



## 調査概要・回答者プロフィール

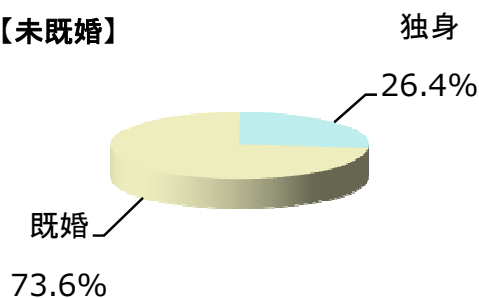
調査期間 : 2015.06.04~06.07

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

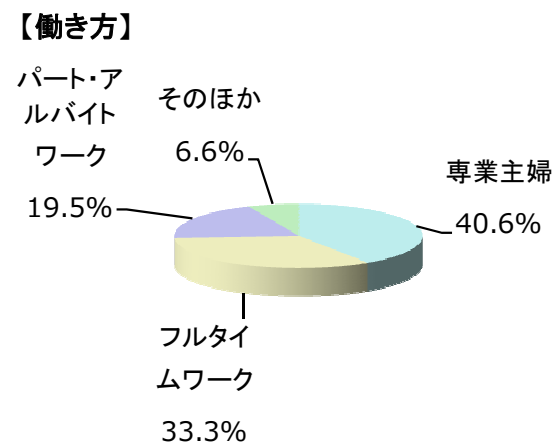
有効回答数 : 女性303 平均年齢:43.8歳

設問・回答形式 : 調味料などジャンル別に総て、自由記述式

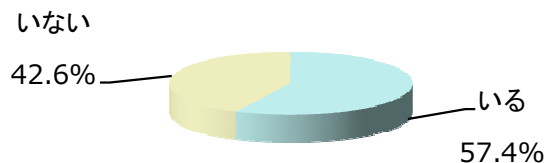
【未既婚】



【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



## ◆味噌 袋やパックにくっついてしまい、取りにくい。チューブは便利だけど、味がイマイチ

- ・味噌ですが3人家族なので中々減らなく最後の方に使う時 水分が出てきたり、色が変わったりとなってるので使い切りの小分けになった物があれば嬉しいです(33歳/香川県)
- ・味噌の詰め替え用が結構きれいにとるのが大変(43歳/神奈川県)
- ・お味噌・綺麗に使いきれない。パックの端っこがとりにくい(48歳/兵庫県)
- ・袋タイプの味噌を最後まできれいに使うのが大変です(40歳/東京都)
- ・味噌 マヨネーズのようにチューブ入りのもの(65歳/大阪府)
- ・味噌 ビニールやパックの中に残る(43歳/東京都)
- ・味噌: 袋入りの味噌を容器につめかえて保存しているが、詰め替えが意外と面倒。もっと簡単に、余すことなく詰め替えられればいいのに…(47歳/東京都)
- ・殆どの味噌は袋に入っているが、マヨネーズのような容器に入っていると味噌汁以外にも使いやすいと思う。一部そういう容器に入っているものもあるが、いわゆる味噌ではないから(42歳/東京都)
- ・袋入りのおみその最後が袋に残ってもったいない(34歳/京都府)
- ・味噌 一回量をとるのにくっついてしまい取りにくい(34歳/東京都)
- ・味噌 小分けがあればいい(56歳/千葉県)
- ・メーカーを問わず味噌全般: サバの味噌煮や炒め物などの味付けにだしや他の調味料で溶いて使うのが面倒です。また、プラスチックケースパッケージの中紙をとって使うべきかつけたまま使うべきか迷うし、脱酸素剤が邪魔です(47歳/青森県)
- ・味噌に専用のスプーンがついていたらいいのと思います(26歳/奈良県)
- ・味噌…量により区分けの印があれば、助かる(55歳/福岡県)
- ・味噌が最後キレイに使うのがなかなか難しい詰め替えもキレイにとれないのもう少しやりやすかったら良いのと思います(28歳/兵庫県)
- ・味噌はマヨネーズの容器みたいなものに入っていて絞り出す方が使い勝手がいい(27歳/東京都)
- ・味噌はチューブタイプが使い易いのですがチューブの物はイマイチ味が悪い感じです(51歳/東京都)
- ・味噌は蓋が弱いのでズレやすく、空気に触れると乾燥して硬くなるのでウイダーインゼリーのようなチューブタイプでもよいのではないのでしょうか(33歳/東京都)
- ・味噌もポーションタイプがあれば衛生的(36歳/京都府)





## ◆味噌 袋やパックにくっついてしまい、取りにくい。チューブは便利だけど、味がイマイチ

- ・みその袋入りが少なく、ほとんどが入れ物に入っている。袋入りの方が安いので、パックを洗って入れ替えている(54歳/兵庫県)
- ・味噌 溶けにくいのもっと溶けやすくしてほしい。特に赤みそ(38歳/千葉県)
- ・袋入りのお味噌が、使いやすい・詰め替えやすいようになればいいないつも思っています(42歳/福島県)
- ・パックの味噌は最後に容器にたくさん、こびりついて取りづらいし、お湯を入れて溶かすと容器が熱くて持てなくなる(38歳/千葉県)
- ・容量が大きい袋状の味噌は使い切れないので上部にジッパーがあった方が便利だと思います(35歳/兵庫県)
- ・袋入りの味噌を容器に移し替えるのですが、綺麗に搾り取れない(54歳/大阪府)
- ・味噌です。2人暮らしの主婦ですが、小パックが少なく、大パックのほうが割安なので、大パックを購入しますが、使い切るまでに4~5ヶ月かかります。容器の形態上、味噌と空気の接する面積が多く、保存期間中の品質劣化が気になります。もっと使いやすい容器形態があればよいと思います(29歳/兵庫県)
- ・どこのメーカーでもそうですが味噌の四角い容器。丸みをおびていたらお玉で隅についた味噌もスムーズに取れそう(24歳/神奈川県)
- ・味噌: 1人暮らしだとあまり使わない。安くて1/3くらいの大きさのものを売ってほしい。もしくはぶちっと鍋のような一口サイズの味噌固形がほしい(41歳/東京都)
- ・チューブ入りの味噌。八丁味噌はチューブ入りがある(65歳/大阪府)
- ・味噌 一回の分量をわかりやすくキューブなどにしてほしい(28歳/東京都)
- ・袋入り味噌は使いにくい。開けるとあけ口が汚くなる。パックのケースも一人では量が多い。半分の量があるといい(53歳/宮城県)
- ・味噌のふくろ入りにスタンドタイプのものであればいいと思う(46歳/兵庫県)
- ・味噌のパック入り、袋入りのものは出しにくいこと(36歳/大阪府)
- ・みそしるなどつくるときに、チューブになっていたら、もっと楽にお料理が作れると思う(61歳/静岡県)
- ・味噌 脱酸素剤とシートが、いつも邪魔。使うたびに、使いづらいなと思う(31歳/東京都)
- ・各メーカーのカップ入り味噌、味噌すくい用の小さなヘラを、入れておけるスペースがない。味噌が減ってくるとスペースはできるが、取っ手部分が汚れるので、仕切りを作ってほしい。あと、最後にカップにお湯を入れて溶かしても、大丈夫な素材にしてほしい。いずれも、値上げせずにできれば良い(43歳/神奈川県)

