

本リリースは、株式会社オールアバウト、米国食肉輸出連合会の共同リリースです。  
2社から重複して配信される場合がありますが、ご了承くださいませようお願いします。



AllAbout

## Press Release

2012年11月26日  
株式会社オールアバウト  
米国食肉輸出連合会 (USMEF)

**【オールアバウト、米国食肉輸出連合会共同】**  
**「お肉」に関する意識調査を実施**  
**～普段よく食べる肉 2人に1人が「豚肉」と回答～**  
**～パーティーで作りたい豚肉料理は「角煮」と「ローストポーク」～**

総合情報サイト「All About」を運営する株式会社オールアバウト(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長兼 CEO:江幡哲也)と、米国の畜産および食肉製品を国際的に広げるために米国の食肉関連企業および団体が設立した米国食肉輸出連合会(日本事務所:東京都港区、代表者:ジョエル・ハガード)は、普段食べる肉及びパーティーシーンでの肉料理に関する意識調査を共同で実施いたしました。調査対象者は、オールアバウトの主婦向けウェブサービス「暮らしのAll About」の女性ユーザ計1,321名です。

※なお、今回の調査結果の一部は、「暮らしのAll About」内の「暮らしの得ネタランキング」コーナーの中  
でも紹介しています。(http://allabout.co.jp/gm/gc/401590/)

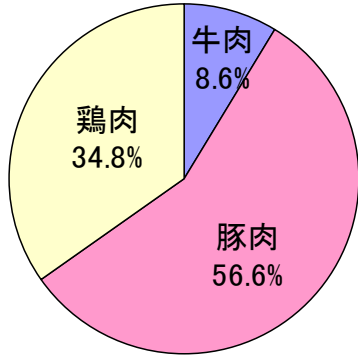
### 【調査結果のポイント】

1)	<p><b>女性の2人に1人が、普段から「豚肉」をよく食べると回答</b> <b>理由は「調理しやすい」、「価格が手頃」</b></p> <p>普段よく食べる肉は「豚肉」(56.6%)が1位。2位は「鶏肉」(34.8%)。 豚肉をよく食べる理由は「調理しやすい」(26.6%)、「価格が手頃」(25.9%)</p>
2)	<p><b>普段よく作る豚肉料理は「しょうが焼き」</b> <b>パーティーで作りたい豚肉料理は「角煮」や「ローストポーク」</b></p> <p>普段よく作る豚肉料理は「しょうが焼き」(59.6%)で2位の「とんかつ」(10.7%)を大きく引き離す結果に 一方、パーティーで作りたい豚肉料理は「角煮」(34.4%)の他に「ローストポーク」(24.0%)が上位に</p>
3)	<p><b>“おもてなし肉料理”、悩みは「レパートリーの少なさ」と「調理時間」</b></p> <p>年末年始に増えるパーティーシーン。おもてなし用に肉料理を作る際の悩みとして挙げられたのは 「レパートリーが少ない」(24.1%)、「調理に時間がかかる」(21.1%)</p>

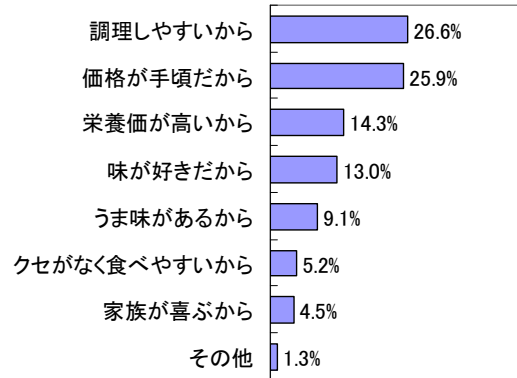
1) 女性の2人に1人が普段から「豚肉」をよく食べると回答  
理由は、「調理しやすい」、「価格が手頃」が上位に

普段よく食べる肉について聞いたところ、1位は「豚肉」(56.6%)であることがわかりました(グラフ1)。さらに、豚肉をよく食べる人とその理由について聞いたところ、「調理しやすいから」(26.6%)、「価格が手頃だから」(25.9%)といった項目が挙げられていました(グラフ2)。

(グラフ1) 普段よく食べるお肉  
(n=1321)



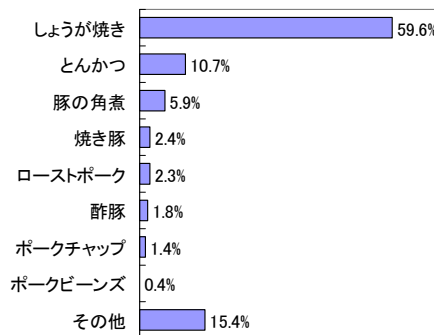
(グラフ2) 豚肉をよく食べる理由 (n=748、%)



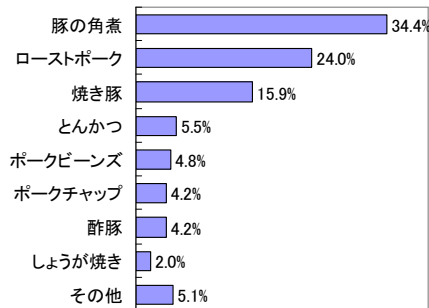
2) 普段良く作る豚肉料理は「しょうが焼き」、パーティーで作りたい豚肉料理は「ローストポーク」

