

# 料理の“困った”アンケート【Vol.2】

全国の20才以上の既婚女性を対象に、さまざまなメニューについて、家庭で料理をする際の調理方法や“困ったこと”を調査しました。本レポートはその第一弾です。

## 自宅でグラタンを作る際の調理方法は？つくる際の“困ること”は？

[調理方法]:「冷凍やチルドグラタンを使用する」「冷凍やチルドグラタンを使い、更に具を足す」「冷凍やチルドグラタンを使い、更に調味料を足す」など12項目で調査しました。

[困ること]:「味が濃くなりすぎる」「味が薄くなりすぎる」「作るたびに味が違う」など25項目で調査。

## 自宅でホットケーキ(パンケーキ)を作る際の調理方法は？食べ方/焼き方は？“困ること”は？

[調理方法]:「市販ホットケーキミックスをなど使用する」など5項目で調査しました。

[食べ方]:「バターをつけて食べる」「マーガリンをつけて食べる」など11項目で調査。

[焼き方]:「ホットプレートを使用する」「フライパンを使用する」など6項目で調査しました。

[困ること]:「生地がダマになる」「生地が硬くなりすぎる」「生地がゆるくなりすぎる」など15項目で調査。

## 自宅でコロッケを作る際の調理方法は？食べ方は？つくる際の“困ること”は？

[調理方法]:「冷凍のコロッケを使用して自宅で揚げる」「チルド(生)を使用して自宅で揚げる」「コロッケの具は手づくりをし、パン粉は市販のものを使用する」など6項目で調査。

[食べ方]:「ウスターソースをつけて食べる」「中濃ソースをつけて食べる」など11項目で調査しました。

[困ること]:「味が単調になってしまう」「量を作りすぎてしまう」など17項目で調査。

## 自宅で肉じゃがをつくる際の調理方法は？入れるものは？つくる際の“困ること”は？

[調理方法]:「市販の肉じゃがの素を使用する」「市販の肉じゃがの素に調味料を加えて使用する」「市販のつゆの素を使用する」など11項目で調査しました。

[入れるもの]:「じゃがいも」「豚肉」「牛肉」「にんじん」「たまねぎ」など10項目で調査。

[困ること]:「煮崩れてしまう」「中まで火が通らないことがある」など16項目で調査。

全調査項目を年齢別に集計。「調理方法」×「困ること」も料理ごとにクロス集計しました

報告結果サマリーなどは下記サイトをご覧ください。

[http://www2.mdb-net.com/netsurvey/w\\_report/report140.html](http://www2.mdb-net.com/netsurvey/w_report/report140.html)

### 【連絡先・申込書送付先】

株式会社 日本能率協会総合研究所  
マーケティング・データ・バンク

MDBネットサーベイ担当

〒100-0004

東京都千代田区大手町2-2-1 新大手町ビル2階

FAX: 03-6202-1294 Tel: 03-6202-1287

e-mail: mdb-net@jmar.co.jp

購入申込書 FAX 03-6202-1294 または E-mail: mdb-net@jmar.co.jp

MK1104

200 年 月 日

タイトル		価格(税込)		内容			セット数
料理の“困った”アンケート 【Vol.2】 K299		定価	7,350円	単純集計・クロス集計・ 単純集計グラフ・自由回答(その他)			セット
		MDB会員	5,250円				
フリガナ				MDBメンバーコード			
貴社名							
所在地	〒				TEL.	( )	
					FAX.	( )	
部署名				氏名			
e-mail				メールマガジン	不要 <input type="checkbox"/>		

本申込書にご記入いただくお客様の氏名、連絡先などの個人情報、商品の発送・ご連絡および新商品・サービスのご案内に利用させていただきます。メールマガジンが不要の方は上記の不要欄にご記入ください。本主旨をご承知いただき、所定欄にご記入くださいますようお願い申し上げます。

本調査の報告書ならびにデータは、ご購入いただいた企業内のみでの使用に限らせていただきます。

**1. 自宅でグラタンをつくる際の調理方法**

「冷凍やチルドグラタンを使用する」「冷凍やチルドグラタンを使い、更に具を足す」「冷凍やチルドグラタンを使い、更に調味料を足す」「グラタンの素などを使用する」「グラタンの素などを使い、更に具を足す」「グラタンの素などを使い、更に調味料を足す」「具材は自分で用意するが、ソースは市販の粉末ソースを使用する」「具材は自分で用意するが、ソースは市販のレトルトソースを使用する」「具材は自分で用意するが、ソースは市販の缶詰のソースを使用する」「具材・ソースともに手づくりする」「その他」「グラタンは作らない」

**2. 自宅でグラタンをつくる際の“困ること”**

「味が濃くなりすぎる」「味が薄くなりすぎる」「作るたびに味が違う」「味が単調になってしまう」「油を使いすぎてしまう」「お皿に焦げ付いてしまう」「うまく焦げ目がつかない」「中まで温まらないことがある」「具材のひとつひとつに火が通っていないことがある」「表面が焦げすぎる」「オープンを使うのが面倒」「ソースがゆるすぎる」「ソースが硬すぎる」「ソースが粉っぽい」「量を作りすぎてしまう」「グラタンの素を使い切れない」「ホワイトソースを使い切れない」「具材がジューシーに仕上がらない」「見た目がきれいに仕上がらない」「香りがよく仕上がらない」「下準備に時間がかかる」「食後の食器洗いが大変」「食器以外の洗いものが大変」「その他」「特にない」

