



料理好きのお酢に関する意識・利用実態についての調査

料理上手になる秘訣は、お酢の使い分けだった!? 料理好きの約6割が料理ごとにお酢を使い分けていたことが判明！

株式会社創味食品（本社：京都府京都市伏見区/代表：山田佑樹）は、30代～60代の料理好きの女性800名を対象に、「お酢に関する意識・利用実態についての調査」を実施いたしました。

近年の健康志向の高まりを受け、ヘルシーなイメージのある食用酢の市場規模は前年比で102.2%へ成長。“さしすせそ”の基礎調味料市場の中で唯一成長をしています※1。また、お酢の商品には、1本で簡単に味付けが決まるものや、特定のレシピ専用のお酢が登場するなど、バリエーションも拡大。様々なお酢を楽しめるようになってきています。

そこで、今回の調査ではお酢に対する造詣が深く、また、料理のトレンド情報にも関心が高いと思われる「料理をすることが好き」と回答した、料理好きの方を対象に、お酢に関する意識・利用実態を伺いました。

※1・・・日経POS販売金額比較 2016年10月～2017年9月
2017年10月～2018年9月

調査サマリー

- ①料理好きの方の約6割が料理ごとにお酢を使い分けていることが判明。また、料理好きの中でも、料理が上手と褒められた経験がある人ほど、料理ごとにお酢を使い分けている割合が増加
- ②料理好きの方が、お酢に対して最も強く望む改善点は調理の手軽さでも、お酢の味でもなく、食への安心・安全! トップの意見は「国産素材や安全な素材を使ってほしい」で36.1%
- ③好調な食用酢市場の裏で、お酢で味を決める難しさなどを理由に、3人に1人が、昔に比べお酢を使う回数が減ったと回答。一方で、味が決まりにくいことへの解決策として、料理上手ほど、お酢にだしを加えていることも判明

【調査概要】

調査期間 : 2019年1月11日～1月16日
調査方法 : インターネット調査
調査対象 : 「料理をすることが好き」と回答した、全国の30～60代女性
サンプル数 : n=800
各年代n=200

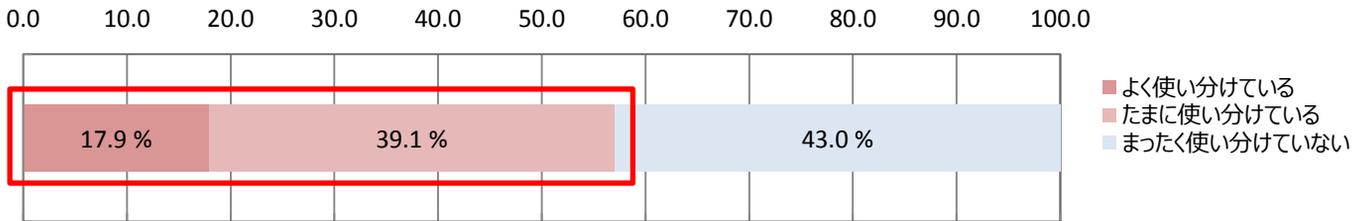
トピック①

料理好きの方の約6割が料理ごとにお酢を使い分けしていることが判明。また、料理好きの中でも、料理が上手と褒められた経験がある人ほど、料理ごとにお酢を使い分けしている割合が増加

近年、簡単に味を決められる点が特徴の調味酢や、特定レシピ専用のお酢が出るなど、様々なニーズに応えるお酢が登場。そうした中で、数種類のお酢を料理ごとに使い分けしている方は、全体のおよそ6割という結果に。使い分ける理由の上位には、「料理との相性」が66.0%、「素材の味を引き立たせるため」41.9%と、料理の味を引き立てることを目的に使い分けを行っていることが伺えます。

また、料理上手と言われた経験の有無で、お酢を使い分けしている割合を見てみると、料理上手と言われたことがある人の62.3%は使い分けた経験が「ある」と回答したのに対し、料理上手と言われたことがない人では、38.5%に留まっています。両者の差はなんと約24ポイント。料理上手になるには、お酢の使い分けが重要なかもしれません。

