

## NEWS RELEASE

## 〈白だし未経験主婦に調査〉 割烹白だしを使ってほめられた料理ランキング 1位は「鶏から揚げ」 ～白だし未経験者の9割以上が「割烹白だし」をまた使いたいと回答～

ヤマキ株式会社(本社:愛媛県伊予市 代表取締役社長:城戸善浩)は、白だし未経験の25～34歳までの主婦58人を対象に、「割烹白だしに関するサンプリング調査」を実施しました。調査結果からはいつもの料理がランクアップしたという声が多く、91.4%もの主婦が「割烹白だし」をまた使いたいと回答しました。

### 割烹白だしを使って夫にほめられた料理ランキング 1位は「鶏から揚げ」

白だしを使用して作ってみた料理で、夫にほめられた料理TOP5は第1位「鶏から揚げ」(83.3%)、第2位「鶏ごぼう炊き込みご飯」(80.0%)、第3位「きのこベーコンの白だしパスタ」(76.9%)、第4位「たっぷりきのこふわふわ卵の白だしスープ」(70.7%)、第5位「ほっこりポトフ」(68.2%)との結果になりました。

和食に使うイメージの強い白だしですが、パスタやポトフなど、あらゆる料理に活用できることを示す結果となりました。

#### Q. 今回作って頂いたメニューの中で、ご主人に好評だったものはありますか。

	料理名	料理を作った人の総数	ほめられたと回答した人数	ほめられた人の割合
1	鶏から揚げ	18人	15人	83.3%
2	鶏ごぼう炊き込みご飯	20人	16人	80.0%
3	きのこベーコンの白だしパスタ	26人	20人	76.9%
4	たっぷりきのこふわふわ卵の白だしスープ	41人	29人	70.7%
5	ほっこりポトフ	22人	15人	68.2%
6	白肉じゃが	25人	15人	60.0%
7	ふわふわだし巻き卵	47人	28人	59.6%
8	長芋のグリル	17人	10人	58.8%
9	揚げだし豆腐	17人	10人	58.8%
10	野菜のクイックサラダ	19人	11人	57.9%

※「ほめられたと回答した人数」は、「いつもに比べて美味しいとほめられた」「初めてチャレンジしたメニューだったがほめられた」「料理がうまくなったとほめられた」「調味料変えた?など間接的にほめられた」のいずれかに回答した人の合計

