

報道関係者各位

2012年11月28日 発行

日本トリム「冬に食べたいものと水」アンケート実施 2012 冬もっとも食べたいものは「お鍋」 ～今年トライしてみたい鍋料理は、話題の「塩麴」～

整水器の日本国内No.1でシェア53.7%¹⁾を占める株式会社日本トリムは、自社製品のユーザー1,133人に対して「冬に食べたいものと水」に関するアンケートを実施しました。アンケート結果から、「今年、冬に最も食べたいものは、お鍋」という結果になりました。また、「今年の冬にトライしてみたいお鍋」は、話題となった「塩麴」を使ったお鍋、次いで同じくメタボ対策に効果があると話題になった「トマト」を使ったお鍋に人気集中しました。

(調査期間 2012年11月12日から19日)

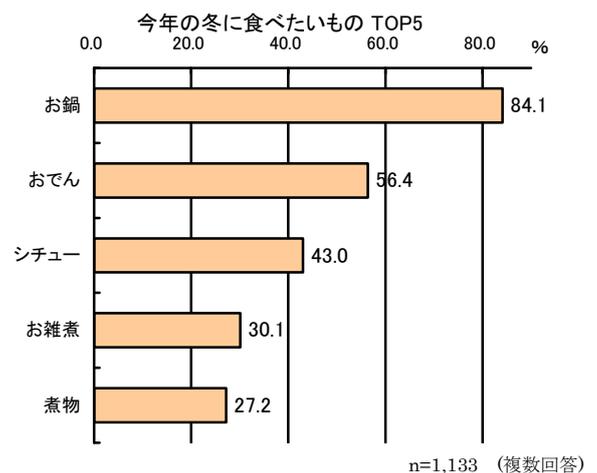
■注目ポイント

- ①: 今年の冬に最も食べたいものは「お鍋」。8割以上が支持
- ②: 今年の冬、トライしたい鍋、1位は「塩麴鍋」に！2位は「トマト鍋」
- ③: お鍋のだしをとるときに工夫していることは「煮だし」が38%
- ④: お鍋のだしとりと「電解還元水」の関係性

■今年の冬に最も食べたいものは「お鍋」。8割以上が支持

近年、生活者の水の意識の向上や塩麴やトマト、ヨーグルトなどの健康食ブームにより、今年の冬の「食」に関する意識がどのように変化をしたか調査しました。調査対象は日本トリムの製品を使用している20代から70代までの男女1,133人となっています。

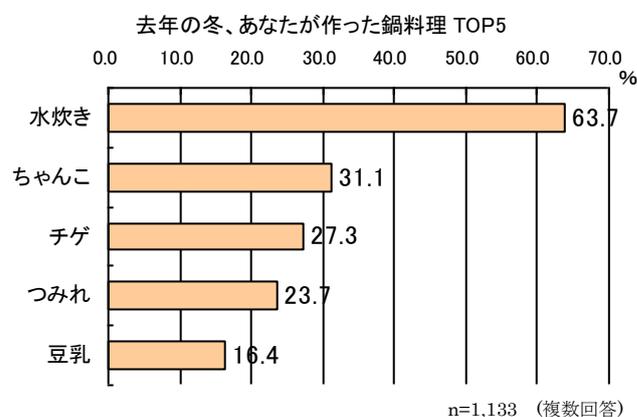
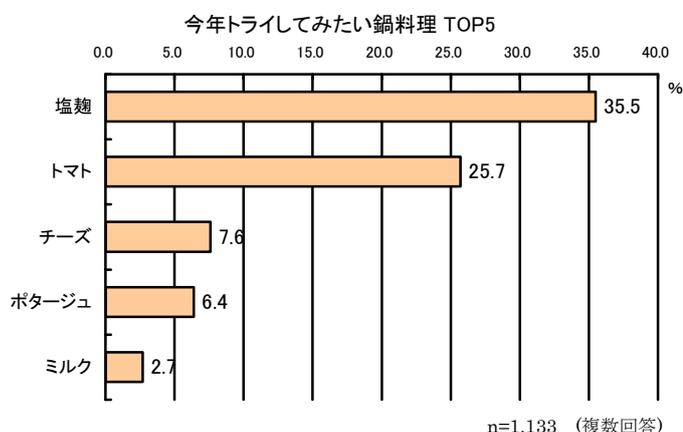
まず、「今年の冬に食べたいもの」は何かと、聞いたところ、84.1%が「お鍋」と回答。幅広い世代から多くの支持を集めました。その理由としては、「身体が温まるから」のほか、昨今のヘルシー志向を受けて「野菜をたっぷりとれて、ヘルシーだから」といった回答が多く挙げられています。また、家食回帰の傾向からか、「家族みんなで食べられるから」といった理由も挙がっています。以下は、「おでん」(56.4%)、「シチュー」(43.0%)と続いています。「お雑煮」(30.1%)については、正月料理の定番ということで挙げられているようです。



