

## ～冬の風物詩「鍋」の家庭事情を調査～

**スープ、具材、〆問題…ママの9割が家族鍋で「妥協経験」アリ****マンネリ？物足りない？ママ・パパ・子どもの好みが合わない難しさも****大人も子どもも満足度90%超！時短&おいしいを叶える『鍋パスタ』**

「キューピー3分クッキング 鍋パスタ」シリーズを販売するキューピーは、このたび、秋冬の鍋のシーズンにあわせて、子どもを持つママ106名を対象として、「家族と鍋料理」に関する意識・実態調査をおこないました。調査結果からは、多くのママたちが手軽でバランスよく食材が食べられる鍋料理に大きなメリットを感じていると同時に、味のマンネリ化や家族内で好みが合わないなど、悩みを持っていることがわかりました。また、この結果を受けて、「キューピー3分クッキング 鍋パスタ」をお試しいただいたところ、ママ・パパ・子どもの満足度がすべて90%を超える結果となりました。

**洋風鍋人気の影響も？今年作りたい鍋は、1位 寄せ鍋・2位 トマト鍋に**

今回の調査は、小学生から中学生の子どもを持ち、週に4回以上、家族と一緒に食事をするママを対象に実施しました。

[表1]

**昨年(2014年)、家庭で作って  
評判がよかった鍋料理**

1位	寄せ鍋	… 68%
2位	水炊き	… 30%
3位	トマト鍋	… 29%
4位	キムチ鍋	… 26%
5位	カレー鍋	… 21%

[表2]

**今年(2015年)、  
家庭で作ってみたい鍋料理**

1位	寄せ鍋	… 76%
2位	トマト鍋	… 52%
3位	キムチ鍋	… 51%
3位	水炊き	… 51%
5位	カレー鍋	… 42%

はじめに、昨年(2014年)の鍋事情について調査をおこないました。昨年家庭で作った鍋料理としては、「寄せ鍋」(90%)が最も多く、「水炊き」(59%)、「キムチ鍋」(55%)など定番の鍋料理が上位に。それに続いたのは「トマト鍋」(49%)、「カレー鍋」(37%)などのいわゆる“洋風鍋”で、毎年の鍋トレンドにあわせて、家庭でも様々な鍋料理が楽しまれている様子が見えます。家族からの評判がよかった鍋料理についても同様の傾向が見られたものの、「トマト鍋」(29%)が3位にランクインしています。[表1]

そこで、**今年(2015年)の秋冬シーズンに作ってみたい、食べてみたい鍋料理を聞くと、定番の「寄せ鍋」に続いて、「トマト鍋」がさらに順位を上げて2位という結果**に。子どもにも親しみやすい味わいのためか、ここでも洋風鍋に対する支持が垣間見える結果となりました。[表2]

ちなみに、鍋料理といえば、雑炊やうどんなど、「〆に入れる食材」が欠かせないものですが、**昨年「鍋の〆」としてママたちが使ったものとしては、「米(雑炊・おじや)」(79%)、「うどん」(60%)に次いで、「米(リゾット)」(38%)、「中華麺」(37%)、「パスタ」(12%)**が並びました。トマト鍋やカレー鍋などの洋風鍋の人気を受けてか、米(リゾット)やパスタを活用しているママも多いようです。

## ■ 大人と子どもで好みに違い…“家族全員”が満足する鍋の難しさに悩むママたち

続いて、家庭での鍋料理のメリットや魅力について調べたところ、「野菜・肉・魚などがバランスよくとれること」(86%)と、「作るのに手間・時間がかからないこと」(83%)の、食事としてのバランスのよさ、時短という2つのポイントがトップに並びました。加えて、「子どもが喜ぶこと」(67%)も上位に挙がっており、日々の家事や仕事などに忙しいママたちにとって、鍋料理は総合的に見て利便性が高いメニューであると言えます。[グラフ 1]

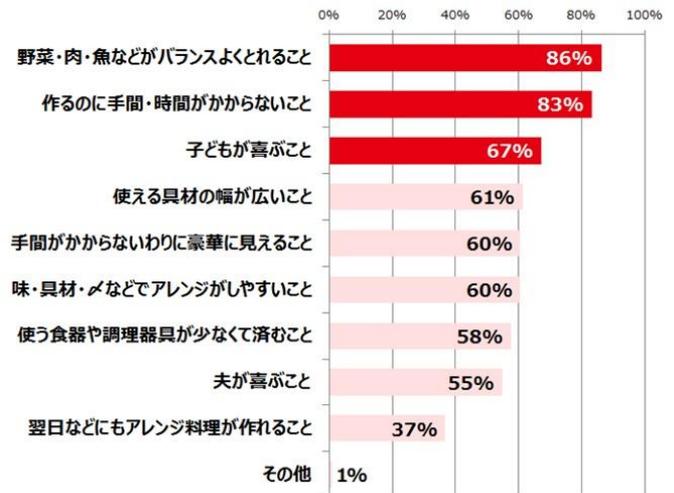
その一方で、悩みや不満もあるようで、鍋の味や具材などについて、家族間で好みが分かれるなどの理由で、自分の好みはあきらめるなど、家族での鍋料理に対して“妥協”してしまったことがある人は92%にも上っています。

