

【こんぶネット】昆布についてのアンケート 報告書

■報告書作成日 2011年12月25日

株式会社ハーストリープラス
〒733-0834 広島市西区草津新町2丁目15-17
URL: <http://www.hs-plus.jp>

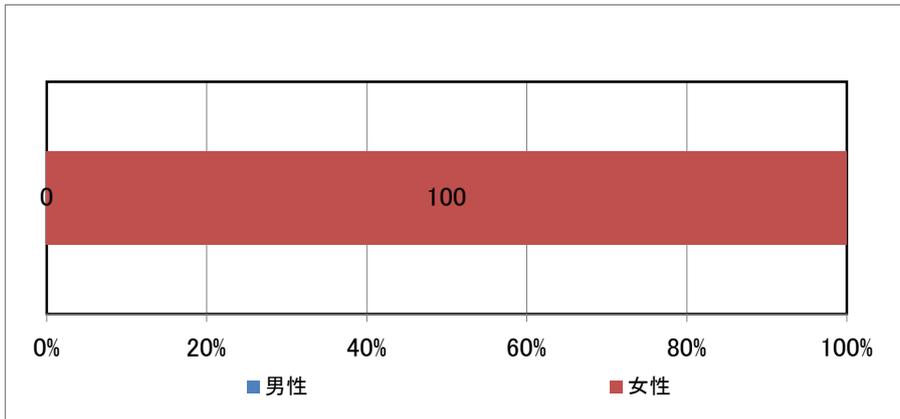
【こんぶネット】昆布についてのアンケート

【有効回答】 500人
 【アンケート実施日】 2011年12月14日～12月15日

■属性

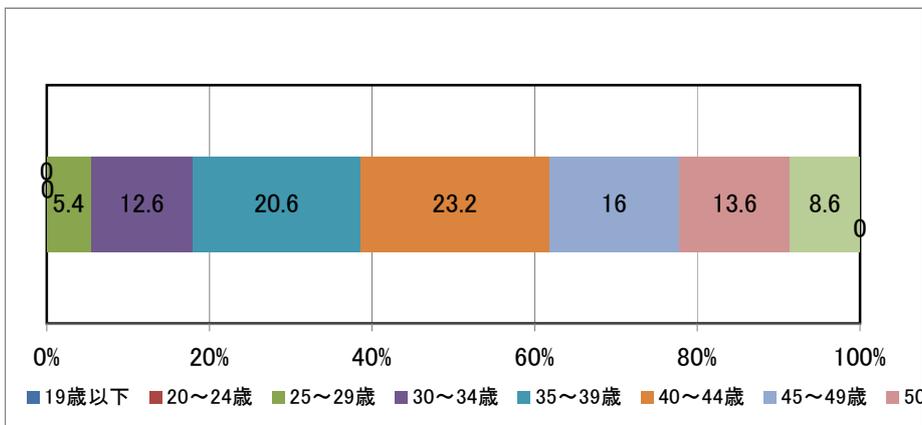
【性別】

回答	度数	%
男性	0	0.0
女性	500	100.0
集計母数	500	100.0



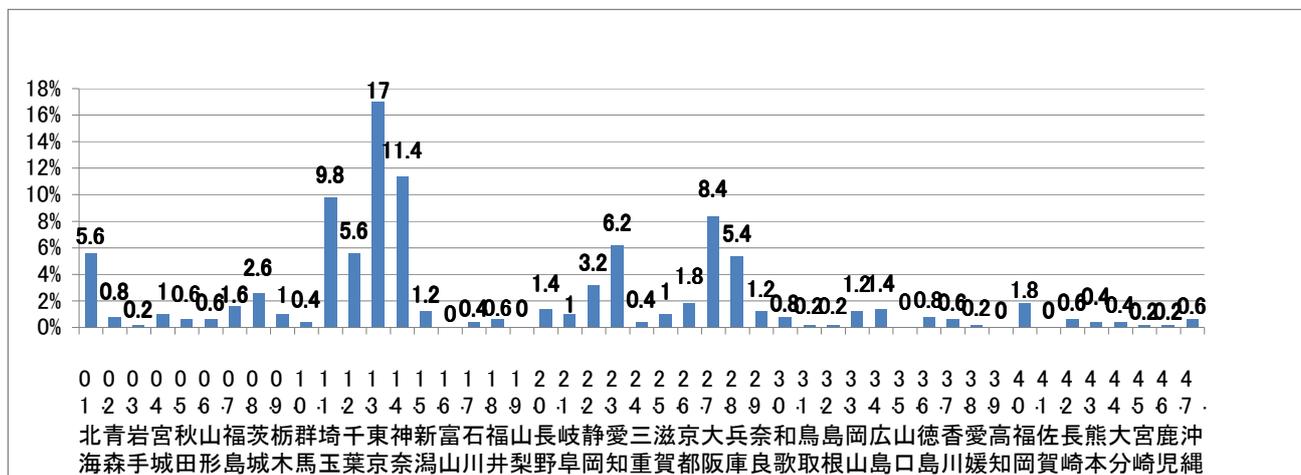
【年代】

回答	度数	%
19歳以下	0	0.0
20～24歳	0	0.0
25～29歳	27	5.4
30～34歳	63	12.6
35～39歳	103	20.6
40～44歳	116	23.2
45～49歳	80	16.0
50～54歳	68	13.6
55～59歳	43	8.6
60歳以上	0	0.0
集計母数	500	100.0



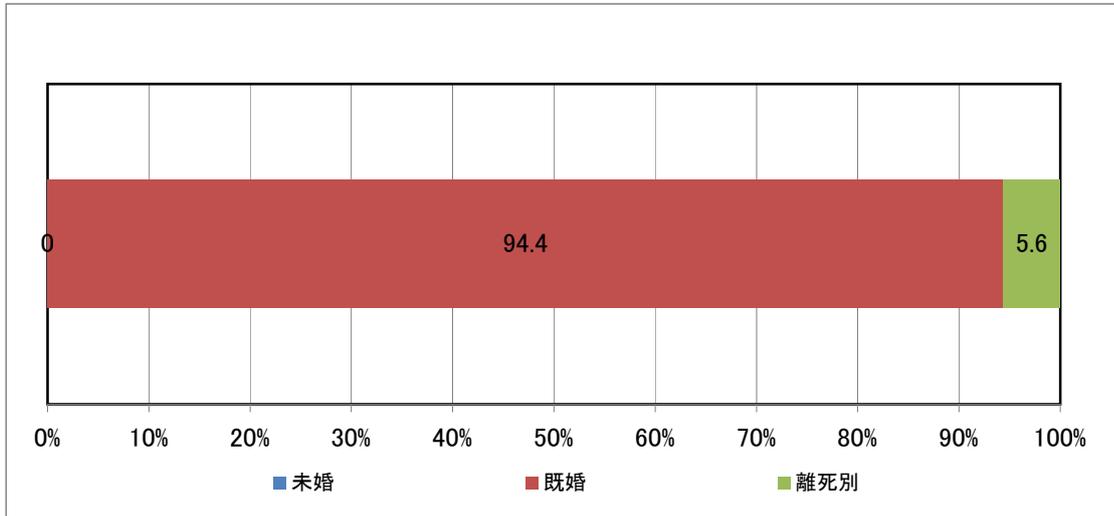
【都道府県別】

県名	度数	%	県名	度数	%
01. 北海道	28	5.6	25. 滋賀県	5	1.0