Q.あなたは、料理ごとに「お酢」を使い分けていますか。



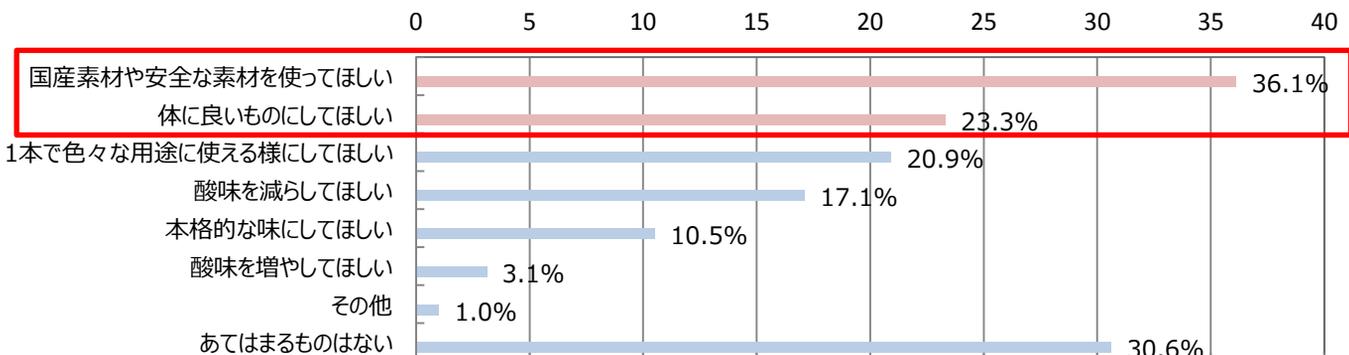
トピック②

料理好きの方が、お酢に対して最も強く望む改善点は調理の手軽さでも、お酢の味でもなく、食への安心・安全！トップの意見は「国産素材や安全な素材を使ってほしい」で36.1%

また、様々なニーズに応えるお酢が発売される中で、料理好きの方が、現在、お酢について抱えている不満に対し、どのような改善を望んでいるのかを調査しました。

お酢に対し、改善を希望することとして、1位：国産素材や安全な素材の使用、2位：より体に良いものにするといった、安心・安全なものを求める声上位を占めました。今回の調査で、料理好きの方の約8割が「ほぼ毎日」料理をするという回答。近年の、食の安全に対する意識の高まりや健康志向が結果に反映されているに加え、毎日料理をするからこそ、調味料にも安心安全な、こだわりの素材を求めているのだと考えられます。

Q.あなたが普段使用している「お酢」について、不満や改善を希望することはありますか？



トピック③

好調な食用酢市場の裏で、お酢で味を決める難しさなどを理由に、3人に1人が、昔に比べお酢を使う回数が減ったと回答。一方で、味が決まりにくいことへの解決策として、料理上手ほど、お酢にだしを加えていることも判明

最後に、お酢は“さしすせそ”の基礎調味料市場の中で唯一成長をしているというデータを受け、まずは過去と比較したお酢の使用頻度について聞きました。ダイエット・疲労回復効果など、近年、改めてその健康効果が注目されているお酢ですが、約3人に1人は使用頻度が減ったと回答しています。その理由の上位には、お酢で味を決めるのが難しいと答えた意見が複数ラインナップしており、調理の難しさが、使用を抑えさせる一因となっているようです。

ちなみに、実際にどのような点で味が決まりにくいと感じたかを聞いたところ、1位「うま味」、2位「まろやかさ」、3位「酢カド（を取りたい）」が上位BEST3。奥深い味にすることへ難しさを感じていることが伺える結果となりました。

