36歳/神奈川県)
- ・カレーの固形ルーが溶けながら沈んでいってしまうので、最後まで溶けきったか見えないので、浮かびながら溶けるようにしてほしい(32歳/神奈川県)
- ・カレーのルーを溶けやすいようにしてほしい(37歳/大阪府)
- ・カレールーはたくさん作ると溶けにくい(54歳/神奈川県)
- ・カレールーも粉末があれば嬉しい、溶かすのがやっぱり手間(37歳/福岡県)
- ・カレーのルーは割りにくい(32歳/東京都)
- ・ハウス「完熟トマトのハヤシライス」のルー 割れ目が、大きく割れる仕様になったが、前のままのほうが良かった(45歳/兵庫県)
- ・カレーとかシチューの剥がすタイプのは、ノリが強すぎてなかなか剥がれない時がある(47歳/東京都)
- ・カレーのルーを開けた時に 必ず斜めにビニールが敗れてしまう。きれいに開けられるようにしてくれると ルーが取り出しやすい(46歳/兵庫県)
- ・カレーのルーが線にのこる(42歳/大阪府)
- ・カレールーは点線を入れてもらえると剥がさなくても切れ目を切って使える(54歳/大阪府)
- ・カレーのルー、何皿分、つてのが、もっと細かくあれば、嬉しい(36歳/大阪府)
- ・カレーやシチューのルーは商品によって分量がまちまちで混ぜて使うときの水の分量がきめかねる(43歳/神奈川県)
- ・固形タイプのカレーやシチュールーについて。いつも少し残ってしまい、輪ゴムなどで留めて残しておきます。量を細かく調整しやすいように、ジップロックのような蓋ができる入れ物に、細かく分かれたブロックがいくつか入っていればいいと思います(36歳/大阪府)
- ・カレーのルー、開けたら最後って感じなので全部は、使用しないのもう一回封が出来るアイデアを考えて！(48歳/兵庫県)
- ・使いかけのカレールーやシチューのルーをジップロックに入れるのが面倒なので、箱売りではなくてチャック付きのビニール容器で売ってほしい(27歳/神奈川県)
- ・カレーが冷めたときに、ルーが油で白くなるのを見るとゾッとします。作り手の主婦がそういうのを見ると、作りたくない料理の一つになってくるので。油分を控えてほしいと思います(37歳/東京都)





◆カレー・シチューのルー 少量、小分けにしてほしい 溶けにくい

- ・カレールー 油分少ないものがあると嬉しい(32歳/大阪府)
- ・カレー、シチューはカロリーOFFや、低脂肪など、もっと安価で出回れば売れると思うし、そんなのがあれば、買いたい(40歳/兵庫県)
- ・カレールーに甘口の商品が少ない(52歳/広島県)
- ・カレーのルーは美味しいですが、ホワイトシチューのルーは、まるで子供だましの味で、もっと、手作り感がほしいです(61歳/静岡県)
- ・カレーの使い回しレシピをもっと店頭でアピール、試食紹介して頂ければ購買欲がわきそうです(33歳/兵庫県)
- ・カレーの粉末の種類が少ない(37歳/神奈川県)