

## 日清オイリオ生活科学研究レポート No.47 '22 中食に関する調査

### 食の楽しみをサポートする中食

- ◆ 「好きなものを選べる」「色々なメニューを楽しめる」から買う人が増加
- ◆ 揚げ物は「自分が好き」「一品加えたい」から買う人が増加

日清オイリオグループ株式会社（社長：久野 貴久）は、「ビジョン 2030」の実現に向けて“もっとお客さまの近くへ”を基本方針に取り組んでいます。「生活科学研究課」では、社会環境や生活者の価値観の変化、それらに起因する生活習慣の動向などについて調査し、情報発信をしています。

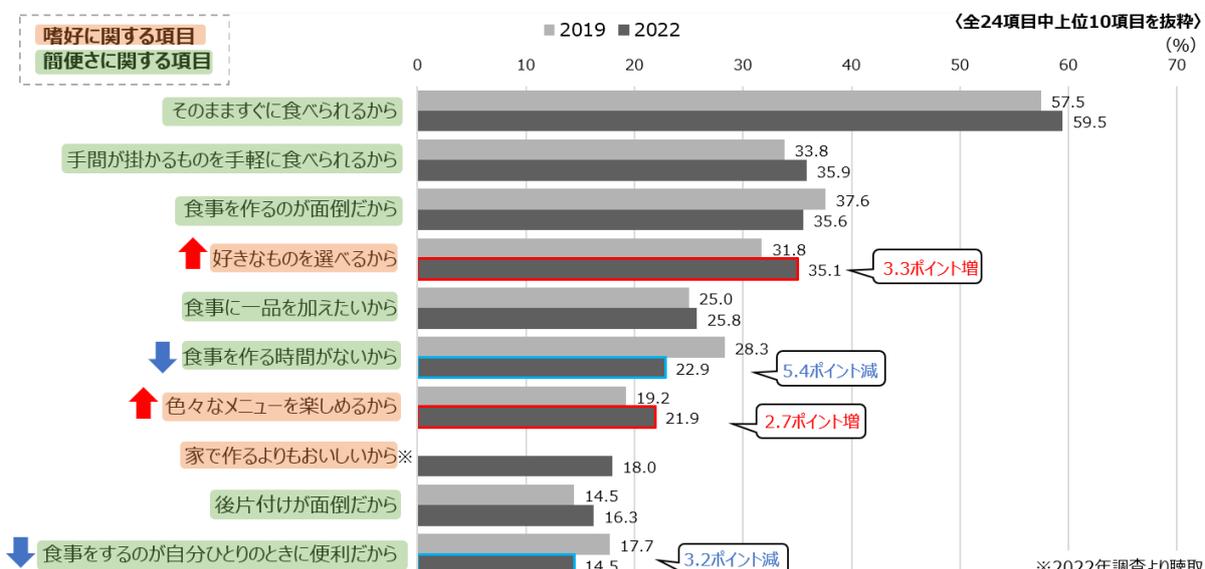
中食市場は、世帯構造・働き方などの社会的変化や容器・保存などの技術進化もあり、拡大しています。また、総務省の家計調査（二人以上の世帯・年間支出金額）では、中食にあたる「調理食品」が2021年は約140千円と報告されています。他方、2022年版惣菜白書によると、2020年の惣菜市場規模は、コロナ禍により前年割れとなったものの、2021年には再び10兆円台へと回復しました。その一因としてテイクアウト・デリバリーが広がり、生活者の選択肢が多様化したことも考えられます。

当研究課では、中食・外食に関する調査を継続的に実施しています。本レポートでは、「中食に関する調査」として、中食利用に対する意識、中食利用時の揚げ物に対する意識について、特に2019年からの変化に着目し分析結果をまとめました。

- ・生活科学サイト：<https://www.nisshin-oillio.com/report/>
- ・日清オイリオ生活科学研究レポート No.47 (PDF)：  
<https://www.nisshin-oillio.com/report/report/images/no47/no47.pdf>