具体的には、「似たような味・具材の鍋を作りがちで、マンネリ化する」(56%)や、「大人・子どもで味・具材の好み、食べたい味・具材が合わないことがある」(53%)、「炭水化物(鍋のメを含む)がないと満腹感に欠ける」(28%)など、鍋料理ならではの調整のしづらさから、家族全員が満足するバランスが難しいことに、ママたちも悩まされているようです。また、鍋の味だけでなく、「鍋のメ(に使う炭水化物)を決めるのに家族間で好みが合わないことがある」(17%)という回答もあり、家庭内で「鍋のメ問題」が勃発している様子もうかがえます。[グラフ 2]

手軽に野菜や肉、魚などバリエーション豊富な食材をとることができ、調理の手間も少なく、時短も叶える鍋料理ですが、そのメリットと背中合わせで、味のマンネリ化や、家族間で好みが合わないといった悩みや不満もあることが、改めて明らかになった結果と言えます。

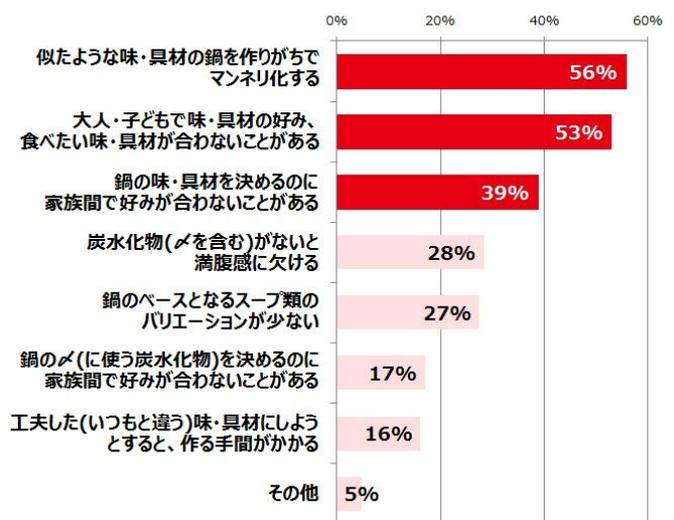
[グラフ 1]

Q.家庭で鍋料理を作る・食べるメリット、魅力は何ですか？



[グラフ 2]

Q.家庭で鍋料理を作るときの不満・悩みは何ですか？



## ■ 『鍋パスタ』はママ・パパ・子ども、全員が満足!? 手軽な“お手伝い”としても支持

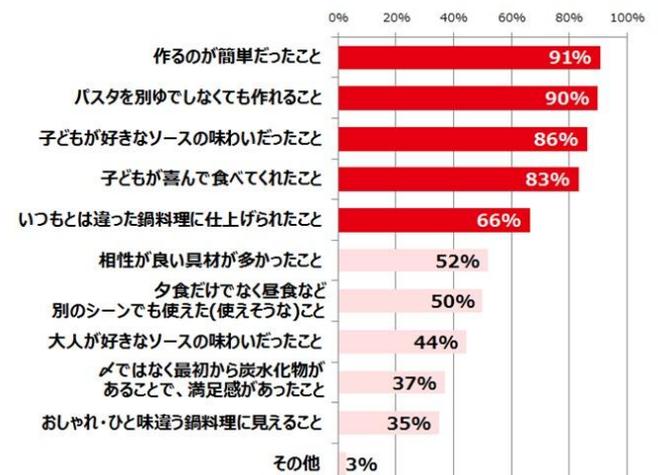
そこで、これらの悩みを持つママたちに、「キューピー3分クッキング 鍋パスタ」シリーズを家庭でお試しいただき、その感想などについて調査をおこないました。

『鍋パスタ』を試した上で魅力に感じたポイントとしては、「作るのが簡単だったこと」(91%)が非常に多く、「パスタを下ゆでしなくても作れること」(90%)が僅差で続きました。また、「子どもが好きなソースの味わいだったこと」(86%)、「子どもが喜んで食べてくれたこと」(83%)といった、子どもからの評価が高かったことも上位に並んでいます。[グラフ 3]

具体的には、「残業で忙しいときにはとっても便利。野菜だけ切って、あとは煮込むだけで豪華にできるのがいい

[グラフ 3]

Q.『鍋パスタ』を試して魅力に感じたポイントは何ですか？



い」(パート/アルバイト・45歳・中学生のお子さまのママ)といった利便性に触れたコメントや、「料理ベタな私でもおしゃれな料理として手軽に食卓に並べられるところが魅力で、来客時にぜひまた使いたい」(主婦・34歳・小学生のお子さまのママ)など、家族以外でのシーンでも活用できそうといった声が数多く集まりました。

