

報道関係者各位

2015年10月13日

ホクト株式会社

この秋、きのこ好き必見！ 全てが揃った“プレミアムきのこ”とは!? きのこ好き女性 9 割が支持！ マツタケよりも“霜降りひらたけ” ～天ぷら、素焼き、鍋…“きのこが主役”のおすすめ料理を紹介～

ホクト株式会社(本社:長野県長野市、代表取締役社長:水野雅義、以下ホクト)は、ホクトプレミアム「霜降りひらたけ」の販売促進にあたり、「きのこ好き」女性 100 名を対象に「きのこ」に対する意識・実態調査および「霜降りひらたけ」の試食調査を行いました。

「食欲の秋」のシーズンが到来、「秋の味覚」の代表として「きのこ」をイメージする方も多いでしょう。豊富な種類がある「きのこ」ですが、肉や魚と比較すると「食卓の主役」になるイメージは薄く、付け合わせにしたり、副菜として調理することが多いのではないのでしょうか。今回の調査では、事前調査で「きのこ(シメジ・マイタケ・エリンギ・シイタケ・ヒラタケ)」を「好き」と回答した 20 代から 60 代の女性 100 名に「きのこ選びのポイント」に関する意識・実態の調査と、ホクトプレミアム「霜降りひらたけ」を試食した感想をうかがいました。

[調査概要]

調査日 :2015年8月29日(土)

調査対象:事前調査で「きのこ好き」と回答した20～60代女性 100名

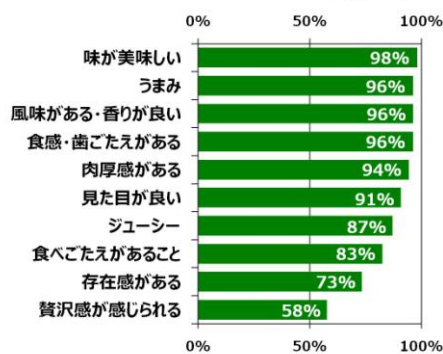
調査方法:自社調べによる試食調査(マクロミルモニタ使用 n=100)

■ “秋の味覚”の代表、きのこ！ 食感や歯ごたえも 9 割の女性が重視

はじめに、きのこ好き女性に「きのこを購入する際に重視しているポイント」をたずねました。「味が美味しい」(98%)、「うまみ」(96%)、「風味がある・香りが良い」(96%)といった「味覚」面での意見が多く挙がる中で、「食感・歯ごたえ」(96%)、「肉厚感」(95%)など「食感」にまつわるポイントについても、ほとんどが「重視する」と回答する結果になりました。**きのこ好き女性のほとんどが、料理の主役になれるような“食感”や“肉厚感”も「きのこ」に求めているようです。**[グラフ 1]

そこで、そんなきのこ好き女性たちに対して「きのこ」よりもさらに高級感ある存在、「**プレミアムなきのこ**」と聞いてイメージするものを挙げてもらうと、**9 割以上が「うまみ」「風味」「食べ応え」「見た目」などを挙げており、きのこ好き女性が「味だけでなく食感や風味など全てを兼ね備えたきのこ」=「プレミアムなきのこ」だと認識していることがわかります。**

Q.「きのこ」を購入する際、
どのような点を重視していますか？
(複数回答)



■ 半数超がマツタケ以上と認定！ 「霜降りひらたけ」の「食べごたえ」「味」

そんなきのこ好き女性にホクトプレミアム「霜降りひらたけ」を実際に試食してもらいました。

ホクトプレミアム「霜降りひらたけ」とは…日本産のヒラタケと、欧州産のヒラタケ属を交配して生まれた新しいタイプのきのこです。傘は肉厚で、その表面にはきれいな“霜降り状の模様”があるのが名前の由来となっています。



その上で「霜降りひらたけ」を食べたきのこ好き女性に、「食べごたえがある」「食感・歯ごたえがある」「肉厚感がある」「存在感がある」「うま味がある」「味が美味しい」「ジューシー」「贅沢感が感じられる」「風味がある・香りが良い」「見た目が良い」それぞれの項目について「あてはまる」「ややあてはまる」「どちらともいえない」「あまりイメージしない」の4段階で評価してもらいました。

その結果、全ての項目について9割以上の女性が「そう思う」(あてはまる/ややあてはまる)と評価しました。さらに「食べごたえ」「食感・歯ごたえ」は100%、「肉厚感」「存在感」も99%が「そう思う」と回答し、ほとんどの女性が満足する結果に。[グラフ2] 特に満足度が高い「あてはまる」と回答した女性に限っても、全項目で6割以上におよびます。試食時には「傘が大きくて肉厚」(30代・女性)や「旨味が凝縮されていてジューシー」(40代・女性)という声が挙がりました。

