

いよいよ本格的な夏到来！この夏、主婦が作ってみたいカレー 第1位はタイの「パッポンカレー」だった！ 約8割の主婦が「エスニックカレーを作ってみたい」と回答

わさび製品を中心に香辛料・調味料を開発・製造する、株式会社万城食品(ばんじょうしょくひん 本社:静岡県三島市、代表取締役社長:米山一郎)は、本格的な夏の到来を前に、全国の子どものいる20~30代の主婦を対象に、「家庭で食べているカレー」や、「この夏作ってみたいカレー」に関するアンケートを実施致しました。

Q:この夏、家庭で作ってみたいカレーは？

第1位	パッポンカレー	46%
第2位	インドカレー	37%
第3位	マレーシアカレー	10%

<調査結果の要点>

■ 98%の主婦が「カレー好き」！約半数の主婦は、月2回以上カレーを自分で作ると回答。

今回の調査で98%の主婦がカレー好きだということがわかりました。カレーが好きと回答した主婦にカレーを作る頻度に関する質問をしたところ、週2~3回が2%、週1回が13%、月2~3回程度が35%となり、また、カレーの利便性に関する質問では、「調理が簡単で、作るのが面倒くさい時に便利」という回答が最も多くなりました。**約半数の主婦が月に2回以上、メニューに悩んだ時でも簡単にできる料理としてカレーを作っている**ことが判明しました。

■ カレーを作る時、1番の悩みは「家族全員の味に調整すること」。

8割の家庭が、子どもの嗜好に合わせた辛さのカレーを食べていた。

家庭でカレーを作る時の悩みに関する質問では、最も多い回答は「カレーの辛さを、子どもと親、どちらかの味覚に合わせなければならないこと」でした。また、66%の家庭では、「子どもと親が食べるカレーを分けない」で作っており、その内の**8割が「子ども」に合わせた辛さのカレーを食べています**。

カレーの調理時間に関する質問では、30分以上1時間未満が56%と最も多く、次いで1時間以上3時間未満が25%と時間をかけて作っていました。多くの家庭では**カレーの調理に時間がかかるため、子どもに合わせたカレーのみを作っていると考えられます**。

■ この夏、主婦が作ってみたいカレー第1位はタイの「パッポンカレー」！

「手間がかかる」イメージが強かったエスニックカレーだが、簡単にできるのであれば「エスニックカレーを作ってみたい」と回答した主婦は、3/4以上となる結果に。

近年、注目度の高いエスニックカレーですが、「この夏作ってみたいエスニックカレー(タイカレー、スリランカカレーなど)」に関する質問では、**第1位はコクのある甘さとマイルドな味が特長のタイの「パッポンカレー」**でした。また、「簡単にエスニックカレーをできるのであれば作ってみたいか」と質問したところ、77%の主婦が「是非作ってみたい」「機会があれば作ってみたい」と回答し、**家庭でもエスニックカレーを食べたいと考えている主婦が多い**ことがわかりました。

<パッポンカレーとは>

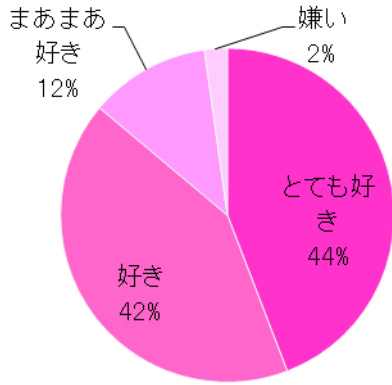
「パッポンカレー」とは、コクのある甘さとマイルドな辛さで日本人好みの味わいが特徴の、卵を絡めたカレーです。パッポンカレーという言葉は、タイ語でパッ(炒める)、ポン(粉)、カレー(カレー)でタイ風カレー炒めを意味します。本場タイでは庶民的な屋台から高級レストランまで幅広い場で提供され、老若男女に愛されています。2016年5月に旅行代理店「H.I.S」が調査した「いま日本人がタイに行ったら食べたい名物グルメ」でも第1位に選ばれた、今注目のタイカレーです。