■今年の冬、トライしたい鍋、1位は「塩麴鍋」に！2位は「トマト鍋」

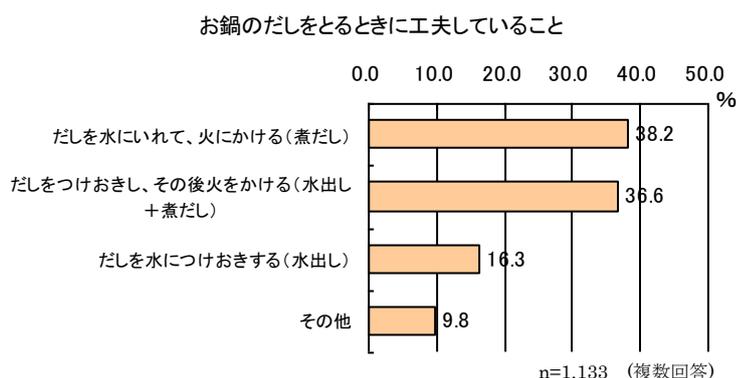
今年8割以上の方が「食べたい」と回答しているお鍋ですが、昨今、様々な種類が存在します。「今年の冬にトライしたい鍋料理」を聞いたところ「塩麴鍋」(35.5%)が1位に。その理由として、「話題だから」「流行っているから」のほかに、「塩麴などの発酵食品は身体にいいので」といった回答が目立ち、健康志向の高さがうかがえます。塩麴鍋とは、塩麴の乳酸菌や分解酵素の働きによって、肉や魚介を柔らかくして、素材のうまみを引き出したお鍋です。また低カロリーであることや、分解酵素が消化を助けるため胃腸に負担をかけないことも、注目されている要因として考えられます。

続いて2位は「トマト鍋」(25.7%)。その理由として、「トマトが好きだから」といった回答とともに、今年「トマトの中にメタボリック症候群を改善するのに有効な成分がある」と話題になったこともあり、「身体によさそうだから」や「ダイエット効果がありそうだから」といった回答が多く挙げられました。一方昨年の冬に食べた鍋は、「水炊き鍋」(63.7%)や「ちゃんこ鍋」(31.1%)など、定番の鍋を作った人が多い結果となりました。



■お鍋のだしをとるときに工夫していることは「煮だし」が38%

さらに、「お鍋のだしをとるときに工夫していることはありますか」と聞いたところ、「だしを水にいれて、火にかける(煮だし)」(38.2%)と、「だしをつけおき、その後火にかける(水出し+煮だし)」(36.6%)が拮抗する結果となりました。また、その他の意見として、「ミリンと日本酒」、「塩麴」を入れるといった意見が挙がっています。



■お鍋のだしとりと「電解還元水」の関係性

昨今、水に対する意識の高まりは飲用のみならず、調理にも広がっています。例えば、アルカリイオン整水器協議会の発表しているデータによると、昆布を浄水と電解還元水に浸した結果、昆布に含まれる、うまみの元とされるグルタミン酸の濃度が、だしの出始めにおいては電解還元水に浸した方が高くなる結果が出ています。²⁾