さらにこの結果をグラフにして比較すると、「プレミアムなきのこ」から想起されるイメージと大きく重なる結果となりました。[グラフ3] そこで、「霜降りひらたけ」が「プレミアムなきのこ」といえるかたずねると9割以上のきのこ好き女性が「プレミアムなきのこ」といえる(96%)と思うと答えました。

そこで、さらにきのこ界の帝王「マツタケ」と比較したときの「霜降りひらたけ」の感想をたずねました。すると、「食べごたえ」「ジューシーさ」といった「食感」に関する項目は「霜降りひらたけ」が8割以上と圧勝、「うまみ」「味が美味しい」といった味に関する項目も「マツタケ」に勝利。「風味・香り」においてはかなわないものの、「霜降りひらたけ」の「食感」や「食べごたえ」「味」を多くの女性が「マツタケ」以上に支持しています。[グラフ4]

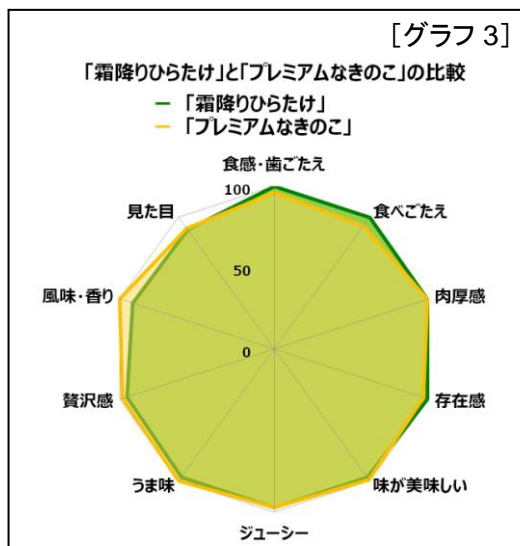
「霜降りひらたけ」はその食べごたえで料理で主役になれる、マツタケ以上の「プレミアムなきのこ」だと受け止められているようです。

[グラフ2]

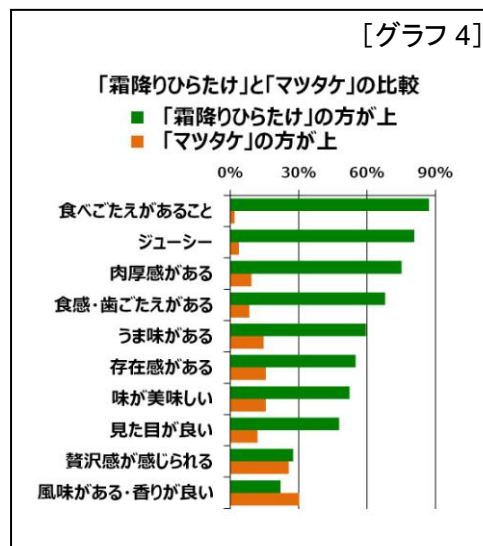
Q.「霜降りひらたけ」を、食べた感想は？
(複数回答)



[グラフ3]



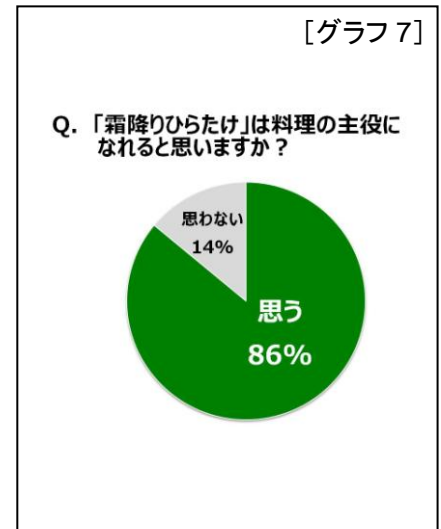
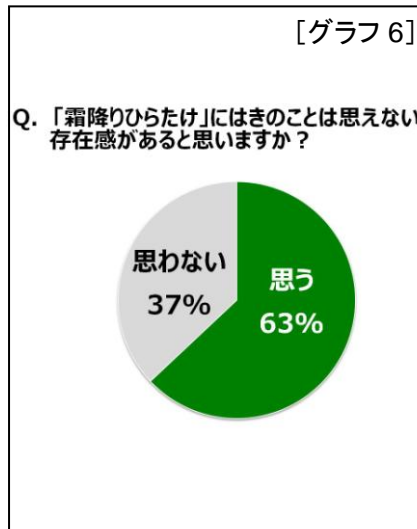
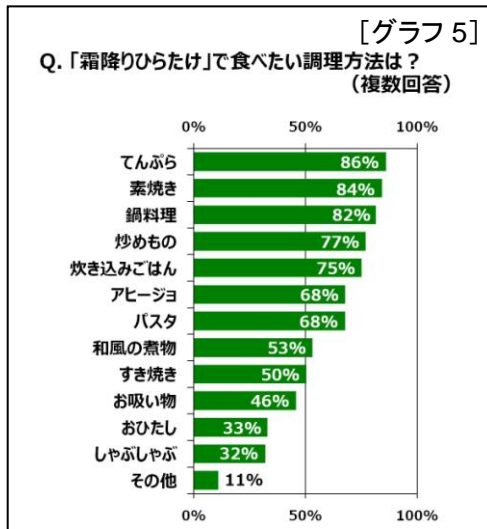
[グラフ4]



