

【報道関係者各位】

2023年12月20日

## 【Oisixがご家庭での鍋事情を調査】 続く物価高が鍋料理にも影響 週2回以上鍋を食べる人の43%が鍋頻度上がった、56%が食材をかさましすると回答 ～「安い」「腹持ちがいい」 鍋のかさまし食材はこんにゃく、豆腐、メ食材が人気！～

食品のサブスクリプションサービスを提供するオイシックス・ラ・大地株式会社（本社：東京都品川区、代表取締役社長：高島 宏平）が展開するOisixは、本格的な鍋の季節の到来に合わせて、ご家庭での鍋事情に関するアンケートを実施しました。Oisixでは、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』の販売を2013年から販売しており、2014年から鍋のミールキットの販売も開始しています。本アンケートでご家庭での鍋事情を明らかにすることで、お客様の声を商品開発に活かしていきたいと考えています。

※Oisixの鍋ミールキット販売ページURL:<https://www.oisix.com/sc/nabekit>



### ■ 調査結果サマリー

・12月から1月にかけての本格的な鍋の季節には、47%が週1回以上鍋を食べると回答。特に高頻度（週2回以上）で鍋を食べる人を対象に、昨今の物価高による鍋の頻度への影響を聞くと、43%が「鍋の頻度が上がった（上がりそう）」56%が「食材のかさましをしている」と回答。

・鍋料理でよく使うかさまし食材上位は、こんにゃく類、豆腐類、メ食材。その理由を、55%が「安いから」、51%が「腹持ちがいいから」と回答。

・よく食べる鍋上位は、寄せ鍋、水炊き鍋、キムチ鍋。

44%が、鍋料理の途中で飽きないよう味を変える工夫をしていると回答。その工夫を聞くと、柚子胡椒や七味唐辛子などの辛味調味料と、チーズや味噌、ごま油などのコク増し食材に回答が集中。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

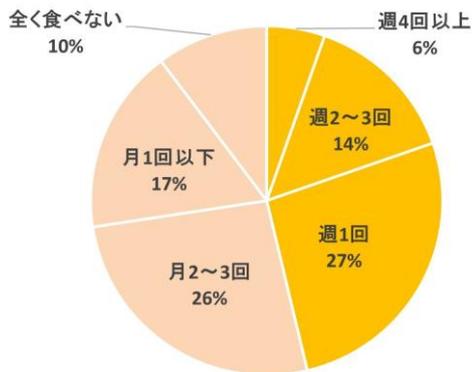
TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

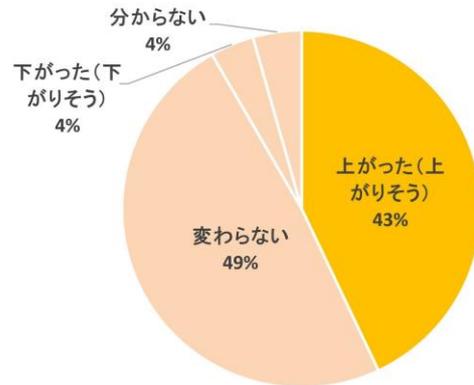
## ■ 調査詳細

◎ 続く物価高が鍋にも影響。よく使うかさまし食材は「安い」「腹持ちがいい」食材。節約の工夫が明らかに  
 12月から1月にかけての本格的な鍋シーズンに入ると、47%が週1回以上鍋を食べることが明らかに（Q1）。この内、特に高頻度（週2回以上）で鍋を食べる人を対象に、昨今の物価高による鍋の頻度への影響を聞くと、43%が頻度が上がった（上がりそう）と回答（Q2）。また、56%が、鍋料理でお腹いっぱいになる工夫として、食材のかさましをしていると回答しました（Q3）。かさましによく使う食材としては、こんにゃく類、豆腐類、メ食材（麺やごはんなど）が上位に挙がりました（Q4）。また、その食材をよく使う理由としては「安いから」「腹持ちがいいから」に回答が集まり、家庭での節約の工夫が明らかになりました（Q5）。その一方で、84%が、鍋のかさましをするときにどんな食材が合うか分からないことがあると回答（Q6）。様々なバリエーションを家庭で楽しめる鍋料理ならではの悩みが見て取れます。

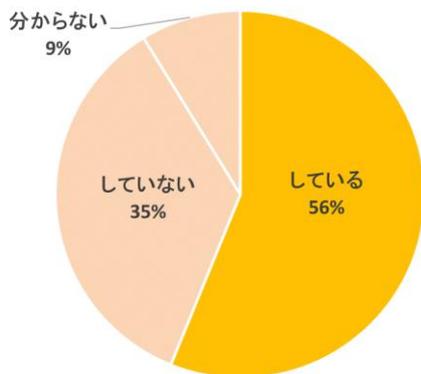
Q1 12月から1月にかけて、例年どのくらいの頻度でご家庭で鍋料理を食べますか(n=1160)