また、『鍋パスタ』シリーズの特長である、下ゆでなしでパスタ(乾麺)が使える点についての感想を聞くと、「下ゆでの手間がかからないのが便利」(97%)、「普段、鍋料理を作るときよりも準備などの時間が短縮できた」(58%)といった時短の面だけでなく、「鍋に乾麺を入れるだけなので、子ども・夫でも作れそう」(68%)と、「お手伝い」ができそうという理由も約7割のママたちに支持されています。

実際に、「子どもがおいしいと食べてくれてよかったし、今回手伝ってもらったこともあり、次回から1人で作ってくれそうなのが嬉しい」(主婦・44歳・中学生のお子さまのママ)や、「休日の昼間など、子どもや夫が作れる時間帯に作ってもらいたいと思った」(主婦・40歳・中学生のお子さまのママ)、「子どもが作りたい！と言い出した日や、ランチ鍋などにも使ってみよう」(財務/経理・39歳・小学生のお子さまのママ)など、ママたちがメインに食事を作るとき以外にも活用できるというコメントが多く集まりました。

最後に、『鍋パスタ』をお試しいただいた総合的な満足度を、ママ・パパ・子どもそれぞれに分けて聞くと、ママの満足度は99%、子どもの満足度も99%、パパ(夫)の満足度は94%という結果に。今年の鍋シーズンに再度『鍋パスタ』を活用したいかどうかについても、99%のママが「活用したい」と回答し、

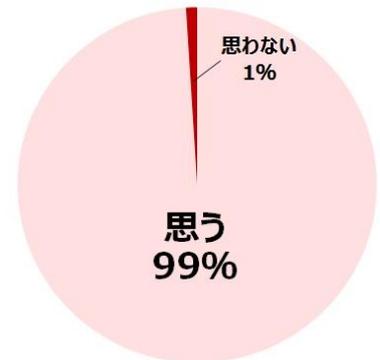
鍋料理の悩みとして家族間での好みの差があったことに対して、家族全員が満足したという結果が得られました。[グラフ4]

#### [調査概要]

- ・調査期間：2015年8月31日(月)～2015年9月6日(日)
- ・調査対象：30～40代 既婚女性 106名(調査時点で小学生、あるいは、中学生の子どもがおり、週に4回以上家族で食事をする方)
- ・調査方法：インターネット調査

[グラフ4]

Q.今年(2015年)の鍋シーズンに、『鍋パスタ』を活用したいと思いますか？



## ■ 簡単手作り、家族も満足の洋風鍋を実現！新商品が加わった『鍋パスタ』シリーズ



簡単手作り料理を応援する「キューピー3分クッキング」ブランドから発売中の『鍋パスタ』は、お鍋ひとつで簡単にでき、パスタと一緒に野菜がたくさん食べられる新しいメニューです。秋冬の鍋シーズン限定発売の商品として、今年には「ココのドミグラス味」が加わり、「なめらかクリーム味(リニューアル)」、「うまみのトマト味(リニューアル)」とあわせて3品で発売中です。

調査においても、家族全員の満足度が高い結果となった『鍋パスタ』は、子どもにも人気で、大人でも満足できる洋風の味わいに、発売当初よりご好評いただいております。鍋にソースと水を入れ加熱し、下ゆでせずにそのままパスタ(乾麺)と具材を加えて煮込むだけで、手軽に洋風の鍋メニューが楽しめる点が特長で、お鍋ひとつでパスタを含めた調理が完結する簡便性と、野菜や肉、魚がバランスよくとれるという鍋料理のメリットを兼ね備えています。

### <ココのドミグラス味(新商品)>

フォン・ド・ヴォーとあめ色に炒めた玉ねぎのうま味で、ココがありながらあっさりとした味わいに仕立てました。子どもに人気のミートソースパゲティやハンバーグといった、ひき肉を使用したメニューと相性のよいドミグラスソースを使用しています。残りのスープにごはんを加えれば、ドリア風のメニューも楽しめます。



ドリア風



### ＜なめらかクリーム味(リニューアル)＞

チーズのコクとうま味をきかせ、なめらかでクリーミィに仕立てました。キャベツやブロッコリー、にんじん、しめじ、豚肉などの具材がよく合います。残りのスープにごはんを加え、ひと煮立ちするだけでクリームリゾットも楽しめます。



クリームリゾット

### ＜うまみのトマト味(リニューアル)＞

昨今、トレンド鍋としても注目を集めるトマト鍋。「うまみのトマト味」は、トマトのほどよい酸味とあめ色に炒めた玉ねぎのうま味で、コク深く仕立てました。キャベツや玉ねぎ、ほうれん草、エリンギ、ソーセージなどの具材がよく合います。残りのスープにごはんとチーズを加え、ひと煮立ちするだけで、トマトリゾットも楽しめます。



トマトリゾット

## ▼「キューピー3分クッキング 鍋パスタ」詳細はこちら

[http://www.kewpie.co.jp/products/pasta/3cook\\_p/index.html](http://www.kewpie.co.jp/products/pasta/3cook_p/index.html)

■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: 福田 TEL: 03-5774-8871 / FAX: 03-5774-8872 / MAIL: [press@trenders.co.jp](mailto:press@trenders.co.jp)