### ■ 中食の購入理由は「好きなものを選べるから」「色々なメニューを楽しめるから」が増加

中食を購入する理由は、前回調査（2019年）と比べて、「好きなものを選べるから」が3.3ポイント、「色々なメニューを楽しめるから」が2.7ポイント増加しました。一方、「食事を作る時間がないから」が5.4ポイント、「食事をするのが自分ひとりのときに便利だから」が3.2ポイント減少しました。（レポート6頁参照）



## ■ 購入する揚げ物の印象は、どの販売店でも「おいしい」が最多

購入する揚げ物の印象は、調査したすべての販売店で「おいしい」が最も多く、2位以下を大きく引き離しました。また、スーパー、コンビニ以外の販売店では「手作り感がある」と「揚げ立て感がある」の両方が上位に挙がりました。(レポート9頁参照)

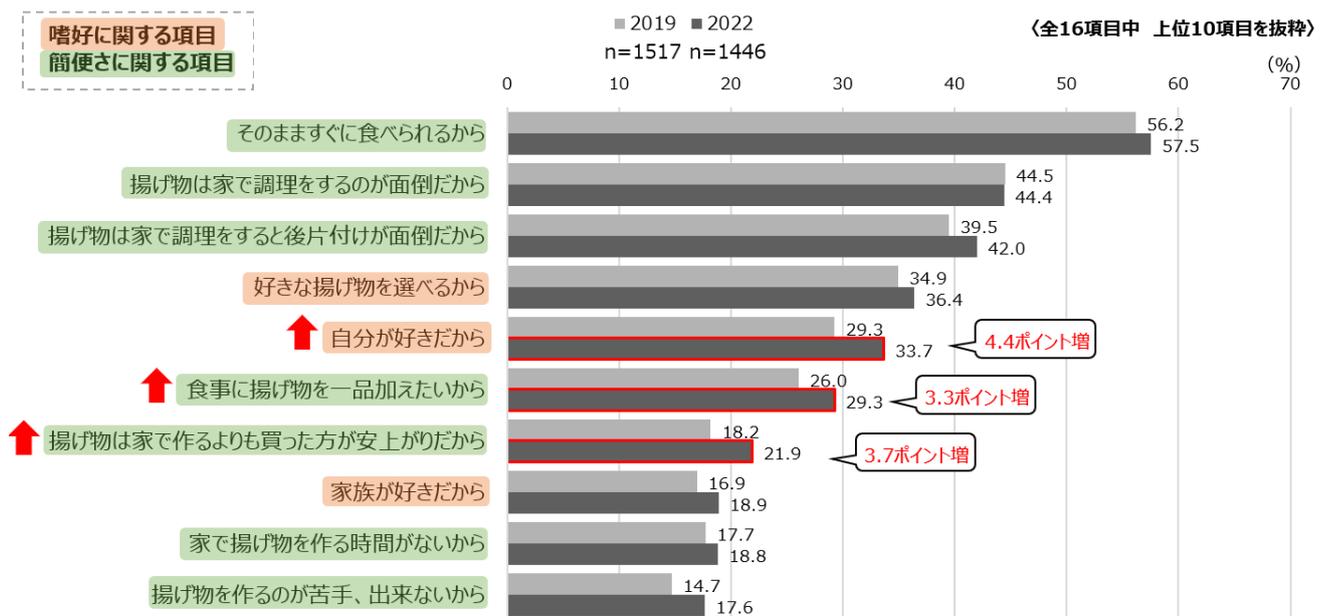
(全20項目中 上位5項目を抜粋)

