

NO.12-000041

報道関係者 各位

2012 年 7 月 23 日

株式会社千趣会

『ベルメゾン生活スタイル研究所 ライブレポート』

20 代以上の女性 1671 人に「発酵食品」について聞きました

最近口にすることが増えた発酵食品

1 位「塩麴」 2 位「ヨーグルト」 3 位「酢」

～2 人に 1 人が日々の生活に発酵食品を取り入れようと意識

発酵食品を手作りすることに興味・関心を持っている人も約半数～

株式会社 千趣会（本社：大阪市 代表取締役社長：田邊道夫）が運営するベルメゾン生活スタイル研究所では、女性の生活スタイルや意識についての調査を随時行っています。最近では塩麴がブームになるなど、発酵食品への注目が高まっています。今回、ベルメゾンデッセ会員を対象に、発酵食品をどのように生活に取り入れているかを調査しました。

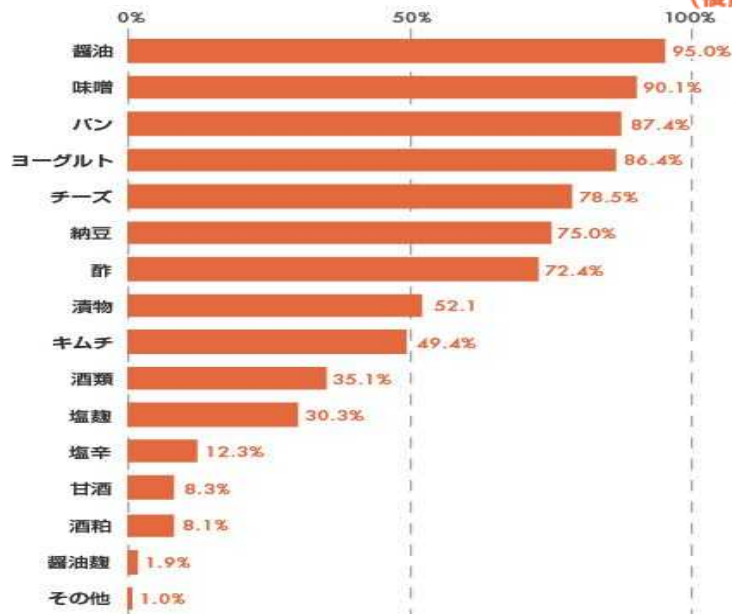
◆日々の生活に発酵食品を取り入れようと意識している人は 2 人に 1 人

日々の生活に発酵食品を取り入れようと「かなり意識している」(7.7%)、「まあ意識している」(44.6%)。2 人に 1 人は発酵食品を取り入れようと意識しているようです。理由は、「整腸・美腸のため」(64.9%)、「栄養価が高いから」(61.0%)、「美味しいから」(59.4%)、「免疫力を高めてくれるから」(59.4%) が上位の回答となりました。

◆最近口にすることが増えた発酵食品は、1 位「塩麴」2 位「ヨーグルト」3 位「酢」

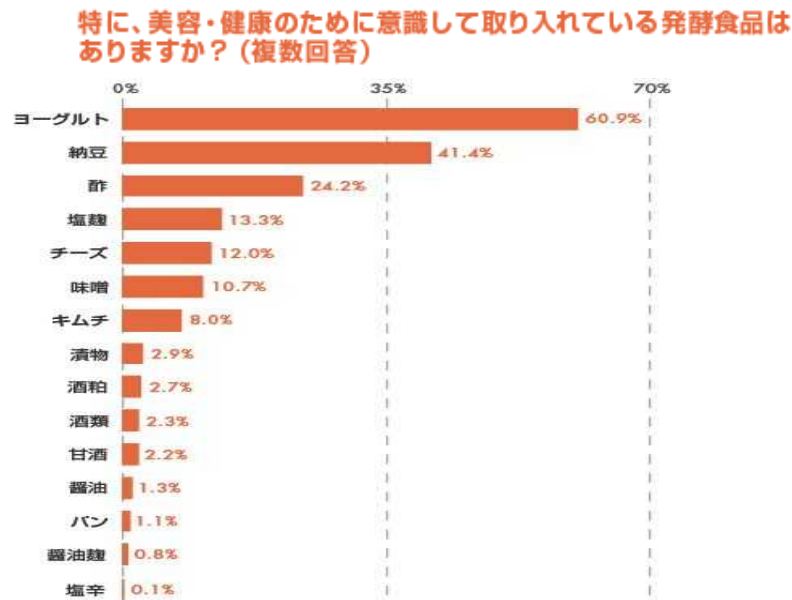
ふだんよく口にする発酵食品は、「醤油」(95.0%)、「味噌」(90.1%)、「パン」(87.4%) と昔から食卓におなじみのものですが、最近口にすることが増えた発酵食品は、「塩麴」(37.3%)、「ヨーグルト」(27.9%)、「酢」(21.7%) と、このところ話題になっているものが並んでいます。