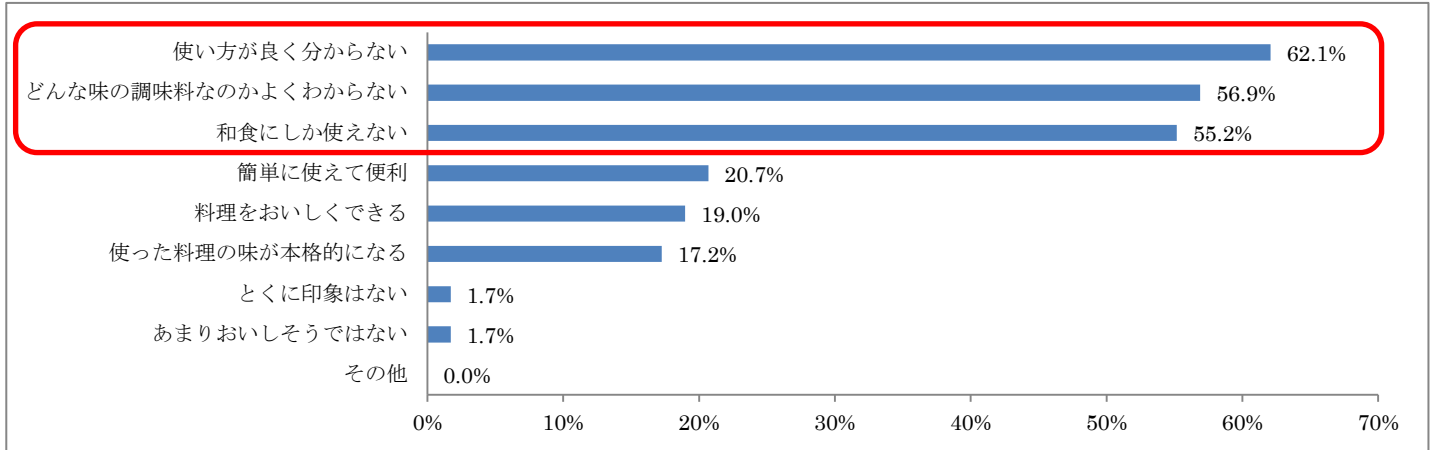
#### 【夫に実際にほめられた内容】

- ・「いつもより頑張ったんだね」といわれた。
- ・いつもは「どう?」って聞かないと味の感想は言わないけれど、食べてすぐに「うまい!」と言ってもらえた。
- ・「おいしい」「肉にも味がしみて」と料理をほめられた。ほぼ白だしだけの味付けと言ったら「白だしすごいな!」と驚いて、「もっと作ればいいのに!」と言われた。
- ・パスタが特に好評だったのですが、「お店で食べる和風パスタみたいで美味しい!」と大絶賛でした。また作ってほしいとリクエストをもらいました。

## 当初の白だしの印象は「使い方が良く分からない」が1位

使用未経験主婦たちが当初白だしに抱いていた印象としては「使い方が良く分からない」(62.1%)、「どんな調味料なのかよくわからない」(56.9%)、「和食にしか使えない」(55.2%)が半数以上となりました。白だしを使用してこなかった理由には、実際の使用方法、用途が良く分からなかったことがあげられるようです。

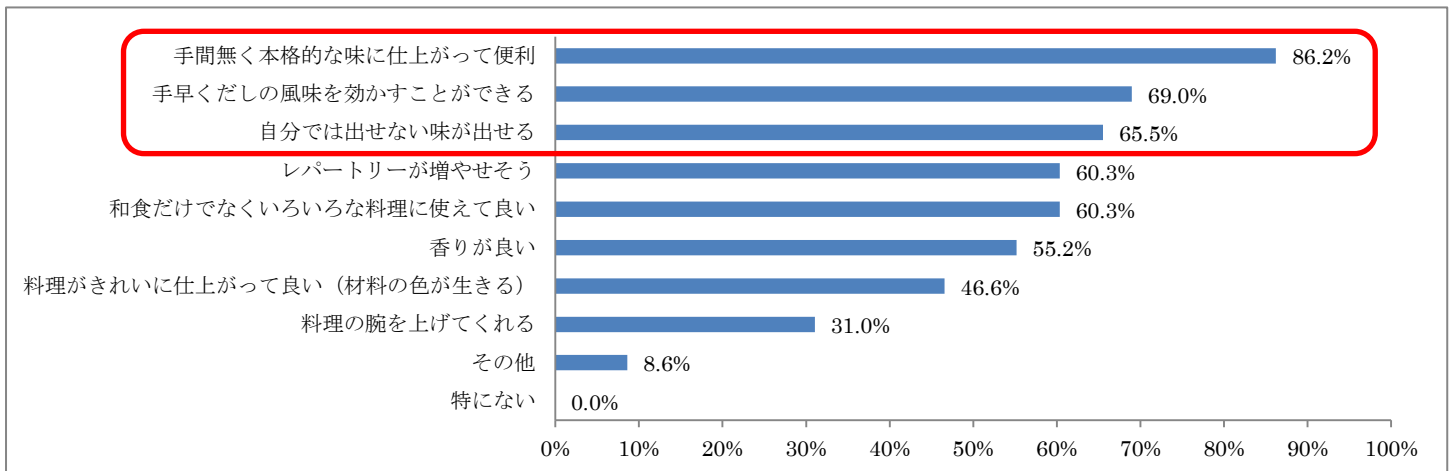
Q. このサンプリング調査に参加される前、白だしの印象はどういったものでしたか。(複数回答)



