

## NEWS RELEASE

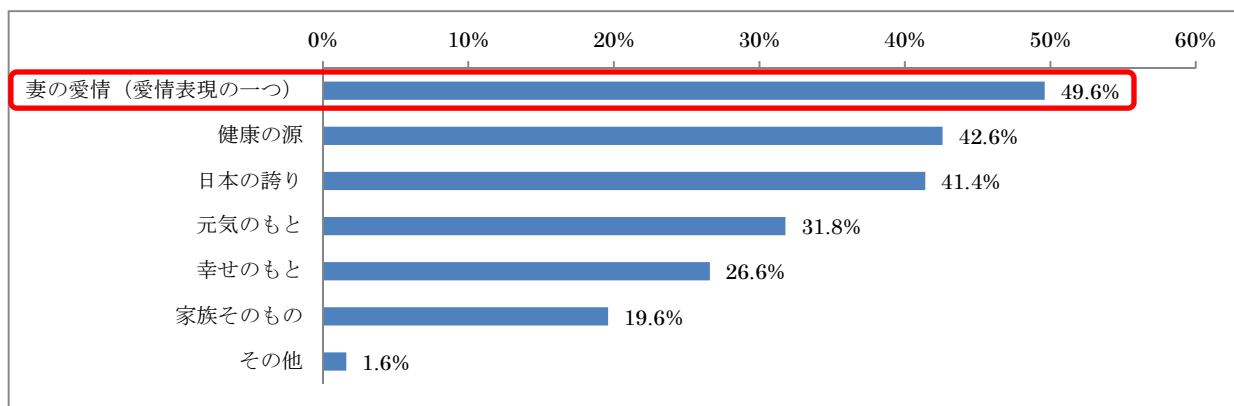
## 11月24日の「和食」の日に向けた調査 既婚男性の半数 和食とは“妻の愛情”と回答

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、25~34歳までの既婚男性500人を対象に、「家庭料理に関する意識調査」を実施しました。昨年、「和食」文化の保護・継承の大切さを考える日として11月24日が「和食の日」に制定されました。「和食」がユネスコの無形文化遺産に登録されてから、初めて「和食」の日を迎えるにあたり、家庭料理としての「和食」について料理を作る奥様ではなく、旦那様がどう感じているかに注目し調査しました。

### 夫にとって和食は「妻の愛情」!?

和食とはなにかを聞いたところ、49.6%と約半数が「妻の愛情」(愛情表現の一つ)と回答しました。和食には、普段料理を作ってくれる妻の愛情を感じていることがうかがえます。

Q. あなたにとって和食とはなんですか。いくつでも選んでください。(複数回答)



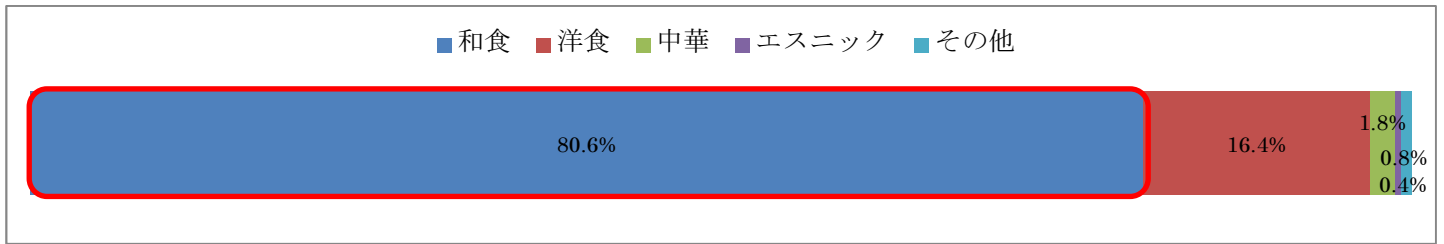
### 【その他の和食に関する調査結果】

- 毎日食いたい家庭料理を「和食」と答えた夫は全体の約80%。「和食」が圧倒的人気と判明
- 和食の良いイメージは「栄養バランスが良い」が1位
- 和食には「調理が大変」な印象があることが明らかに
- 一番人気のだしの種類は定番の「かつおだし」

## 毎日食べたい家庭料理、圧倒的人気は「和食」!

毎日食べたい家庭料理を聞いたところ、全体の約 80%が「和食」と答える結果に。洋食や中華、エスニックなど、日本人の食生活は多様化していますが、毎日となると「和食」が圧倒的に好まれていることが明らかになりました。