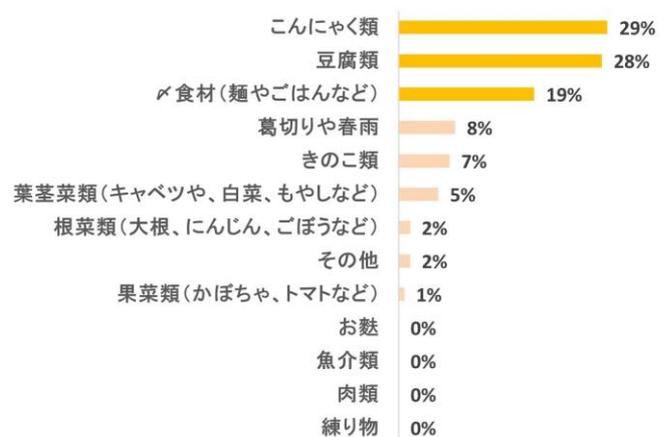
Q2 昨今の物価高を受けて、鍋料理の頻度は上がりましたか(上がりそうですか)? (n=228)



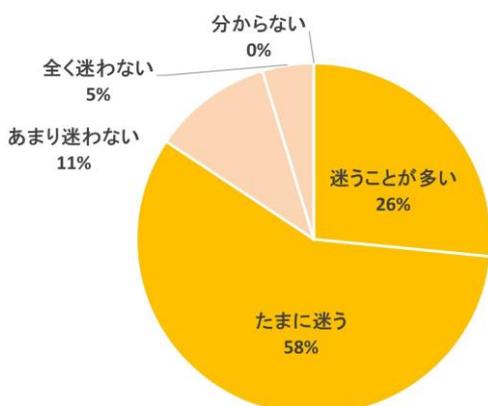
Q3 昨今の物価高を受けて、鍋料理でお腹いっぱいになる工夫として、食材のかさましをしていますか(n=228)



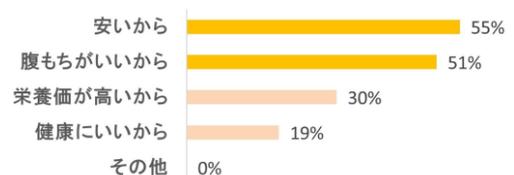
Q4 鍋料理でよく使うかさまし食材は何ですか ※1位回答をグラフ化 (n=128)



Q6 鍋のかさましをしたいときに、どんな食材が合うか分からず迷うことがありますか? (n=128)



Q5 (Q4について)その理由は?(複数回答、n=128)



本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）

◎最もよく食べる鍋料理の回答はばらついた一方で、よく食べる食材の回答には偏りが。

「辛味調味料を足す」「コク増し食材を足す」等、鍋料理の途中で飽きないように味を変える工夫も。

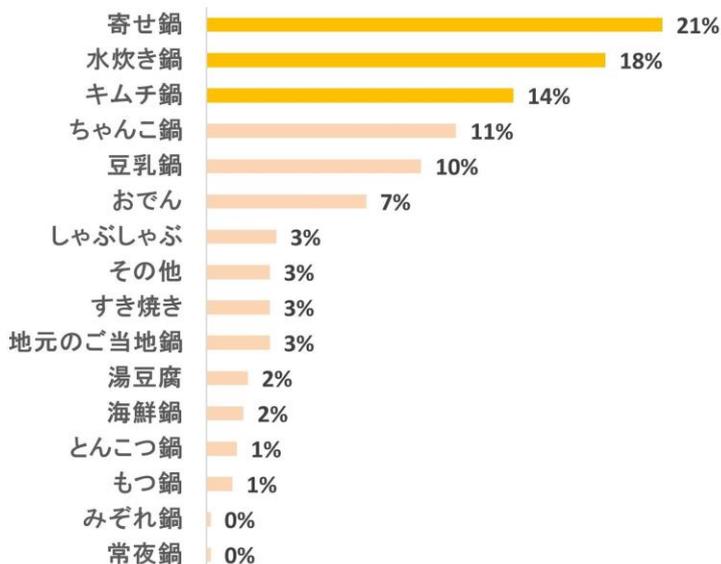
ご家庭で最もよく食べる鍋を聞いたところ、上位に寄せ鍋、水炊き鍋、キムチ鍋が挙がりました。その他、ちゃんこ鍋や豆乳鍋、おでんなどにも一定の回答が集まり、各家庭ごと様々な好みがあることが分かりました (Q7)。

一方で、よく食べる食材を聞いたところ、ごはん、うどん、ラーメンにほとんどの回答が集まり、回答に偏りが見られました (Q8)。

鍋料理を食べている途中で、味に飽きないように調味料を足すなどして味を変えられると、44%が回答 (Q9)。味を変えるユニークなアイデアを自由回答で聞いたところ、柚子胡椒や七味唐辛子などの辛味調味料と、チーズや味噌、ごま油などのコク増し食材に回答が集中しました。その他、出汁がでる調味料や食材を足して味を濃くしたり、シチューやカレーなど鍋ではない別の料理に変えてしまうアイデアも挙がるなど、最後まで楽しく鍋を食べる工夫が様々なことが明らかになりました (Q10)。

