

本リリースは、株式会社オールアバウト、メキシコ産アボカド生産輸出協会の
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、ご了承いただきますようお願いいたします。

Press Release



2013年12月2日
株式会社オールアバウト
メキシコ産アボカド生産輸出協会

【オールアバウト、メキシコ産アボカド生産輸出協会】20代～50代女性 1,000人調査
「カフェレシピに関する意識調査」を実施
～自宅で作る人気カフェレシピ 1位は「アボカド料理」、2位「カルボナーラ」～
～日本人女性の7割が「アボカド女子」、理由は刺し身感覚で食べられる“味”と“食感”～

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、日本市場におけるメキシコ産アボカドの販売促進を行うメキシコ産アボカド生産輸出協会(APEAM,A.C.)は、1都3県在住の20代～50代の女性1,000名を対象に、「カフェレシピに関する意識調査」を共同で実施いたしました。

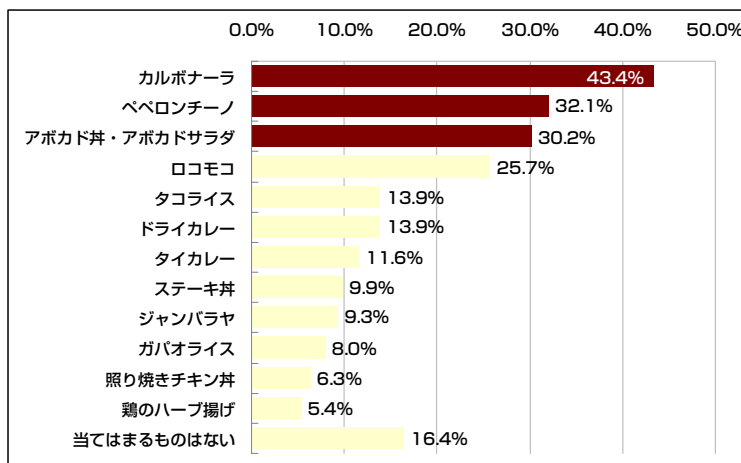
【調査結果のポイント】

1)	外食時の人気カフェレシピ 1位「カルボナーラ」、2位「ペペロンチーノ」、3位「アボカド料理」 一方で自宅料理の人気レシピは1位「アボカド料理」、2位「カルボナーラ」、3位「ペペロンチーノ」
2)	女性の7割はカフェレシピでもお馴染みのアボカドが好き ～理由1位は「味」、次いで「栄養価」、「食感」、「美容」～
3)	アボカドを嫌いな人の理由1位は「味が苦手」 ～明暗が分かれるアボカドの味！？～
4)	アボカド女子がオススメするアボカドと相性の良い調味料は「しょうゆ」「わさび」、食材は「海老」「マグロ」 ～お刺身感覚で食されている実態が明らかに～
5)	今後トライしたいアボカドレシピは「ちらし寿司」「カルパッチョ」 ～多彩なバリエーションにも対応できる万能食材アボカド～

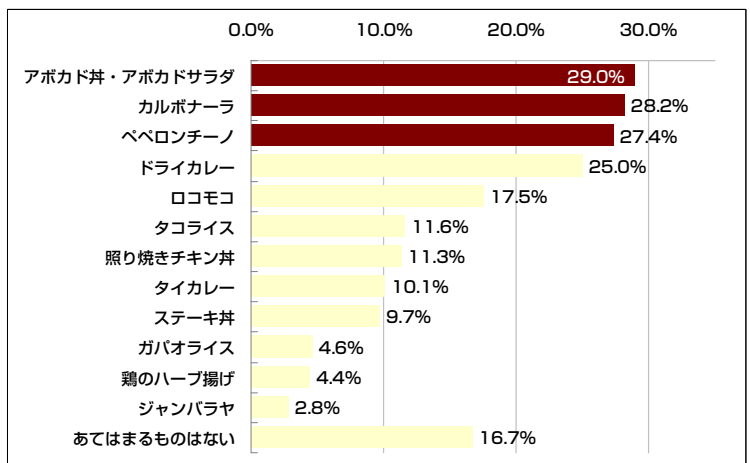
1) 外食時の人気カフェレシピ 1位「カルボナーラ」、2位「ペペロンチーノ」、3位「アボカド料理」

今回の調査では、20～50代の女性1,000名に、食事目的でのカフェ・喫茶店の訪問頻度について尋ね、“ほとんど行かない”と回答した方以外(n=890)を対象に、カフェなどで食べたことがある料理を尋ねたところ、「カルボナーラ」(43.4%)、「ペペロンチーノ」(32.1%)といった定番の Pasta 料理が上位を占め、次いで「アボカド丼・アボカドサラダ」(30.2%)という結果になりました。

