

報道関係者 各位

2023年12月14日
株式会社読売広告社
広報部

YOMIKO、47都道府県おうち料理調査を実施 よく作る料理や味付けなどの都道府県別の特徴が明らかに

株式会社 読売広告社（本社：東京都港区 代表取締役社長：菊地英之 以下YOMIKO）は、全国の30-60代女性に対して、家庭内の料理に関する地域別の特徴を明らかにする「47都道府県・おうち料理調査」を実施し、都道府県や地域別の違い・特徴を分析しました。

日本の家庭料理には味噌や醤油などの調味料、食パンの厚み、おでんの具材、お正月に食べるおせち料理やお雑煮に加えて同じ食べ物の呼び方で違うなど、豊かな地域色があり、「郷土料理」「ふるさとの味」「ご当地グルメ」「ソウルフード」といった特色ある地方の食にまつわる言葉も数多く聞かれます。また2021年からは地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を「100年フード」と名付け認定する取り組みを文化庁がはじめるなど、近年では特に地域ごとの豊かな食文化に注目する動きも見られるようになりました。

今回の調査では、自宅でよく作る料理や好きな料理のジャンル、料理によく使う食材・調味料などの定量調査を実施し、家庭内料理においての都道府県別の差や違いを分析。好む料理や味付けに傾向がみられる、同じ食材でもよく作る料理が違うなど、地域により相違点があることが明らかになりました。



卵焼き 大好き！
鹿児島県

沖縄県・北海道など

ところ
変われば
卵料理

も変わる?!

47都道府県
おうち料理調査



だし巻き卵 大好き！
京都府

兵庫県・和歌山県・青森県・大阪府など

<本調査の3つの特徴>

1. 全国大規模調査（各都道府県100名×47都道府県）を行い、都道府県別で分析
2. 調査対象を家庭での料理（自炊）に限定
3. 料理のジャンル、味つけ、調味料や食材、メニューなど多岐に渡る項目で調査

<調査結果の分析視点>

今回の調査については、大きく下記2つの視点で分析しています。

- ①トピックス別 47都道府県分析：味つけ・食材・メニューなど項目別に、特徴的な都道府県を抽出
- ②47都道府県別 特徴分析：都道府県ごとに特徴的な食嗜好を可視化

調査のポイント① おうち料理 トピックス別 47都道府県分析 ～味つけ、食材、メニューなど～

料理に地域差があることは比較的知られています。

例えば、【味つけ】では、あっさり味が優勢な西日本 vs. はっきりした塩味志向の東北などがよく知られているところであり、今回の調査でも定説通りの傾向がうかがえます。

一方で、【家庭料理のメニュー】における嗜好も調べてみたところ、こちらも地域差があることが分かりました。例えば、同じ「たまご」という食材を料理するとしても、九州・沖縄や北海道では卵焼きを好み、関西ではだし巻きを好む傾向がみられました。また、九州や沖縄では地元愛を感じる「郷土料理」を好み、首都圏では家庭でも「イタリア料理」を好む、といった結果が出ています。

下記は一例ですが、こうした家庭内の味の嗜好の違いに注目することで、食品や飲料のプロモーションにおいて地域ごとの企画を考えることが可能となります。

【味つけ】

■あっさり味をよく作る	■しょっぱい塩味をよく作る
京都府・広島県 (52%) 島根県 (51%) 長野県 (49%)	秋田県 (30%) 新潟県 (29%) 山形県 (28%)

【料理ジャンル】

■地元の郷土料理が好き	■イタリア料理が好き
沖縄県 (47%) 山形県 (36%) 鹿児島県 (35%)	東京都 (49%) 神奈川県 (46%) 埼玉県・千葉県 (41%)

【卵料理】

■卵焼きが好き	■だし巻き卵が好き
鹿児島県 (67%) 沖縄県 (66%) 北海道 (60%)	京都府 (46%) 兵庫県・和歌山県 (43%) 青森県・大阪府 (41%)

【麺料理】

■ラーメンが好き	■焼きそばが好き
岩手県 (49%) 青森県 (46%) 山形県 (45%)	岐阜・和歌山・山形県 (64%) 大阪府 (61%) 三重県 (59%)