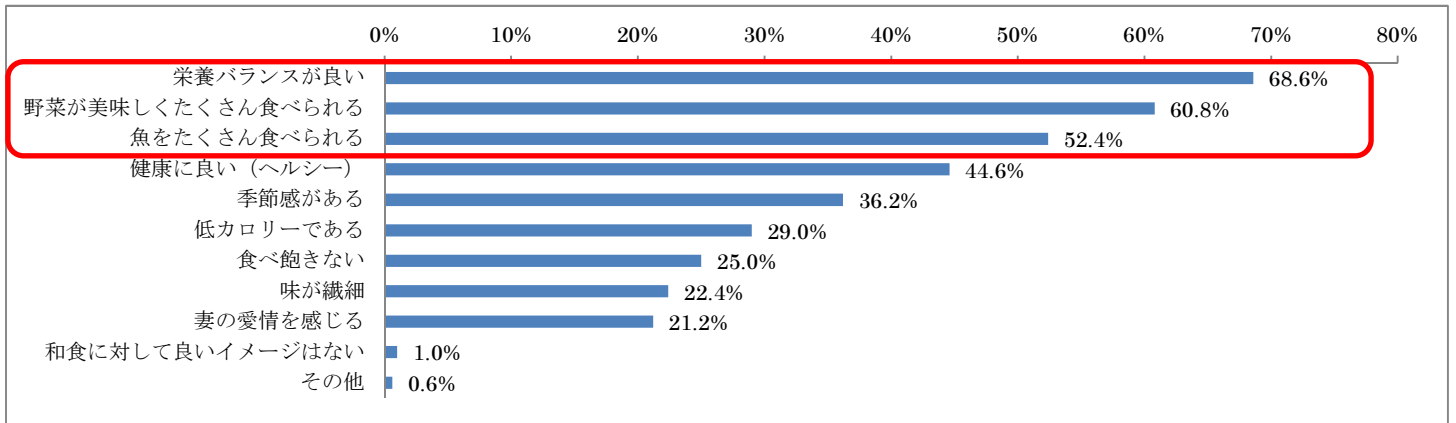
Q. 毎日食べる家庭料理はどんな料理が良いですか。一つ選んでください。



## 「栄養バランスの良さ」が和食の最大の魅力

和食に対してのポジティブな印象を聞いたところ、第1位は「栄養バランスが良い」(68.6%)、第2位は「野菜がたくさん食べられる」(60.8%)、第3位は「魚をたくさん食べられる」(52.4%)との結果になりました。現代人にとって不足しがちな野菜や魚をたくさん食べられることに和食の魅力を感じているようです。

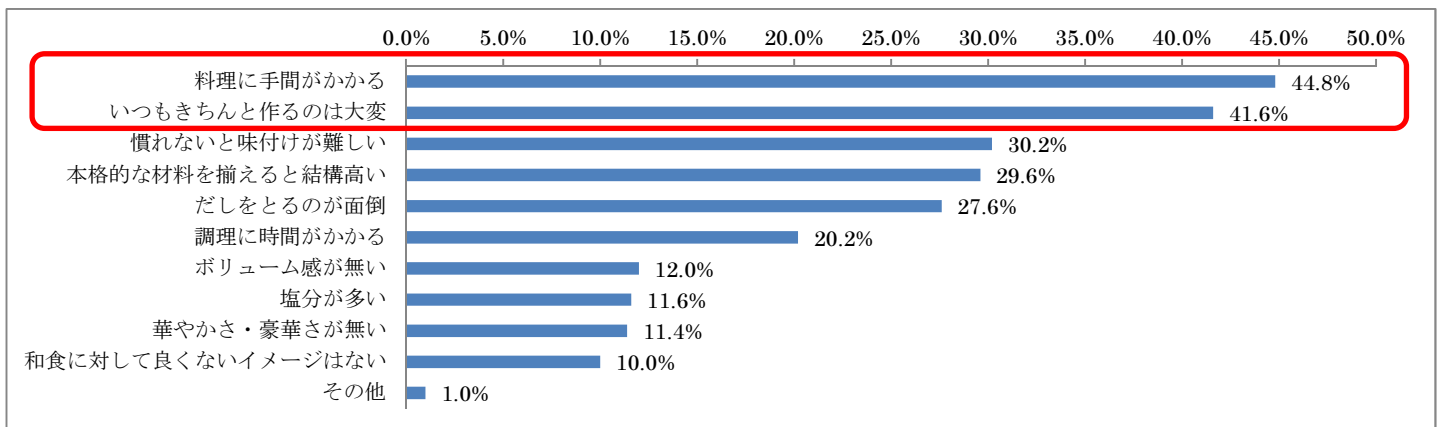
Q. 和食についてどのような良い印象を持っていますか。(複数回答)