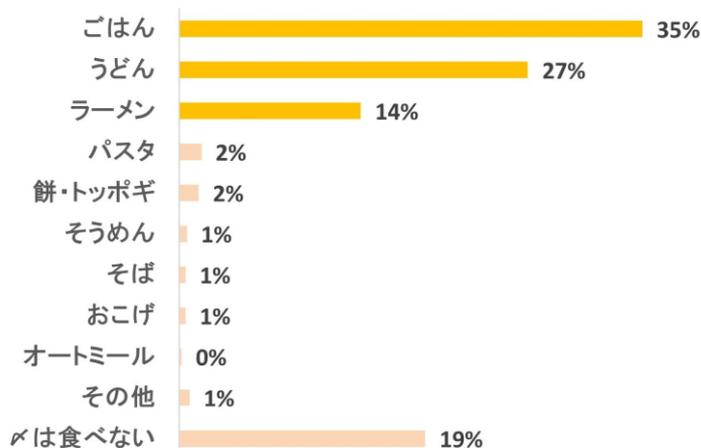
Q7 ご家庭でよく食べる鍋料理はなんですか (n=1041)

※1位回答をグラフ化

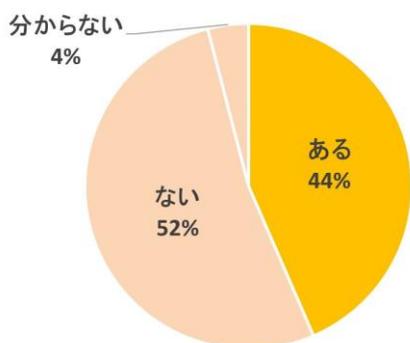


Q8 ご家庭でよく食べる鍋料理の食材は何ですか？

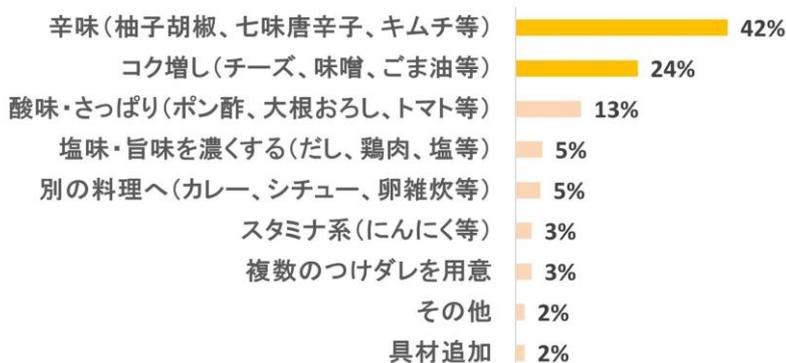
※1位回答をグラフ化 (n=1041)



Q9 鍋料理を食べている途中で、味に飽きないように調味料を足すなどして味を変えたことはありますか (n=1041)



Q10 鍋料理を食べている途中で味に飽きないように味を変えるアイデアで、ユニークなものがあれば教えてください (自由回答、n=283)



■ 調査概要

- ・ 調査時期：2023年12月8日～12月13日
- ・ 調査属性：日本全国の20代～60代の男女 / N数：1160
- ・ 調査方法：インターネット調査

※本調査内容をご利用の場合は、出典元として「オイシックス・ラ・大地 ご家庭の鍋事情について (2023年)」と必ずご記載いただきますよう、お願いいたします。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549 (直通) E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

(上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください)

## 食品宅配サービス「Oisix」について

2000年に設立。「つくった人が自分の子どもに食べさせられる食材のみを食卓へ」をコンセプトとした、有機野菜や特別栽培野菜など、できる限り添加物を使用せずに作った加工食品などの食品を取り扱うEC食品宅配サービスです。現在、会員数は398,958人（2023年9月末時点）で日本全国の方にご利用いただいています。2013年7月に販売を開始した、必要量の食材とレシピがセットになり主菜と副菜の2品が20分で完成するミールキット『Kit Oisix』は、シリーズ累計出荷数が1億5千万食（2023年5月末時点）を突破しています。



## オイシックス・ラ・大地株式会社について

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

オイシックス・ラ・大地株式会社は、「Oisix」「らでいっしゅぼーや」「大地を守る会」の国内主要ブランドを通じ、安心・安全に配慮した農産物、ミールキットなどの定期宅配サービスを提供しています。子会社の買い物難民向け移動スーパー「とくし丸」や、米国でヴィーガンミールキットを展開する「Purple Carrot」も含め、食のサブスクリプションサービスを広げています。

当社は、「サステナブルリテール」（持続可能型小売業）としてSDGsに取り組み、サブスクリプションモデルによる受注予測や、ふぞろい品の積極活用、家庭での食品廃棄が削減できるミールキットなどを通じ、畑から食卓まで、サプライチェーン全体でフードロスゼロを目指しています。

本リリースに関するお問い合わせ

オイシックス・ラ・大地株式会社 広報：有賀

TEL：050-5305-0549（直通） E-mail：publicity@oisixradaichi.co.jp

（上記内容は断りなく変更される場合があります/最新情報は上記お問合せ先までご連絡ください）