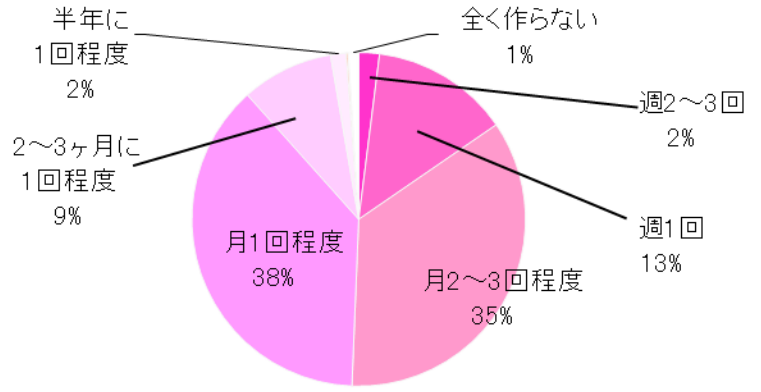
<調査結果>

■ 98%の主婦が「カレー好き」！約半数の主婦は、月2回以上カレーを自分で作ると回答。

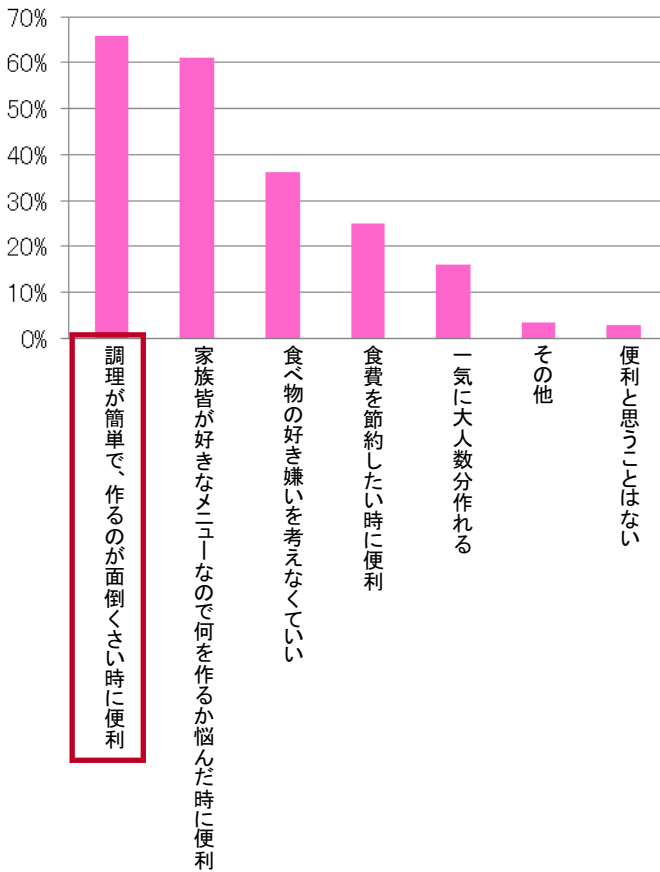
Q:あなたはカレーが好きですか？



Q:どれくらいの頻度でカレーを自宅で作りますか？

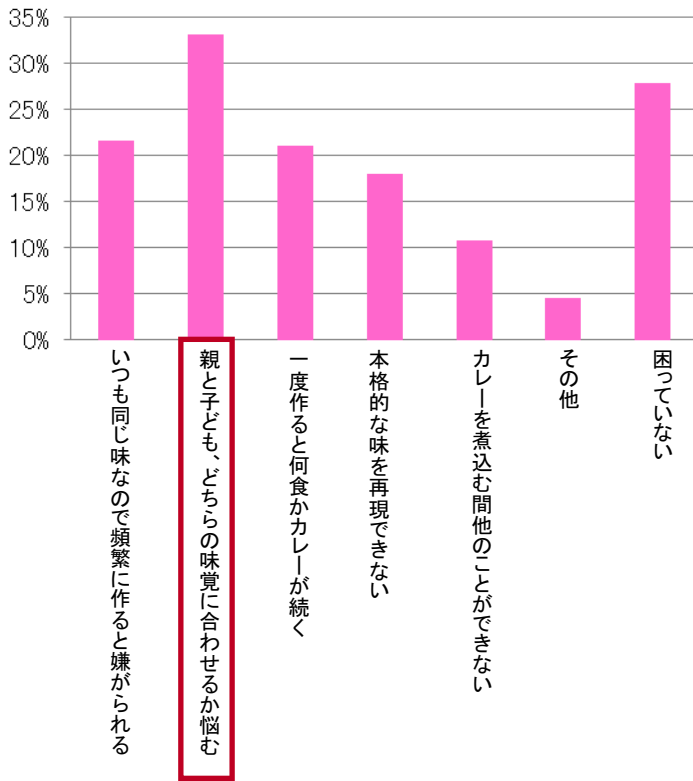


Q:「カレー」というメニューが便利だと思う理由は？

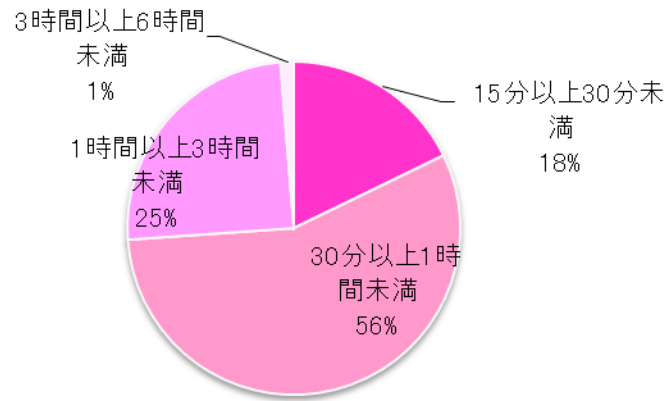


- カレーを作る時、1番の悩みは「家族全員の味に調整すること」。
8割の家庭が、子どもの嗜好に合わせた辛さのカレーを食べていた。

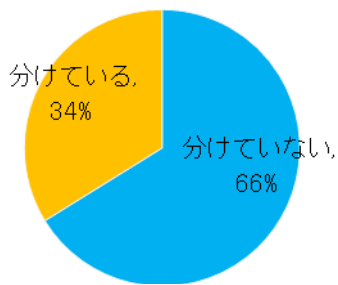
Q: 自宅でカレーを作る時に困ることは？



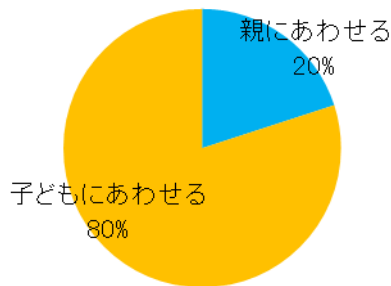
Q: 自宅でカレーを作るのにかかる時間は？



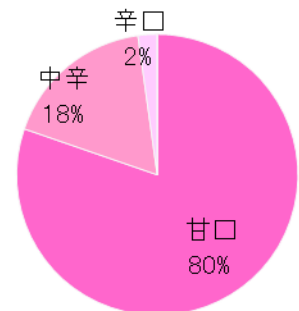
Q: 親用と子ども用でカレーは分けて用意しますか？



Q: 親用と子ども用どちらの好みに寄せた味付けにしていますか？

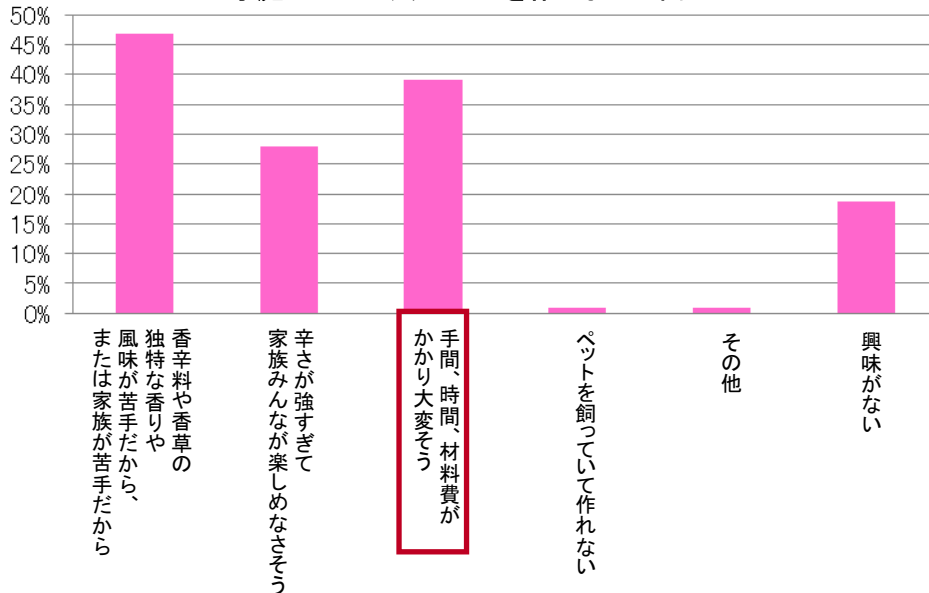


Q: お子様が好きなおカレーの辛さは？