また、このようなカフェレシピを自宅で作ったことがあると回答した744名に対し、特に作るのが好きなレシピを尋ねたところ、「アボカド丼・アボカドサラダ」(29.0%)、「カルボナーラ」(28.2%)、「ペペロンチーノ」(27.4%)と、自宅においてはアボカドを使った料理が最も人気レシピとなる傾向が見受けられました。



Q カフェやレストランなどで食べたことがあるものを3つまでお選びください。(n=890)

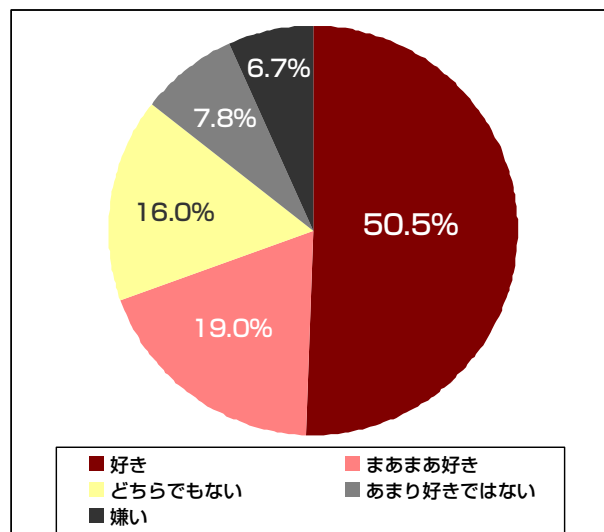


Q カフェレシピの中から特に作るのが好きなレシピを3つまでお選びください。(n=744)

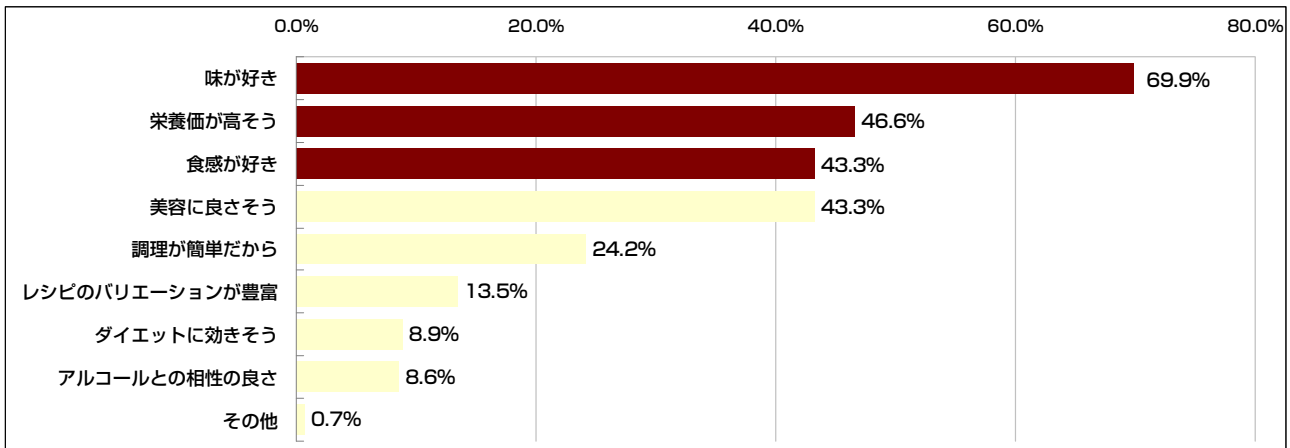
2) 女性の7割はカフェレシピでも馴染みのアボカドが好き

カフェレシピでも人気のアボカドに対して抱いている印象を尋ねたところ、5割の方が「好き」と答え、「まあまあ好き」と答えた方(19.0%)もあわせると、実に7割の女性がアボカド好きであることが明らかになりました。

さらに、アボカドを「好き」「まあまあ好き」と回答した方(n=695)に、その理由について尋ねたところ、「味が好き」(69.9%)が最も多く、次いで「栄養価が高そう」(46.6%)、「食感が好き」(43.3%)、「美容に良さそう」(43.3%)といった順になりました。