02. 青森県	4	0.8	26. 京都府	9	1.8
03. 岩手県	1	0.2	27. 大阪府	42	8.4
04. 宮城県	5	1.0	28. 兵庫県	27	5.4
05. 秋田県	3	0.6	29. 奈良県	6	1.2
06. 山形県	3	0.6	30. 和歌山県	4	0.8
07. 福島県	8	1.6	31. 鳥取県	1	0.2
08. 茨城県	13	2.6	32. 島根県	1	0.2
09. 栃木県	5	1.0	33. 岡山県	6	1.2
10. 群馬県	2	0.4	34. 広島県	7	1.4
11. 埼玉県	49	9.8	35. 山口県	0	0.0
12. 千葉県	28	5.6	36. 徳島県	4	0.8
13. 東京都	85	17.0	37. 香川県	3	0.6
14. 神奈川県	57	11.4	38. 愛媛県	1	0.2
15. 新潟県	6	1.2	39. 高知県	0	0.0
16. 富山県	0	0.0	40. 福岡県	9	1.8
17. 石川県	2	0.4	41. 佐賀県	0	0.0
18. 福井県	3	0.6	42. 長崎県	3	0.6
19. 山梨県	0	0.0	43. 熊本県	2	0.4
20. 長野県	7	1.4	44. 大分県	2	0.4
21. 岐阜県	5	1.0	45. 宮崎県	1	0.2
22. 静岡県	16	3.2	46. 鹿児島県	1	0.2
23. 愛知県	31	6.2	47. 沖縄県	3	0.6
24. 三重県	2	0.4	集計母数	500	100.0