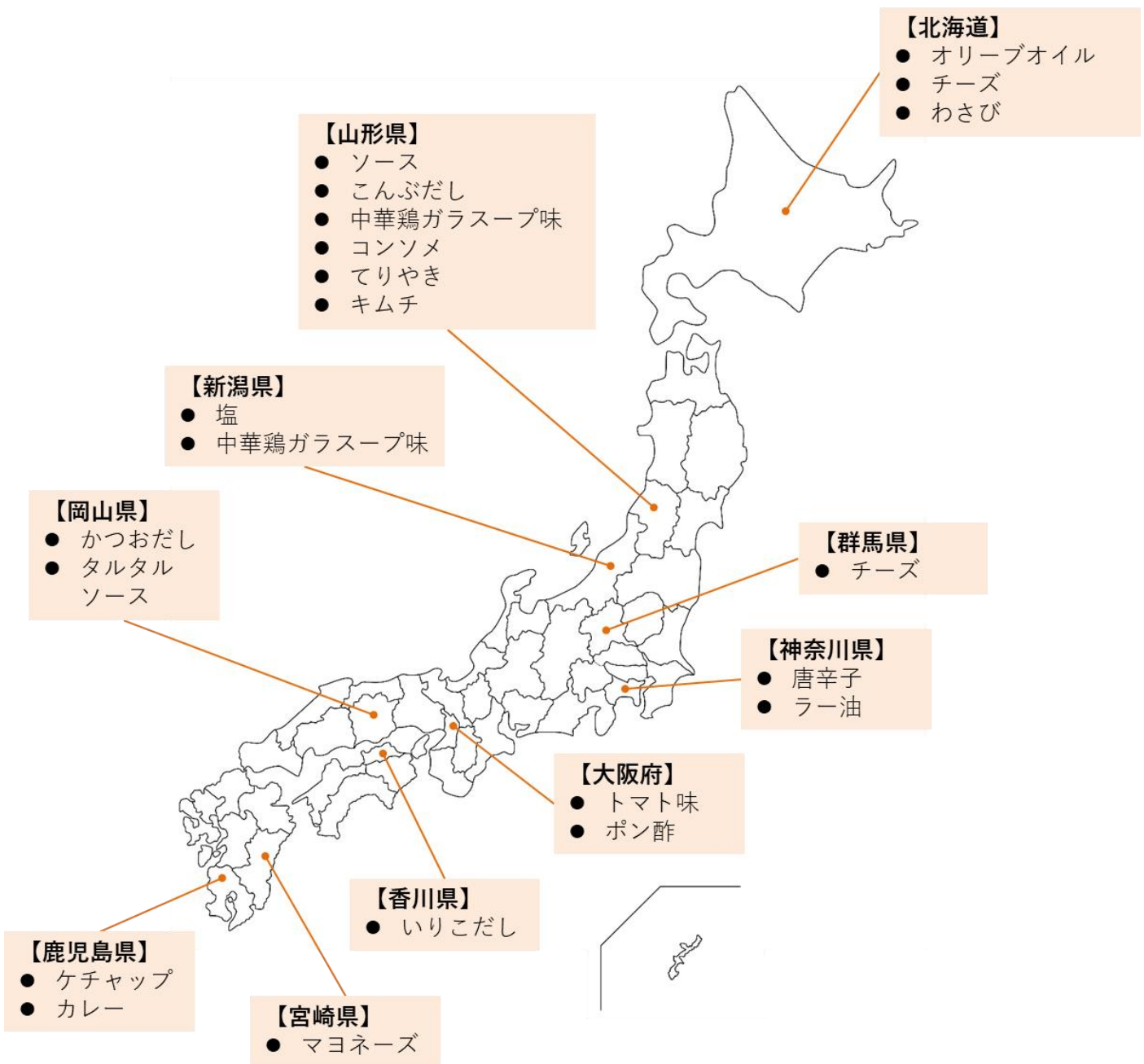
調査のポイント② 地域の特徴が見えてくる 47 都道府県 特徴分析マップ

～調味料・味つけ編～

当該地域の特徴を可視化するために、当該都道府県で他エリアとは違った傾向がうかがえる項目についても分析を行いました。

下記は調味料や味つけに着目してまとめたものですが、前述の都道府県ランキング同様、この分析でも すでに一般的に知られていることが結果としてあがってきています。例えば「北海道(チーズ)」「香川県(いりこだし)」が、その代表例です。

一方で、「岡山県(タルタルソース)」「神奈川県(唐辛子やラー油)」のように、地域の特産などとは関係なく、その都道府県の家庭料理として愛用されている調味料や味つけがあることも分かりました。



※「自宅で料理をつくる際、よく使う調味料・味」の回答を都道府県別に分析

本調査の結果をもとに、下記サービスを提供しています。
ご興味ある方は、以下のメールアドレスまでご連絡下さい。

- 調査データの販売
- 食嗜好・行動に基づく広告配信の提供
- 小売り×メディア連携によるエリアシェア拡大のサポート

*その他、ドラッグストアへ商品納入をワンストップで支援するサービス
「YOMIKO セルインプログラム」も提供しております。戦略エリア攻略にぜひご活用ください。
<https://www.yomiko.co.jp/news/release/202310124480/>

■調査結果やサービスに関するお問い合わせ

マーケットデザインセンター 小島・菊池 メール：gohan@yomiko.co.jp

< 調査概要 >

■調査概要

対象 : 30-60代 女性 (全国)
(日頃、ご自身がスーパーで食材の買い物をする & 料理している方)
サンプル数 : 4,700 サンプル
(30-40代・50-60代 それぞれ各県 50 サンプルずつ)
実施時期 : 令和5年7月14日~18日
調査方法 : インターネット調査

■設問内容 (※カッコ内は提示した選択肢の数)

- ・食生活に関する考え (21)
- ・自宅でよく作る/好きな料理のジャンル (9)
- ・自宅でよく使う食材 (48)
- ・自宅でよく作る/好きな味 (18)
- ・自宅でよく使う/好きな調味料・味 (38)
- ・自宅でよく作る/好きなメニュー：主食 (26)・主菜・副菜 (合計 65)
- ・アレンジして楽しみたいメニュー：主食 (26)・主菜・副菜 (合計 65)
- ・季節ごとに食べたいメニュー (30)

今後も YOMIKO は、生活者分析を通じてクライアント企業の事業成長に貢献してまいります。

【本サービスに関するお問い合わせ】

マーケットデザインセンター 小島・菊池 メール：gohan@yomiko.co.jp

【取材に関するお問い合わせ】

広報部 田代・関原・阿久津 TEL：03-5544-7104 / メール：koho_mail@yomiko.co.jp
株式会社読売広告社 所在地：東京都港区赤坂5-2-20 赤坂パークビル <https://www.yomiko.co.jp>