## 「割烹白だし」の手間無く本格的な味への仕上がりを評価する声が86.2%

白だし初体験となった主婦に、「割烹白だし」を使用した感想をきいたところ、「手間無く本格的な味に仕上がって便利」との回答が86.2%にのびました。続いて「手早くだしの風味を効かすことができる」(69.0%)、「自分では出せない味が出せる」(65.5%)など、料理の味を評価する回答が上位を占めました。ほか、レパートリーが増やせそう、いろいろな料理に使えて良いなど、「割烹白だし」の汎用性の高さを実感した主婦が多かったようです。

Q. 今回使って頂いたヤマキの「割烹白だし」について、以下のどれにあてはまりますか。(複数回答)



## 91.4%が「割烹白だし」をまた使いたいと回答

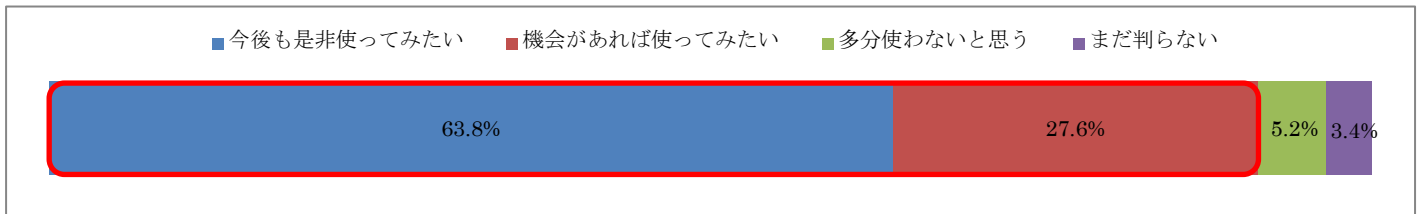
「割烹白だし」使用体験後、今後の使用意向をきいたところ、9割以上の主婦がまた使ってみたいと回答しました。

使用した感想としては

- ・自分でだしを取るのはとても大変なので。あと、本格的な味に仕上がってくれて素直においしかった。思っている以上に色々な料理に使えていい。
- ・和食だけにしか使用できないイメージだったが、洋風の料理にコンソメ代わりに使えて便利だったから。
- ・白だしだけで味付けが完了し、素材の味を生かしてくれるから。一本常備しておく、とても便利な調味料だと思った。
- ・今までは粉末のだしを使用していたが、それよりもだしの味が利いていておいしい気がする。また、溶かす必要もなく簡単に混ぜってくれるので、手軽で時短になると思った。

など本格的な味を手軽に実現できる点や様々な料理に使える汎用性の高さを気に入ったとの意見が多く見受けられました。

Q. 今回使って頂いたヤマキの「割烹白だし」について、以下のどれにあてはまりますか。(複数回答)



## □調査実施内容

【調査方法】サンプリング調査

【調査期間】2014年9月

【調査対象】白だしをこれまで使用したことのない、25歳から34歳までの主婦58人

【調査地域】関東・関西

【調査内容】2週間で7回以上「割烹白だし」を使用した料理をしてもらい、その感想を調査

※レシピはヤマキWEB公式サイト(<http://www.yamaki.co.jp/>)より各自好きなものを選択

## ■ヤマキ「割烹白だし」について

鰹一番だしをベースにうす口醤油等を加えて味を調えた和風液体調味料です。  
ヤマキの「割烹白だし」は、かつお節を削ったその場でだしを取り、つゆに仕上げています。  
かつお節がもつ、本来のうま味と香りを十分に引き出す製法により、濃厚なだし感を実現しました。

素材の風味を生かし、豊かな香りとコクをプラスできるのが、「割烹白だし」の魅力です。  
薄め方を変えるだけで、和食をはじめ、洋食・中華と幅広い料理に使え、  
まさに割烹の味わいに仕上がります。

ヤマキ「割烹白だし」は、白だしカテゴリー売上No.1<sup>(※)</sup>です。

※ヤマキ調べ 2013年1月～12月のKSP-POSデータより

価格：340円(税抜価格) 内容量：400ml  
販売エリア：全国