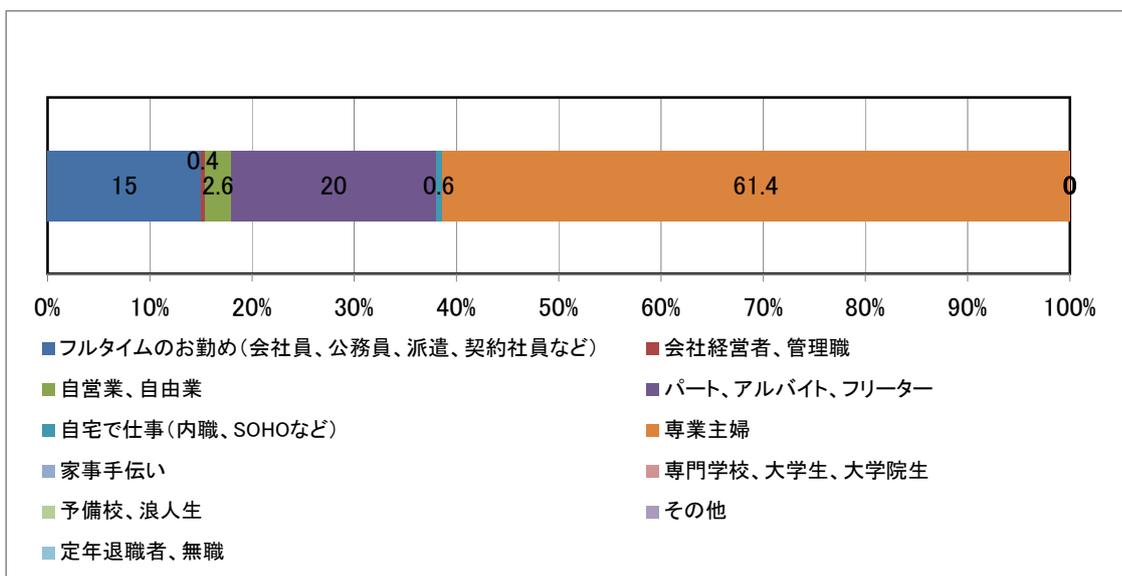
【未既婚】

回答	度数	%
未婚	0	0.0
既婚	472	94.4
離死別	28	5.6
集計母数	500	100.0



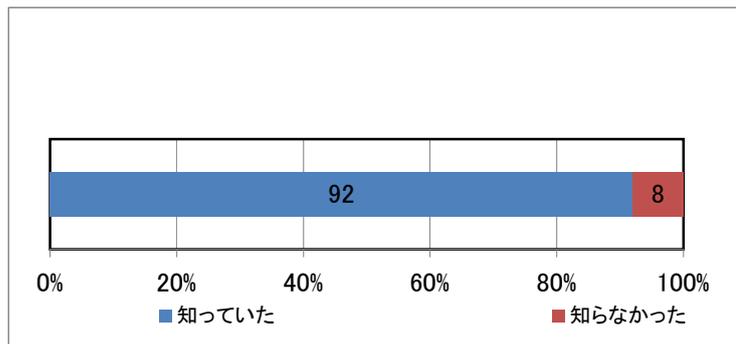
【職業形態】

回答	度数	%
フルタイムのお勤め(会社員、公務員、派遣、契約社員など)	75	15.0
会社経営者、管理職	2	0.4
自営業、自由業	13	2.6
パート、アルバイト、フリーター	100	20.0
自宅で仕事(内職、SOHOなど)	3	0.6
専業主婦	307	61.4
家事手伝い	0	0.0
専門学校、大学生、大学院生	0	0.0
予備校、浪人生	0	0.0
その他	0	0.0
定年退職者、無職	0	0.0
集計母数	500	100.0