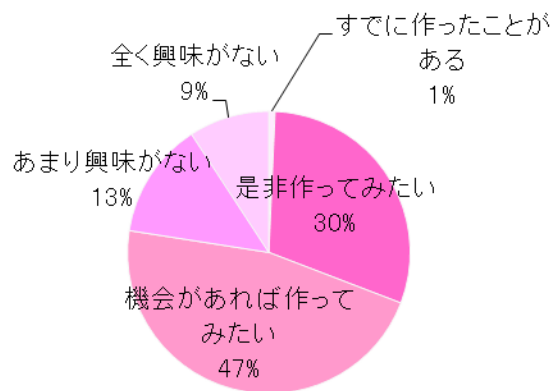


- この夏、主婦が作ってみたいカレー第1位はタイの「パッポンカレー」！
「手間がかかる」イメージが強かったエスニックカレーだが、簡単にできるのであれば「エスニックカレーを作ってみたい」と回答した主婦は、3/4 以上となる結果に。

Q: 家庭でエスニックカレーを作らない理由は？



Q: 家庭で簡単にエスニックカレーを作れるとしたら作ってみたいですか？



Q: この夏、家庭で作ってみたいカレーは？

第1位	パッポンカレー	46%
第2位	インドカレー	37%
第3位	マレーシアカレー※	10%

※マレーシアカレー: マトン等を使い、ココナッツミルクと香辛料をふんだんに使ったスパイシーなカレー

<調査結果まとめ>

- 主婦がカレーを調理する時の1番の悩みは「カレーの辛さを子どもと親のどちらの味覚にあわせるか」。8割の家庭が子どもに合わせた辛さのカレーを作って食べていた。
- 主婦は、「何を作るか悩んだ時に簡単に調理ができて、家族全員が楽しめるカレー」を求めている。
- この夏、主婦が作ってみたいカレー第1位はタイの「パッポンカレー」。簡単にできるのであればエスニックカレーの需要が高いことが判明。

万城食品は、子どもから大人まで幅広い世代が楽しめる本格的な「パッポンカレー」を簡単に調理ができる、そうざい用調味料「パッポンカレーソース」を開発し、全国のスーパーマーケット及び、万城食品のオンラインショップにて発売しています。本商品はコクのある甘さとマイルドな辛さが特長で、フライパン1つで、様々な材料と5分炒めるだけで簡単に調理することができます。

万城食品は、「もっとおいしく、もっとたのしく」をモットーにおいしく、たのしい商品を日本全国の食卓にお届け致します。

■ 商品概要

- 【商品名】: パッポンカレーソース
- 【商品特徴】: 5分炒めるだけで簡単に調理ができる
まろやかな卵とスパイスの香りがクセになる、
子どもから大人まで楽しめる本格的な味わい
- 【発売日】: 2017年3月1日(水)
2月より一部スーパーで先行販売
- 【販売店舗】: 全国のスーパーマーケット
万城食品オンラインショップ(<http://www.banjo-shop.com/>)
- 【内容量】: ソース45g、カレーパウダー7.3g
- 【希望小売価格】: オープン価格
- 【販売地区】: 全国
- 【特設サイト】: 2月12日より公開 <http://www.banjo.co.jp/padpongcurry/>



■ 調査概要

サンプル数: 412人

調査対象者: 20代～30代の子どもがいる主婦

調査方法: インターネットリサーチ

調査期間: 2017年05月17日(水)～2017年05月18日(木)

調査内容: 家庭で食べるカレーや、この夏作ってみたいカレーについて単一回答、複数回答にて調査・分析

【当りリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社万城食品 <https://www.banjo.co.jp/inquiry/item-form>