	スーパー n=1250	(参考) コンビニ 大手チェーン1社 n=318	デパート・ 百貨店 n=354	惣菜店・弁当屋 n=261	テイクアウト その他※飲食店のテイクアウト n=227	デリバリー その他※飲食店や宅配専門店等 のデリバリー n=119
1位	おいしい 38.6%	おいしい 48.4%	おいしい 57.9%	おいしい 49.8%	おいしい 52.9%	おいしい 45.4%
2位	カロリーが高い 23.5%	カロリーが高い 21.4%	手作り感がある 25.4%	手作り感がある 22.6%	手作り感がある 22.0%	手作り感がある 21.8%
3位	油分・ 脂肪分が多い 19.8%	味付けが濃い 17.6%	揚げ立て感が ある 22.9%	揚げ立て感が ある 21.1%	揚げ立て感が ある 21.1%	味付けが濃い 16.8%
4位	油っぽい・べちゃ べちゃしている 19.7%	揚げ立て感が ある 17.3%	種類が多い 21.2%	味付けが濃い 18.4%	味付けが濃い 18.1%	揚げ立て感が ある 16.0%
5位	手作り感がある 17.8%	油分・ 脂肪分が多い 14.5%	カロリーが高い 19.8%	カロリーが高い 16.9%	カロリーが高い 14.5%	カロリーが高い 14.3%

※ その他：スーパー、コンビニ、デパート・百貨店、惣菜店・弁当屋を除く

## ■ 揚げ物の購入理由は「自分が好きだから」「食事に一品加えたいから」が増加

揚げ物の購入理由は、前回調査と比べて「自分が好きだから」が4.4ポイント、「食事に揚げ物を一品加えたいから」が3.3ポイント、「揚げ物は家で作るよりも買った方が安上がりだから」が3.7ポイント増加しました。(レポート10頁参照)



## ■ その他調査結果のポイント

- 中食の購入頻度は「週に2~3日程度」「週に1日程度」が増加
- 中食の購入頻度は「増えた」が約3割、理由は「コロナ禍で外食を控えているから」が最多
- 中食の購入時に気にしていることは家庭で「作れないメニューである」「専門店の味が食べられる」
- 揚げ物は、テイクアウトとデリバリーでの購入頻度が増加
- 購入する揚げ物に書かれていたら魅力を感じる項目は、食感・風味に関する項目が増加
- フライ油の種類や質への関心は、調査したすべての販売店で「気になる」が半数以上
- フライ油に使われていたら嬉しい油は「オリーブオイル」が最多、次いで「キャノーラ油/なたね油」  
特に「キャノーラ油/なたね油」は女性、「ごま油」は男性が高い傾向

## 調査概要

実査期間	調査1: 2022年6月9日~14日 調査2: 2022年6月16日~21日
調査手法	定量調査（インターネット調査にて実施）
調査地域	首都圏(1都3県)、近畿圏(2府4県)
調査対象	20~70代の男女
サンプル数・割付	調査1: n=10000 (性別・年代・地域の人口構成比に応じた割付にて回収、ウエイトバック処理を実施) 調査2: n=2000、中食※ <sub>1</sub> を月1回以上利用する人 (調査1で中食を月1回以上利用すると回答した人の構成比率に基づいて回収)

※1 中食: 購入店以外の場所で食べる、家庭外で商業的に調理・加工されたできあいの食べ物※<sub>2</sub>。

飲食店や宅配専門店等のデリバリーや、飲食店等のテイクアウトのできあいの食べ物も含める。

※2 できあいの食べ物: お惣菜やお弁当など、調理済みであり、持ち帰ったり、届いてからすぐに食べられるもの、温めて(解凍して)食べられるもの。

コンビニのカウンターで売られている食べ物(から揚げ、おでん、中華まんなど)や、冷蔵保存で30日程度日持ちのする袋入りの惣菜も含める。

◆ 調査結果詳細(レポート)はホームページをご覧ください。

<https://www.nisshin-oillio.com/report>

### 【レポートに関するお問合せ先】

日清オイリオグループ株式会社 技術本部 中央研究所 生活科学研究課  
TEL: 045-757-5461 〒235-8558 神奈川県横浜市磯子区新森町1番地

### 【リリースに関するお問合せ先】

日清オイリオグループ株式会社 コーポレートコミュニケーション部 広報課  
TEL: 03-3206-5109 〒104-8285 東京都中央区新川一丁目23番1号