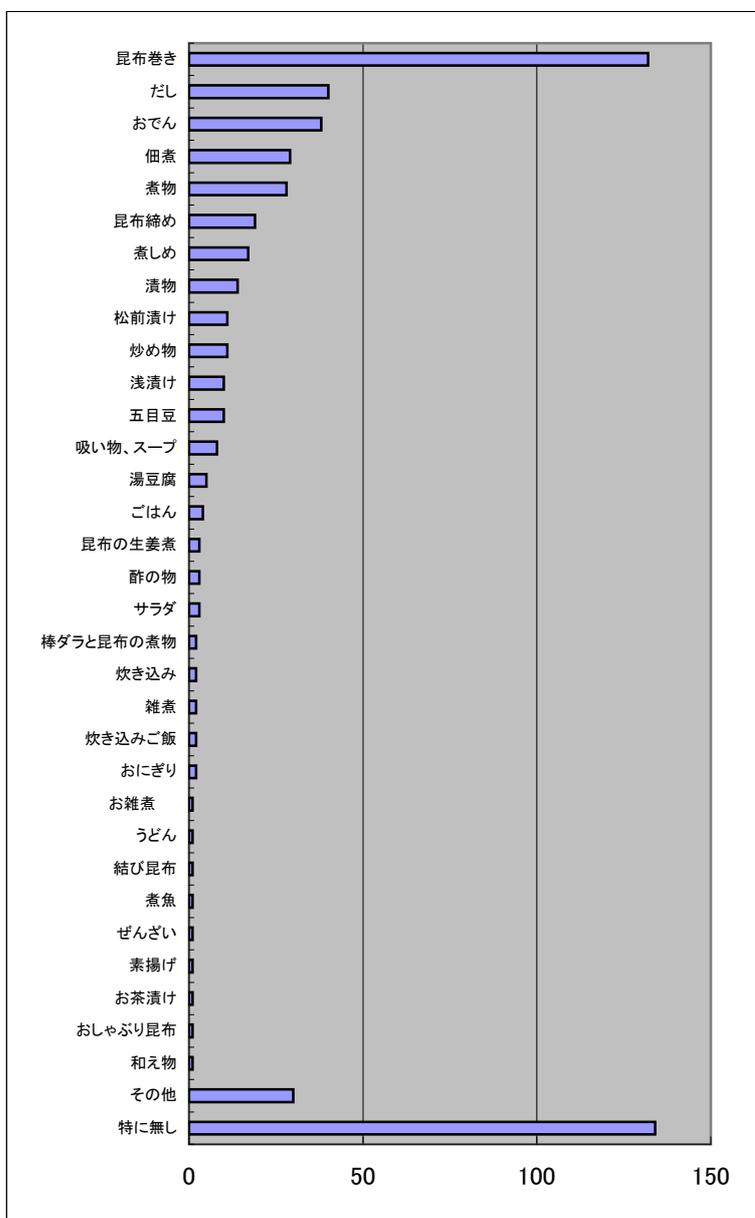
Q1.「昆布」は昔から、おめでたい席に欠かせない縁起物と言われ、お正月の鏡餅や結納などにも使われています。あなたは昆布が、縁起の良い食べ物ということをご存知でしたか。(SA)

回答	度数	%
知っていた	460	92.0
知らなかった	40	8.0
集計母数	500	100.0



2)おせちや地方ならではの料理など昆布を使ったおススメの料理や昆布の使い方があれば教えてください。【記述】

回答	度数	%
昆布巻き	132	23.2
だし	40	7
おでん	38	6.7
佃煮	29	5.1
煮物	28	4.9
昆布締め	19	3
煮しめ	17	2.5
漬物	14	3
炒め物	11	1.9
松前漬け	11	1.9
五目豆	10	1.8
浅漬け	10	1.8
吸い物、スープ	8	1.4
湯豆腐	5	0.9
ごはん	4	0.7
サラダ	3	0.5
酢の物	3	0.5
昆布の生姜煮	3	0.5
おにぎり	2	0.4
炊き込みご飯	2	0.4
雑煮	2	0.4
炊き込み	2	0.4
棒ダラと昆布の煮物	2	0.4
和え物	1	0.2
おしゃぶり昆布	1	0.2
お茶漬け	1	0.2
素揚げ	1	0.2
ぜんざい	1	0.2
煮魚	1	0.2
結び昆布	1	0.2
うどん	1	0.2
お雑煮	1	0.2
その他	30	5.3
特に無し	134	23.6
集計母数	568	100.0