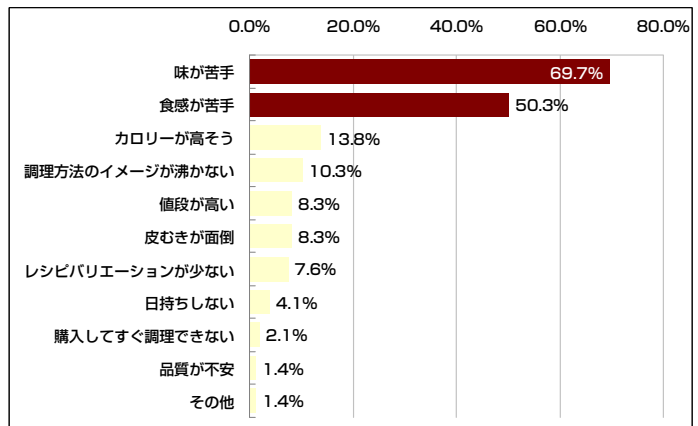
Q あなたのアボカドに対する印象を教えてください。(n=1,000)



Q アボカドを「好き」「まあまあ好き」と回答した方にお伺いします。その理由について当てはまるものを全てお選びください。(n=695)

3)アボカド嫌いな人の理由1位は「味が苦手」

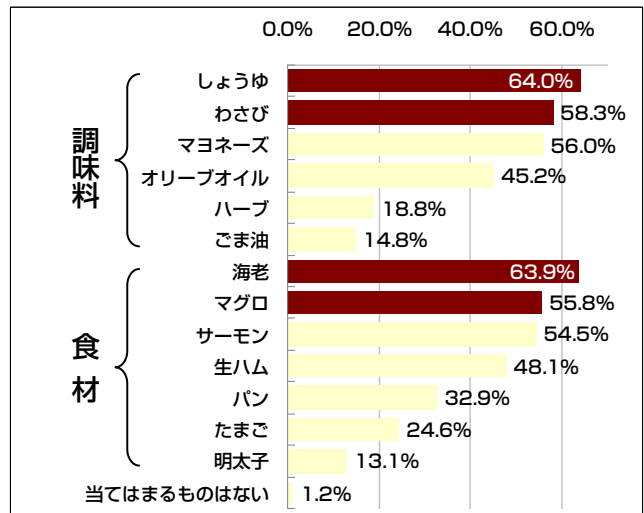
アボカドを「嫌い」「あまり好きではない」と回答した145名に対して、その理由について尋ねたところ、1位「味が苦手」が69.7%、2位「食感が苦手」(50.3%)と、アボカド好き派とほぼ同じ理由が上位を占める結果となり、アボカド特有の「味」が大きく影響すると言えます。



Q アボカドを「嫌い」「あまり好きではない」と回答した方にお伺いします。その理由について当てはまるものを全てお選びください。(n=145)

4)アボカド女子がオススメするアボカドと相性の良い調味料は「しょうゆ」「わさび」、食材は「海老」「マグロ」

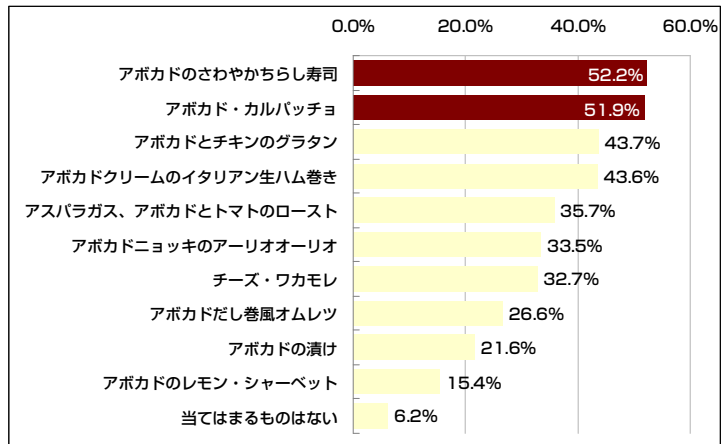
アボカド好きの695名を対象に、アボカドと相性が良いと思う調味料・食材を尋ねたところ、調味料については「しょうゆ」(64.0%)、「わさび」(58.3%)、「マヨネーズ」(56.0%)が上位に、一方、食材については「海老」(63.9%)、「マグロ」(55.8%)、「サーモン」(54.5%)が支持を集める結果になりました。これらの結果から、アボカドはお刺身感覚で好んで食されているという実態が明らかになりました。



Q 「アボカドを「好き」「まあまあ好き」と回答した方にお伺いします。アボカドと相性が良いと思う食材・調味料を全てお選びください。(n=695)

5) 今後トライしたいアボカドレシピは「ちらし寿司」「カルパッチョ」

アボカド好きの695名を対象に、今後自宅でトライしてみたいと思うアボカドレシピについて尋ねたところ、1位「ちらし寿司」(52.2%)、2位「カルパッチョ」(51.9%)、3位「チキンのグラタン」(43.7%)、4位「イタリアン生ハム焼き」(43.6%)という結果になりました。アボカドは洋食のみならず、ちらし寿司といった和食にも対応できるレシピバリエーションが豊富な食材と言えます。