また、普段よく作る豚肉料理は、「しょうが焼き」が59.6%と他の料理に比べて多い結果になりました(グラフ3)。また、年末年始のパーティーシーズンが近づいている中で、「パーティーで作りたい豚肉料理」についても聞いたところ、「角煮」(34.4%)、「ローストポーク」(24.0%)、「焼き豚」(15.9%)など、かたまり肉を使う料理が上位に挙げられていました(グラフ4)。

(グラフ3) 普段よく作る豚肉料理  
(n=1,321、%)

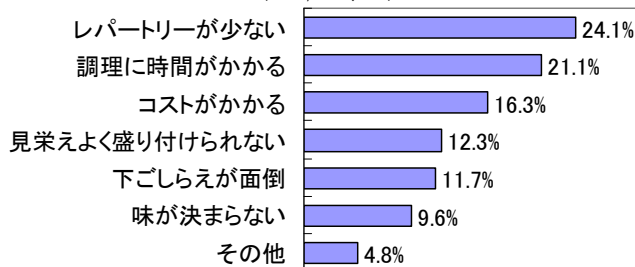


(グラフ4) パーティで作りたい豚肉料理  
(n=1,321、%)



3) “おもてなし肉料理”、悩みは「レパートリーの少なさ」と「調理時間」

(グラフ5) おもてなしで肉料理を作る時の悩み  
(n=1,321、%)



一方で、“おもてなし”の際に肉料理を作る時に悩みについて聞いたところ、「レパートリーが少ない」(24.1%)、「調理に時間がかかる」(21.1%)といった項目が上位に挙がっていました(グラフ5)。

## ■All About「ホームメイドクッキング」ガイド 黒田民子氏のコメント

アンケートの結果によると、最も食卓にのぼることが多いのは「しょうが焼き」などの豚肉料理。豚肉は、価格が手頃なだけでなく、疲労回復に効果的なビタミン B1 を含み、優れたたんぱく質源でもあるので、栄養面でも日々の食事に取り入れたい食材のひとつです。

一方のおもてなし料理では、「調理時間がかかる」「レパートリーが少ない」などの悩みが挙げられますが、お肉を使ったオープン料理や煮込み料理なら、火力の調整をしっかりとすれば、あとの調理はお任せ。オープンで焼いている時間をうまく使って、前菜やサラダ、デザートを作ることができます。普段から扱い慣れた食材で、簡単豪華に仕上がる「ローストポーク」などは、初心者でも失敗が少なく、おもてなし料理におすすめです。

## ■米国食肉輸出連合会 担当者のコメント

今回の調査でも日頃からよく食べられている食肉で「豚肉」が1位となっていました。アメリカン・ポークも日々日本国内で幅広く食べられています。15年前に比べ輸入量は2倍以上に増え、輸入ポークの中でもアメリカン・ポークは7年連続でシェアNo.1となっています。

また、価格や調理のしやすさで評価が高い「豚肉」ですが、ビタミンB群が多く含まれているので栄養面でも評価できます。

さらに味の面でもアメリカン・ポークは程よく熟成されて、日本に着くころに「食べごろ」になり、ジューシーでとても美味しくなります。それが人気の理由の一つではないかと思われます。

これからのパーティーシーズンも、かたまり肉を使ったローストポークは簡単に作れて特にお勧めです。弊会のHPでもレシピを紹介していますので、是非お試しください。

HP: <http://www.americanmeat.jp/>

## ■調査概要

- 調査期間: 2012年10月16日～2012年10月26日
- 調査対象: 「暮らしのAll About」ユーザ
- 回収件数: 1,321件(女性100%)
- 属性: 【年代】20代 2.5%、30代 25.9%、40代 40.6%、50代以上 30.7%、無回答 0.4%
- 調査方法: インターネット

「暮らしのAll About」について [http://allabout.co.jp/r\\_kurashi/](http://allabout.co.jp/r_kurashi/)

総合情報サイト「All About」を運営する株式会社オールアバウトが発信する主婦層向けウェブマガジン。2010年4月にサイトをオープンしてから、PV数は約1,660万、ユニークユーザ数は約470万人(2012年8月度実績)となっています。「かしこく調べて、ゆたかに暮らす」をコンセプトに、レシピから生活・家事・冠婚葬祭、育児にいたる幅広いジャンルの専門家(=ガイド)による信頼できる情報で、料理や家事の悩みを解決。楽しい暮らしをサポートします。

米国食肉輸出連合会について <http://www.americanmeat.jp/>

米国食肉輸出連合会(USMEF)はアメリカン・ビーフ、ポーク、ラムを海外の業界及び消費者に広く受け入れていただく事を目的に、米国の食肉関連企業及び団体が1976年に設立した非営利団体です。米国コロラド州デンバーに本拠を置くUSMEFは、米国の食肉業界を代表し、日本をはじめ広く海外の顧客及び消費者とのコミュニケーションの促進を図るとともに、農場から食卓までの、アメリカン・ミートに関する広範な情報の提供を行っています。

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先:

株式会社オールアバウト 広報担当: 柏原、大竹

TEL: 03-6362-1309 FAX: 03-6682-4229 E-mail: [pr@staff.allabout.co.jp](mailto:pr@staff.allabout.co.jp)