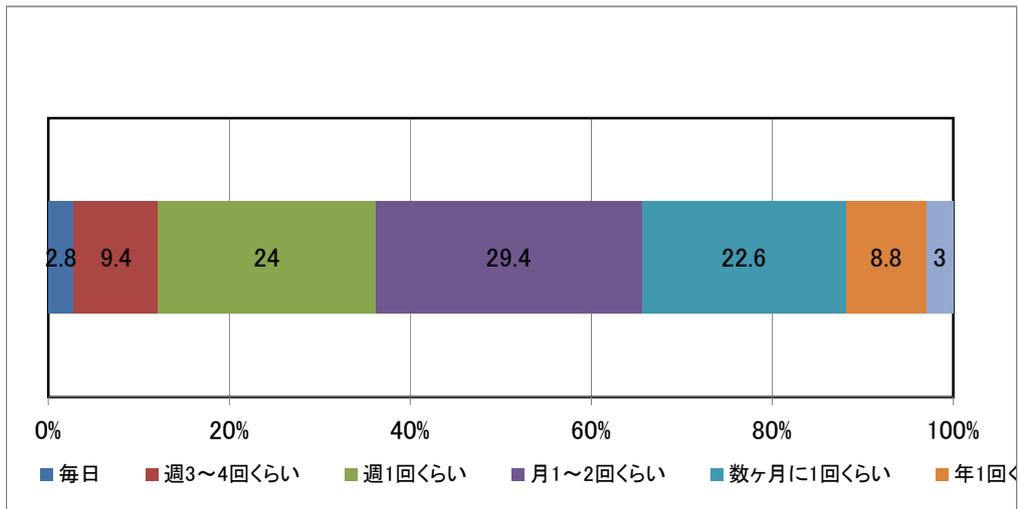


■その他

- ・甘めの玉子焼きを、幅2センチくらいにカットして、一つずつ煮付けた昆布でチョウチョ結びする。
- ・昔から祖母が、昆布とツナの煮物を作ってくれました。少し甘めの醤油味。ご飯に合います。
- ・結んでお茶に梅干しといれる。お祝いのとき お正月のお重にむすんでいれる
- ・フライパンの上に昆布をおいて、かきをのせて焼きしょうゆをかけて食べる
- ・富山の昆布入りのかまぼこがおいしいです

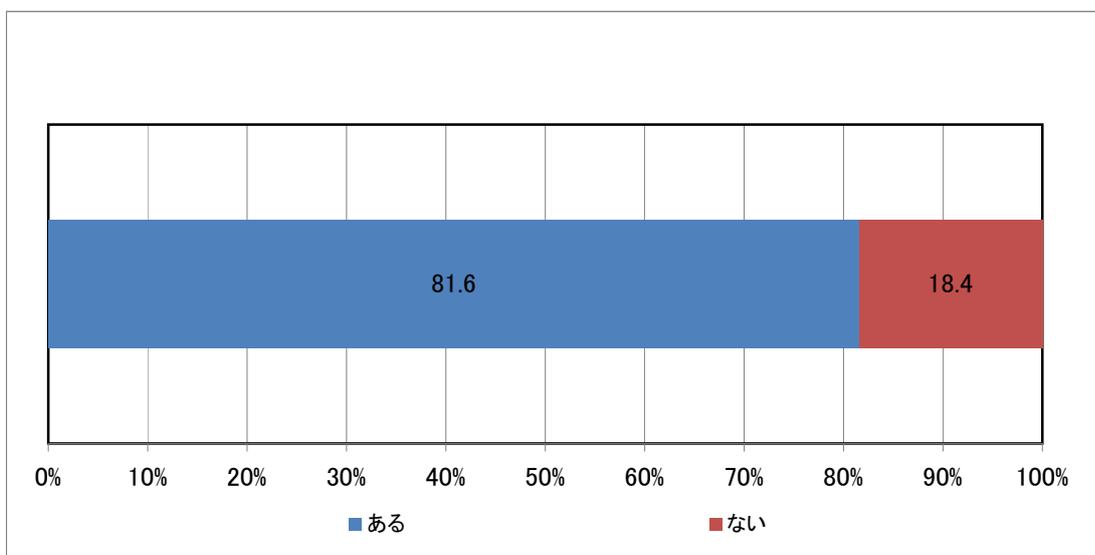
Q3. あなたは現在、どのくらいの頻度で昆布を食べていますか。
 あてはまるものをお選びください。(SA)

回答	度数	%
毎日	14	2.8
週3~4回くらい	47	9.4
週1回くらい	120	24.0
月1~2回くらい	147	29.4
数ヶ月に1回くらい	113	22.6
年1回くらい	44	8.8
食べない	15	3.0
集計母数	500	100.0