**3. 自宅でホットケーキ(パンケーキ)をつくる際の調理方法**

「市販ホットケーキミックスなどを使用する」「小麦粉やベーキングパウダーなどで手づくりする」「冷凍のホットケーキ(パンケーキ)を使用する」「その他」「ホットケーキ(パンケーキ)は作らない」

**4. 自宅でホットケーキ(パンケーキ)をつくった際の食べ方**

「バターをつけて食べる」「マーガリンをつけて食べる」「生クリーム(ホイップクリーム)をつけて食べる」「メイプルシロップをつけて食べる」「チョコレートシロップをつけて食べる」「その他のシロップをつけて食べる」「ジャムをつけて食べる」「はちみつをつけて食べる」「アイスクリームを添えて食べる」「何もつけずに食べる」「その他」

**5. 自宅でホットケーキ(パンケーキ)をつくる際の焼き方**

「ホットプレートを使用する」「フライパンを使用する」「鉄板を使用する」「電子レンジを使用する」「オーブントースターを使用する」「その他」

**6. 自宅でホットケーキ(パンケーキ)をつくる際の“困ること”**

「生地がダマになる」「生地が硬く」「生地がゆるくなりすぎる」「生焼けになってしまう」「焦げすぎてしまう」「バターや油を使いすぎてしまう」「粉っぽい焼き上がりになってしまう」「ふんわり焼きあがらない」「形がきれいにできない」「器についた生手をきれいに使いきれない」「ホットケーキミックスなどを使いきれない」「食後の食器洗いが大変」「食器以外の洗いものが大変」「その他」「特にない」

**7. 自宅でコロッケをつくる際の調理方法**

「冷凍のコロッケを使用して自宅で揚げる」「チルド(生)のコロッケを使用して自宅で揚げる」「コロッケの具は手づくりをし、パン粉は市販のものを使用する」「具もパン粉も手づくりをする」「その他」「コロッケは作らない」

**8. 自宅でコロッケをつくった際の食べ方**

「ウスターソースをつけて食べる」「中濃ソースをつけて食べる」「とんかつソースをつけて食べる」「マヨネーズをつけて食べる」「タルタルソースをつけて食べる」「ケチャップをつけて食べるひ塩をつけて食べる」「レモンを搾って食べる」「市販のレモン果汁をつけて食べる」「何もつけずに食べる」「その他」

**9. 自宅でコロッケをつくる際の“困ること”**

「味が濃くなりすぎる」「味が薄くなりすぎる」「作るたびに味が違う」「味が単調になってしまう」「量を作りすぎてしまう」「油を使いすぎてしまう」「中まで火が通らないことがある」「焦げすぎてしまう」「揚げるときにコロッケが割れてしまう」「パン粉を使い切れない」「下準備に時間がかかる」「使用済みの油の処理が面倒」「部屋ににおいが残る」「部屋に油が飛んで汚れる」「食後の食器洗いが大変」「食器以外の洗いものが大変」「その他」「特にない」

**10. 自宅で肉じゃがをつくる際の調理方法**

「市販の肉じゃがの素を使用する」「市販の肉じゃがの素に調味料を加えて使用する」「市販のつゆの素を使用する」「市販のつゆの素に調味料を加えて使用する」「市販のすき焼きのタレを使用する」「市販のすき焼きのタレに調味料を加えて使用する」「市販のだしの素を使用する」「市販のだしの素に調味料を加えて使用する」「あわせ調味料を手づくりする」「その他」「肉じゃがは作らない」

**11. 自宅で肉じゃがをつくる際に入れるもの**

「じゃがいも」「豚肉」「牛肉」「にんじん」「たまねぎ」「しらたき」「こんにゃく(糸こんにゃく含む)」「グリーンピース」「きぬさや・さやえんどう」「その他」

**12. 自宅で肉じゃがをつくる際の“困ること”**

「味が濃くなりすぎる」「味が薄くなりすぎる」「作るたびに味が違う」「味が単調になってしまう」「煮崩れてしまう」「中まで火が通らないことがある」「具材の中まで味が染みない」「まんべんなく味が染みない」「具材ごとに火の通り方が違う」「量を作りすぎてしまう」「調理中吹きこぼれてしまう」「鍋が焦げついてしまう」「食後の食器洗いが大変」「食器以外の洗いものが大変」「その他」「特にない」

**13. プロフィール項目** 「性別」「年齢」「未既婚」「就業形態」「居住地」

**【調査概要】**

調査方法：小社所有の「MDB ネットサーベイ」利用による  
インターネットリサーチ（WEBによる調査）  
調査対象者：全国の20才以上の既婚女性  
有効回答数：319票  
調査実施期間：2008年2月8日～2月12日  
調査実施機関：株式会社日本能率協会総合研究所

**【アウトプット】**

2008年2月22日発行  
集計表A4判（合計49頁）  
単純集計、クロス集計、単純集計グラフ、自由回答  
電子メールに添付して納品いたします。

**【価格】**

定価：7,000円（消費税別）  
MDB会員価格：5,000円（消費税別）  
本調査の報告書ならびにデータは、ご購入いただいた  
企業内のみでの使用に限らせていただきます。