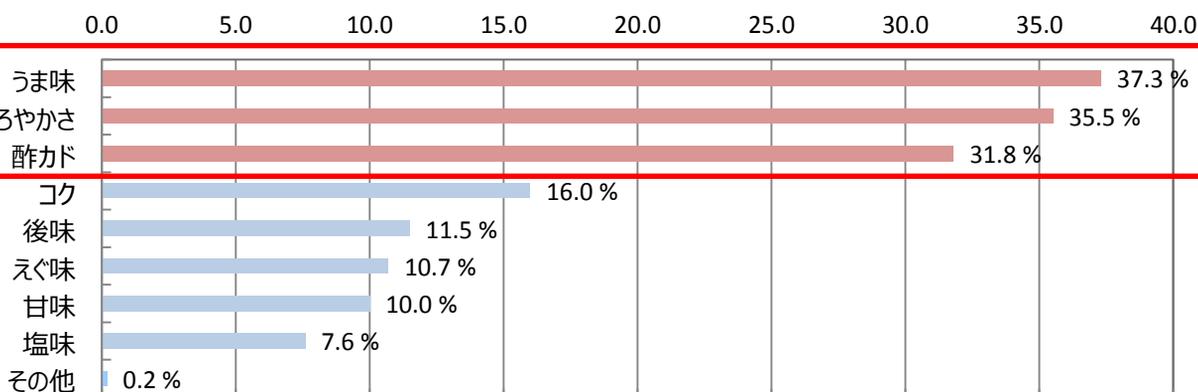
一方で、味が決まらないことへの解決策として、料理が上手と褒められた経験がある人ほど、お酢にだしを加え、味を整えている割合が高いということも判明。褒められた経験がない人は21.2%しかだしを加えたことがないのに対し、褒められた経験がある人は45.9%がだしを加えたことがあると回答。なんと、その差は2倍以上。お酢を使った美味しい料理を作る秘訣はだしを加えることなのかもしれません。

Q.あなたは、昔と比べて、料理に「お酢」を使う頻度は増えましたか。

■ 増えた ■ やや増えた ■ やや減った ■ 減った



Q.あなたは、どのような点で、味が決まりにくいと感じますか。



Q.「お酢」を使った料理を作る際、味を整える（決める）ために、どのような一工夫を行ったことがありますか。

		だしを加える	醤油を加える	塩を加える	だし醤油を加える	お酒を加える	砂糖を加える	みりんを加える	その他
Total	%	42.2	43.8	20.9	17.7	13.8	53.3	22.2	6.1
【料理上手と言われた経験】	ある	45.9	43.2	20.5	19.2	13.9	53.3	22.9	6.4
	ない	21.2	47.0	22.7	9.1	13.6	53.0	18.2	4.5

お酢に関する課題感に応える新商品「だしまろ酢」 創味食品より発売！

株式会社創味食品は、3月1日（金）より、「だしのきいたまろやかなお酢」、略して「だしまろ酢」を新発売しました。

本調査では、料理好きの方がお酢に望む改善点をヒアリング。「国産素材や安全な素材を使ってほしい」との声が最上位を占めました。 「だしまろ酢」はそうしたニーズにしっかりと応える国産の厳選素材にこだわった調味酢です。国産のりんご酢に、かつおの香りが豊かで雑味が少ない点が特徴の焼津産の花かつおと、クセのない香りと濃厚な旨みが特徴の利尻昆布から抽出した一番だしを配合しています。

また、ひと釜ひと釜煮出す、昔ながらの製法でだしを抽出することにより、素材の旨味を最大限に引き立て、まろやかでコクのある味わいを実現しています。本調査を通じ、料理好きの方でもお酢を使った料理を作る際に「うま味」や「まろやかさ」を出しにくいことから、味を決めにくいと感じていることが明らかとなりました。「だしまろ酢」があれば、旨味の強いだしが決め手となり、お酢のカドをやわらげながら料理にコクをプラスできますので、わざわざコクを加える一工夫を加えずとも、“かける”だけ、“和える”だけなど、「〇〇するだけ」で、誰でも簡単においしく仕上げることが可能です。

さらに、国産のゆず果汁が効いていることから、爽やかな風味に仕上がっているのも特徴です。ゆずの香りはジャンルを問わず、様々な料理と相性が良いため、和洋中を問わずご使用できます。料理上手と言われている方ほど、料理との相性を考え、お酢を使い分けているという結果が明らかになりましたが、「だしまろ酢」があれば、これ1本で様々なジャンルの料理を美味しく作ることができます。



商品概要

- 商品名 : だしのきいたまろやかなお酢
- 内容量 : 500ml
- 発売日 : 2019年3月1日（金）
- 発売地区 : 全国
- 希望小売価格 : 299円（外税）
- 商品サイト : <http://www.somi.jp/products/dashimarusu.php>

会社概要

- ・会社名 : 株式会社 創味食品
- ・本社・工場 : 京都府京都市伏見区横大路芝生24-3
- ・設立 : 1950年3月
- ・代表者 : 山田 佑樹
- ・資本金 : 6000万円
- ・事業内容 : 業務用・市販用各種調味料の製造販売主として自社ブランド商品のめんつゆ、たれ、スープ、その他調味料等を全国の食品商社を通じて外食関連会社、スーパー各社へ供給。