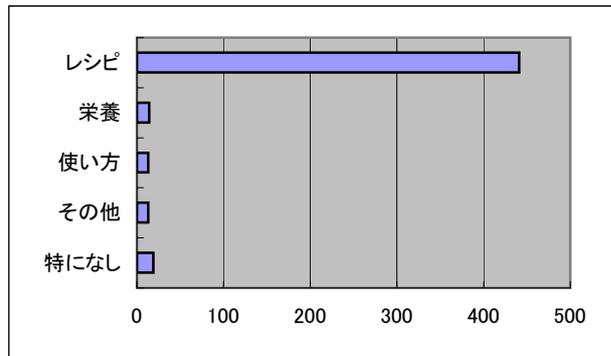
Q4. あなたは昆布を普段の食生活にもっと取り入れることに関心がありますか。
 あてはまるものをお選びください。(SA)

回答	度数	%
ある	408	81.6
ない	92	18.4
集計母数	500	100.0



5) 昆布をもっと食生活に取り入れるためにはどんなことを知りたいですか？

回答	度数	%
レシピ	441	88.2
栄養	14	2.8
使い方	13	2.6
その他	13	2.6
特になし	19	3.8
集計母数	500	100

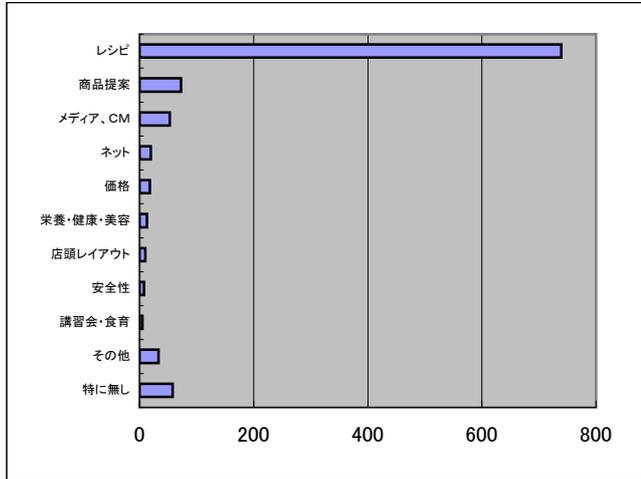


レシピ(簡単)
今は毎日お弁当にふりかけをかけたり、卵焼きに巻いたりしてるくらいですが、そういう簡単料理をたくさん知りたいです。
昆布が苦手な人や子供でも食べられて、簡単に作れる昆布料理
手軽な料理法。切り昆布や塩昆布など、手軽に使える素材のものだと使いやすいかもしれない。
加熱時間、調理時間が短くても美味しく食べられる調理方法
振りかけのようにしてご飯にかけて食べると良いと思います。簡単に食べられる食べ方や保存の仕方などおしえていただけると、食べる回数が増えると思います。
だし昆布などは一度水につけないとしようできないので毎日働いてると時間のかかるものはどうしてもつかいきりません。もっと簡単な利用方法をおしえてほしい。
調理が簡単に出来るともっと取り入れられると思うので、レポートを増やせるレシピサイト
レシピ(バリエーション)
まんねりになってしまうのでレシピのレポートがほしいです
和食だけでなく、洋食や中華にも使えるかどうか。
だしをとるだけでなく、料理に使いたいので、レシピをたくさん知りたい。
若い年代でも食べやすいような料理法
レシピ 特に洋風
メニューにどう取り入れたらいいかわからない。だしをとるとかのイメージしかない
栄養摂取効率のよいメニュー
レシピ(子ども向け)
昆布を子どもでも食べやすくなるように、柔らかく調理する方法(できるだけ短時間で)
子供がいるので、子供向けのレシピや、塩コンブなどの手軽に取り入れるレシピなど
子供はなかなか進んで食べないので、何かいい方法はないか知りたい
簡単に料理ができ、子供が喜んで食べるような味付け。
レシピ(だしを取った後の利用法)
だしをとった後の昆布の食べ方、いつもまんねりになってます
出汁をとった後の昆布を上手に料理して、おいしく食べてしまいたい。その料理方法。
だしをとったあとの昆布の使い道
栄養
栄養素、塩分量
具体的な昆布の栄養素。どのように調理すれば効率よく栄養を取り入れることができるかなど。
昆布だしでも栄養は同じくらいか
昆布の健康効果
使い方
乾燥昆布の上手な戻し方 昆布のうまみを最大限に引き出す方法
保存方法(冷凍でどのくらいもつのか)を知りたいです。
やわらかく煮えるための調味料を入れる順番
その他
塩分が気になります。摂りすぎは大丈夫ですか？
産地など安全性
調理法や、サプリメントがあるかどうか等
昆布水が血圧に良いと聞いてお水につけて飲んでいますが塩分は大いじょうぶなんでしょうか？
ヨウ素の蓄積が怖い。
食べても安全かどうか(放射能の影響)
安く手に入る方法