## 夫は和食作りの大変さを理解していた!

和食に対してネガティブな印象があるか聞いたところ、「調理の大変さ」に回答が集中する結果となりました。回答を見てみると、第1位「料理に手間がかかる」(44.8%)、第2位「いつもきちんと作るのは大変」(41.6%)と、夫は和食作りが大変であるイメージを持っているようです。

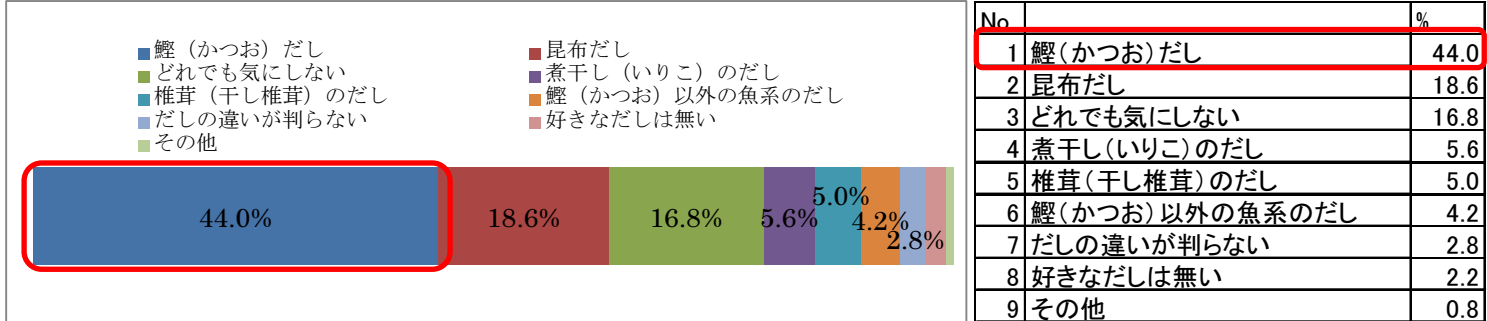
Q. 和食についてどのような良くない印象を持っていますか。(複数回答)



## 一番人気のだしの種類は定番の「かつおだし」

和食に欠かせないだしの好みを聞いてみると、昆布や煮干のだしを押え44%が「かつおだし」と答えました。また、「だしの違いがわからない」と回答したのはわずか2.2%と、ほとんどの男性はだしの味の違いを分かっていることがうかがえます。

Q. 和食でお好みの「だし」はありますか。一番好きなだしをひとつ選んでください。



□ 調査実施内容

【調査方法】 インターネット

【調査期間】 2014年9月

【調査対象】 ほぼ毎日家庭で食事をしている、25歳から34歳までの妻を持つ既婚男性500人

【調査地域】 全国

### ■11月24日は「和食」の日

日本の食にかかわる生産者や企業、団体、地方自治体、郷土料理保存会、食育団体など多数の会員で構成される「和食」文化の保護・継承国民会議が制定。五穀豊穡、実りのシーズンを迎え、和食の食彩が豊かなこの時期において、毎年、日本食文化について見直し、「和食」文化の保護・継承の大切さを考える日とするのが目的。日付は11と24で「いい(11)に(2)ほんしょ(4)く」と読む語呂合わせから。



ヤマキは「和食」文化の保護・継承プロジェクトの活動を応援しています。

### ■ヤマキからおすすめ和食

男性がお好みのかつおだしを効かせた和食が「割烹白だし」を使えば手間なく上手に作れます。お勧めメニューは「肉じゃが」「だし巻き」「炊き込みご飯」「お吸い物」など、だしの風味を効かせるだけでいつもの定番メニューが手軽に美味しくグレードアップします。



## ■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い、

まさに割烹の味わいに仕上がります。

ヤマキの「割烹白だし」は、2014 年で発売 20 周年を迎えます。

価格：340 円(税抜価格)

内容量：400ml

販売エリア：全国