■All About「野菜フルーツ簡単レシピ」ガイド 江戸野 陽子氏のコメント

アボカドはカフェレシピで、その魅力を発揮しやすいことを再認識しました。アボカドは、皮をむいたら生でそのまま食べられるものの、食べ方や調理法のイメージがつきにくい印象があります。また選び方も難しく、未熟なものだと固すぎて美味しくなく、熟しすぎているものは腐っていることもあるので、見極めが大変難しいです。カフェで「アボカド料理」を食べる人が多いのは、こうした手間を省けることが大きいのではないかと思います。そしてもう一点。カフェで提供されているアボカド料理のレパートリーの幅広さには、目を見張るものがあります。アボカドは甘みと酸味がほとんどなく、なめらかでクリーミーな食感が魅力です。そのため料理にアボカドが加わると、主張しすぎず、かと言って隠れすぎない絶妙な一皿を作り上げてくれます。ちょっと挙げてみれば、定番のサラダ、ハンバーガー、グラタン、寿司などがありますが、和食であっても洋食であっても安定したクオリティの美味しさと個性を発揮してくれます。どんな料理とも相性がよく、幅広い味わいを提供することができるため、どんな人でもなにかひとつ自分に合う一皿を見つけることができると思います。その中でもアボカドと特に相性がいいのが「しょうゆ」「わさび」「マグロ」「エビ」。まさに寿司！アボカドの20%に及ぶ高い脂肪分が、マグロのトロとほぼ同じなため、味が似ていると言われています。日本人の舌に特になじみのあるトロに似ているだけあって、寿司のような食べ方を好む人が多いのもうなずけます。

■メキシコ産アボカド生産輸出協会 広報担当からのコメント

メキシコ産アボカドは世界最高品質のアボカドです。メキシコ産アボカドは丁寧に手摘みされ、国際基準を上回るパッケージで、新鮮なまま出荷されます。卓越した品質と豊かな味わいを誇るメキシコ産アボカドの美味しさには、はっきりとした違いがあります。とてもクリーミーで、素晴らしいナッツの風味とともに、世界の栄養価を誇るフルーツ。さらに応用性にも優れており、そのまま食べても、スープやサラダ、スムージーなどにしても、と様々なレシピで楽しめる万能な食材。味わい、バラエティに富んだレシピの数々を楽しみ、その栄養を毎日摂取してください。美味しいアボカドを買うときのポイントは「メキシコ産」ステッカー。それは世界最高品質の証です。

※詳しくはこちらをご参照ください(<http://allabout.co.jp/1/236041/1/product/236041.htm>)

■調査概要

- ・調査日:2013年10月11日(金)~12日(土)
- ・調査対象:20歳以上60歳未満の女性
- ・有効回答数:1,000件
- ・調査方法:インターネットリサーチ
- ・属性:
[年代] 20代(n=250)25.0%、30代(n=250)25.0%、40代(n=250)25.0%、50代(n=250)25.0%
[子どもの有無] 無し(n=534)53.4%、有り(n=466)46.6%
[居住エリア] 1都3県

「All About」について <http://allabout.co.jp/>

大日本印刷株式会社と株式会社リクルートホールディングスを大株主とする株式会社オールアバウトが運営、約1,200のテーマごとに、専門の知識や経験を持った人＝「ガイド」が、その分野に関する情報を提供する総合情報サイトです。2001年2月15日のサイトオープン以来、順調にユーザ数を伸ばし、月間総利用者数は約3,000万人(2013年10月実績、スマートフォン、モバイル含む)となっています。独自記事の展開を中心にシステムだけでは到達しない満足度へ“人”が編集・ナビゲートするサービスです。

メキシコ産アボカド生産輸出協会 <http://www.avocadosfrommexico.jp/>

メキシコ産アボカド生産輸出協会は、メキシコの太平洋に面した大アボカド生産地ミチョアカン州のアボカド輸出計画推進を目指して1997年に設立しました。APEAM会員は最高の味と安全性、品質を誇るアボカドの生産に向けてワールドクラスの厳しい業界規格の採用に専念しています。例えば、生産者は果実の汚染防止および細菌や残留農薬の問題の解消を目指して農業生産工程管理(GAP)を実施し、農園で継続的に適正農業規範プログラムを展開しています。優れた商品品質を守るため優良製造所基準(GMP)も採用し、世界各地の市場に安全と美味しさを運んでいます。

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

TEL:03-6362-1309 FAX:03-6682-4229 E-mail: pr@staff.allabout.co.jp

SOPEXA JAPON

TEL:+813-5789-0081 FAX:+813-5789-0087

www.sopexa-japon.com www.sopexa.com