6) 昆布をもっと食生活に取り入れるにはどんな販売活動がいいと思いますか？

回答	度数	%
レシピや使い方をもっと広める	239	45.1
商品提案(こんな商品があったらいいの提案)	73	13.8
メディア、CM	53	10
ネットの活用	20	3.8
価格について	18	3.4
栄養・健康・美容	13	2.5
店頭レイアウト	10	1.9
安全性	8	1.5
講習会・食育	5	0.9
その他	33	6.2
特に無し	58	10.9
集計母数	530	100

店頭試食、実演販売	112
パッケージにレシピを付ける	32
店頭POP	18
レシピBOOK、冊子、レシピカード	10
レシピを知りたい	67



■レシピや使い方をもっと広める

店頭販売、実演販売

試食できたり、試食の際に昆布料理の紹介やレシピを渡したりすればいいと思います。

いろんな食材と昆布のアレンジ方法を試食できればいいと思う

実演販売。どう扱ったらいいかわからないので、目の前で見るのができれば安心、自信がつく

乾物コーナーで、地味に陳列されている事しか目にしていない。実演販売等をしては？

試食と調理方法の実演

パッケージにレシピを付ける

昆布を使ったアイデア料理をパッケージに載せる

昆布をつかった料理のソースや何なに用と料理名とその料理専用とパッケージに書かれた昆布を売り出す。みんな、使い方がわからないので買わないと思うの料理方法とかを記入しておくとかしてみんなにわかりやすくしてほしい

地味なイメージがあるので、パッケージなどの工夫が必要かもしれませんね。最近、地元新聞でサンタさんのイラストパッケージに昆布を髷に見立てた商品ができた様です。

簡単なレシピ付きで昆布を振るメリットを書く。

店頭POP

スーパーでレシピがかかれたチラシなどを置いておくとかそれを見ながらつくるために買うと思います

昆布に関する体に良い事などを書いたポップなどを作って販売する

売り場にレシピカードがあればうれしい。

スーパー等にこんぶに関するミニレシピ等のポップを展示する

レシピBOOK、冊子、レシピカード

子供に良いことを具体的に書いてあるパンフレット、レシピ集の配布。

冊子を作って欲しい

レシピを載せた小冊子を作る

料理本を売る

レシピを知りたい

若者向けのメニュー・使いやすさ

柔らかくして食べるのに時間がかかるイメージがあるので、短時間でできるレシピを紹介

昆布というダシのイメージがあったので、料理に頻繁に使いにくいイメージがあります。塩コンブなど使いやすい商品や、もっとレシピに使いやすい商品のPRがあればいいかと思ひます。昆布そのものが地味なので見つけにくいので。

ダシのイメージが強いので、試食販売などで、レシピを配れば良いのではないのでしょうか。

昆布は料理の脇役のような印象があり、昆布のある乾物売り場は地味に感じる。昆布を使った料理などを紹介して、もっと昆布をアピールするといひのでは。

新しいメニューの作り方と一緒に昆布を売る。レポートリーがすくないことが問題かと思ひます。

昆布を使った色々なレシピを紹介する

簡単に食べられる昆布料理(インスタントもの)