■ この秋食べたいきのこ料理は「天ぷら」「素焼き」…ポイントは食感！

試食した女性たちにプレミアムきのこ認められた「霜降りひらたけ」。きのこ好き女性に実際に「食べたい調理法」をたずねると、「天ぷら」(86%)、「素焼き」(84%)など素材の味そのものを楽しめる料理が上位に入り、「付け合わせ」のイメージが強いきのこでも「食べごたえ」「肉厚さ」を楽しみたいという女性が多いようです。これからの季節が本番の「鍋料理」(82%)も多くの女性たちが支持。「プレミアム」なきのこを味わうならぜひ試したいメニューが並びました。[グラフ5]

「霜降りひらたけ」の感想として特徴的なのは、**63%が「きのこは思えない存在感」を挙げている**ことです。[グラフ6] さらに「肉や魚にも劣らない存在感がある」(53%)という回答も挙がり、中には「お肉を食べた後のような満足感がある」(20代)という感想を持った方も。その結果を反映するように、**9割近くが「料理の主役になれる」(86%)**[グラフ7]と感じており、大人が満足する「霜降りひらたけ」の味わい、そして「存在感」を楽しみたい意向がうかがえます。



■ この秋食べたい、ホクトプレミアム「霜降りひらたけ」レシピ公開中！

今回の調査で「きのこ」に求められる要素を兼ね備えた、プレミアムな存在であることが認定されたホクトの「霜降りひらたけ」。特に、試食した女性たちからは、料理の主役級の「肉厚感」や「ジューシーさ」が支持されるという結果になりました。

ホクトでは、そんな「霜降りひらたけ」を美味しく召し上がれる「霜降りひらたけのワイン蒸し」や「霜降りひらたけと蓮根のきんぴら」をはじめとする「霜降りひらたけ」のおすすめレシピも公開しています。

ぜひ、この秋は「マツタケ」以上の美味しさを楽しめる「霜降りひらたけ」料理に挑戦してみてください。

■「霜降りひらたけ」レシピ公開中！ (<http://www.hokto-kinoko.co.jp/hiratake/>)



■霜降りひらたけのワイン蒸しオーロラソース添え

タバスコの辛さが霜降りひらたけのうま味を一層引き出す洋風な酒蒸し。

http://www.hokto-kinoko.co.jp/recipe/recipe_temp.php?n=1919

■霜降りひらたけと蓮根のきんぴら

れんこんと霜降りひらたけの異なる食感が愉しめる一皿。

http://www.hokto-kinoko.co.jp/recipe/recipe_temp.php?n=1914



■霜降りひらたけと根菜のポトフ

スープに広がる上品なうま味と独特の食感が味わい深い煮物。

http://www.hokto-kinoko.co.jp/recipe/recipe_temp.php?n=1785

■霜降りひらたけと旬野菜の重ね蒸し

霜降りひらたけと旬野菜の甘みが楽しめるヘルシーな蒸し物。

http://www.hokto-kinoko.co.jp/recipe/recipe_temp.php?n=1780



■「ホクトプレミアム」とは

“美味しさ”へのこだわりと、徹底した品質管理から生まれたホクトプレミアム。これまでのきのこは一線を画す味わいと、料理の主役になれる存在感を持つ、プレミアムなきのこととしてご好評を頂いております。

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンドーズ株式会社 <http://www.trenders.co.jp>

担当：海野 秋生(うんの あきみ) TEL:03-5774-8871/FAX:03-5774-8872/mail:press@trenders.co.jp