あなたがふだんよく口にする発酵食品はどれですか？（複数回答）



◆美容・健康のために意識して取り入れているのは、ヨーグルトがトップ

美容・健康のために意識して取り入れている発酵食品は「ヨーグルト」(60.9%)、次に「納豆」(41.4%)、「酢」(24.2%)と続きます。

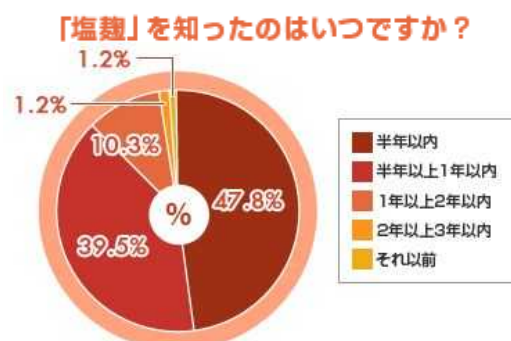


◆約半数が発酵食品を手作りすることに興味・関心を持っている

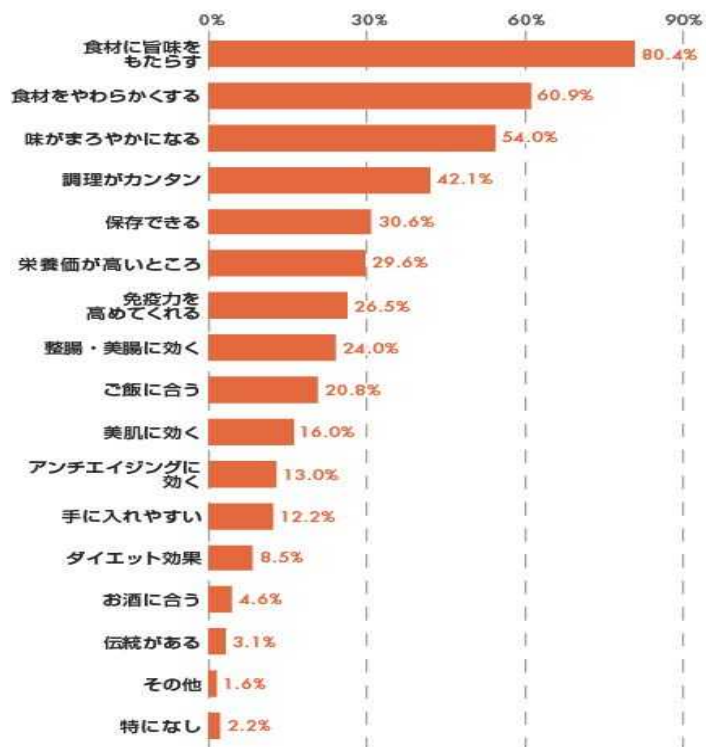
発酵食品を手作りすることに興味・関心が「とてもある」(8.9%)、「まあある」(37.2%)、半数弱の人が興味・関心を持っているようです。これから手作りしてみたい発酵食品は「パン」(28.2%)、「塩麹」(24.0%)、「味噌」(17.3%)。自宅での手作りはもちろんのこと、料理教室やワークショップ等でのイベントとしての手作り、子供や家族と一緒に取り組むコミュニケーションとしての手作りにも関心が持たれているようです。

◆塩麹を知ったのはこの1年以内が約9割、塩麹を取り入れている人は約4割

“塩麹”を知ったのは「半年以内」(47.8%)、「半年以上1年以内」(39.5%)で1年以内と答えた人が約9割。日々の食生活の中に“塩麹”を「取り入れている」(23.4%)、「最近、取り入れ始めた」(19.6%)合わせると約4割が実際に取り入れているという実態も見えてきました。「テレビをきっかけに知った」(75.3%)塩麹が、じわじわと食生活に浸透しつつあるようです。塩麹の魅力を聞いてみると「食材に旨味をもたらす」(80.4%)、「食材をやわらかくする」(60.9%)、「味がまろやかになる」(54.0%)。健康美容への効果・効能よりは、食材や味にもたらす効果が魅力と捉えられているようです。



「塩麹」の魅力は何ですか？(複数回答)



なお、今回の調査結果について詳しくはベルメゾン生活スタイル研究所が運営する「ベルメゾンデッセ」ライブレポートをご覧ください。

http://www.belle-desse.jp/report_live/087/live087.htm

◎ 調査方法：ベルメゾン生活スタイル研究所が運営するベルメゾンデッセの会員登録者。有効回答数は1671人。インターネットを使って2012年7月2日～7月5日に実施した。

◎本件に対するお問い合わせ先
株式会社千趣会 広報室 加藤／矢治
東京都品川区北品川 5-9-11 大崎 MT ビル
TEL：03-5475-7513 FAX：03-5475-7516 e-mail：pr@senshukai.co.jp