■商品提案

「あとは昆布を入れるだけ！！」の商品をふやす。栄養や調理法をパッケージに書く

使い切りサイズと手頃な値段。

食べやすい大きさと使いやすい形状

良い昆布は値段が高いので使い切りパックのように少量で良い昆布を売ってほしい。そしてその時期に合ったお勧めのレシピなどがついているとうれしい

もっと少量で販売してもらえると、料理に使いやすいと思ひます。何だかいつも残ってしまうので。

お鍋用昆布巻き。初めから入れると味がでるし、後は具材にもなる、鍋用食材。
昆布のお惣菜を出す
子供もよるこぶ商品があれば買いたいと思う。お菓子やふりかけとかあとは栄養素だけつかうといった意味で味のかわからないパウダーになった物とか？よく飲み物にいれても味のかわからないコラーゲンとかあるし…
家では昆布をミキサーで粉末にしてみそ汁のだしに使っているけれども、そのままだしをとる場合と比べて粉末にしても健康効果は変わらないのかどうか知りたいです。添加物なしの昆布の粉末が売っていると手間が省けていいなと思います。
若い人にはあまりなじみが薄いように思つたので、若者に入気の食品だとスはパンパーカーやスナック菓子に練りこんだりして健康と美味しさをアピールできたい
小袋、小分けに切つてある
結び昆布や小分けした昆布など出汁用の大きい形状の他に料理にすぐ使えるように下ごしらえをしてあると便利
体にいいこと、縁起がいいことなどを もっと知らせる。使い方によって使いやすいような昆布の売り方がされてると いいと思う。
すぐに使えるように半調理した状態で売る
ふりかけなどはいかがでしょうか？ミネラルなど栄養分もつたえられると、皆さんも手に取るとおおいます。
値段が高いのと、昆布の袋が大きいので、ハーフサイズの袋が欲しい
スーパーやコンビニで少量使い切りの商品として販売する
昆布と調味料のパック商品の販売(数種類の野菜を加えるだけなど)
ふえるわかめのように ふやかしたり ふいたりしなくても そのまま 鍋に入れてつかえる
すぐに使えるようにもどして切つてある冷凍や水煮缶詰など。ヒジキのイメージ
少量で買やすい値段のものがいい、出し昆布のように大量では使い勝手が悪い
おでん昆布のように用途がはっきりしていると使いやすい。大きなままではなくて小分けになっていると使いやすい
何度も開封できるジブロックの袋入り。
買やすくするために、少量の昆布を販売する。(固まって扱いにくそうな状態で多量に買わなければならず、使い切る前にかびたりするし、なにより高額である) お酒のおつまみや子供のおやつになるように小さくカットし、食べやすい状態で販売する。
大量に売っているのではなく、一枚単位で購入できたら良いと思います。
納豆や佃煮のように朝食にあう商品を開発したり、レシピを提案する。
■メディア、CM
もっとCMや売り場に昆布ソングなどを作って流すと自然と親しみが出来て浸透するのではないかとと思う
芸能人のブログで紹介する。
テレビCM、雑誌などで、昆布を使った簡単レシピを紹介する。若い人が食べてくれるように、昆布を使ったレトルト食品を作る。
テレビなど目で見てみたいと伝わらない
オリジナルキャラクターや、オリジナルソングを使ってコマーシャルしてほしい。イケメン俳優を使って和風で昆布とのギャップのあるCMを見たい
食べるどんな効果があるか？等を料理番組などで紹介してほしい
CMでこんなレシピがありますよー、こんなに身体にいいんですよ、とアピールする。
料理番組などでの主婦への啓発活動がものすごくいいと思う。
テレビで取り上げて載ればもっと普及すると思います。
■ネットの活用
レシピサイトなどにレシピを載せて欲しい
ネットなどでオススメの調理方法などを口コミでひろめる。
cookpadをよく利用するのですが、特集を組んでもらうといいと思う
■価格について
割と値段が高いので割安感があると、買う機会が増えると思います。
安く、毎日気にせず使える値段。
■店頭レイアウト
店頭でもっと目立つように展示する
スーパーなどにレシピや関連商品を一緒にしたコーナーを設置する。
■安全性
女性の甲状腺の病気がある人は、昆布の取りすぎはよくないそうなので、そういうような人にどう摂取すればいいのかも知りたい。
昆布の栄養価や放射性物質の影響があるかないか等具体的に知らせてほしい
確かな安全性を立証してくれる活動
■栄養・健康・美容
栄養があつて身体によいということをPRすること、料理法をもっと教える
体によくうまく取り入れる方法を宣伝する
昆布の効果をもっと取り上げる
健康にいいと訴えるのが一番ではないかと思う
■講習会・食育
体にいいので、子どもの食育として学校や若い母親から広める。
料理教室で日本近海の安心できる昆布をアピールして、一日にどの程度の量を食べればよいかなど教えてくれてから販売すると良い。
■その他
物産展
戻す時間を短くできることをアピール
昆布組合？等がもっと本腰を入れて、販売活動をする。(生産地での料理紹介等)
顆粒だと本物の昆布からとった出汁を飲み比べてみる
身体によいので、病院とかのポスターにはあったらよいと思う
定期的な意見交換を業者とできるようにする。