アンケートでは、「電解還元水にお鍋などのだしを引き出す効果があることは知っていますか」と聞いたところ、電解還元水にお鍋などのだしを引き出す効果を知っていると答えた方は全体の 72.3%にのびりました。

また、「電解還元水を使って実際に違いを実感した料理方法」を聞いたところ、「炊飯」(68.3%)が最も多く挙げられました。お米の吸水が早いので、浸水時間を短縮できるほか、炊き上がりもふっくらでおいしくなります。他の意見として、「コーヒーやお茶がおいしくなる」「お茶や水出し麦茶の出具合がよくなる」といった意見が挙がっていました。「天ぷらがサクッと揚がる」などの意見も見られました。

一方で、前出の「塩麴」を作る際に電解還元水を使用すると、「発酵が早く進み美味しい」という声も上がりました。実際に、味覚アンケートを実施してみたところ、電解還元水 (pH9) の塩麴は、浄水でつくった塩麴に比べ、塩味が少なく、且つ甘味、旨味が高い結果となりました。一般的に「塩麴」は、仕込み時は塩辛いですが、発酵が進むと塩味がまろやかになり甘味、旨味が出てくるとされています。電解還元水のアルカリ性、且つ水素が含まれている点が麴菌の発酵促進に関与している可能性が示されました。また、電解還元水で作った方が、米麴が分解され米粒の形が崩れ、水の色も白濁しているのが分かります。

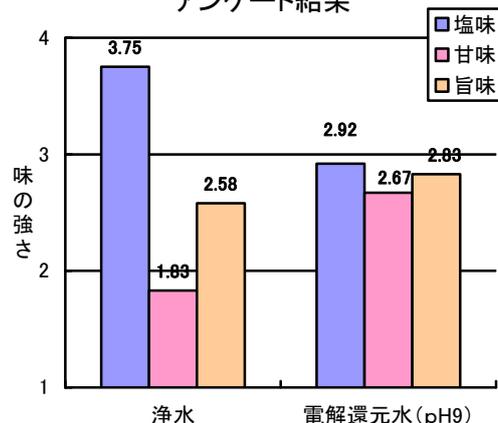
(作成方法:米麴 80g、塩 28g をよく混ぜ、そこに仕込み水 100ml の割合で混ぜ混合し、1日1回かき混ぜた。3日間は室温で保管し、その後4日間は冷蔵庫内で保管した)

「今後試してみたい電解還元水の料理活用法」を聞いたところ、「アク抜き」が最も多く 25.3%。実際に「鍋に使うとアクがほとんど出ず、最後のシメの雑炊がおいしい」といった意見が挙がっています。次に、「麺ゆで」(22.9%)、「だしとり」(22.0%)と続きます。

電解還元水にお鍋などのだしを引き出す効果があることは知っていたか



仕込み水の違いによる塩麴の味覚
アンケート結果

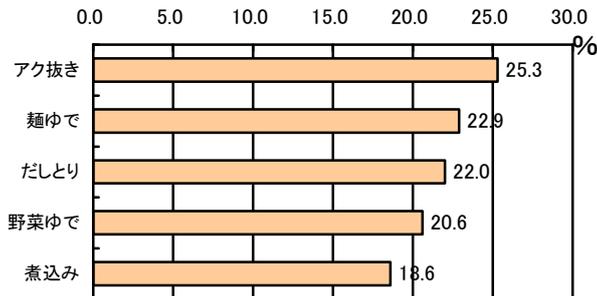


塩麴を同じ条件で作った7日目の状態
(浄水) (電解還元水 pH9)

日本トリム ニュースレター

「今後、電解還元水を使って作ってみたい料理」は、「温野菜」などの野菜を茹でたりする料理が多く挙がりました。「トマトなどの野菜を電解還元水につけると、甘くまろやかな味になる」といった声や、「生野菜がしゃきっとして、本来の味が出る」といった意見も見られました。他にも、「しゃぶしゃぶ」、「タジン鍋」、「豚の角煮」、「肉じゃが」などが挙がっています。また、身近なところだと「お茶」や「コーヒー」、「ゆでたまご」、「釜揚げうどん」といった意見も見られました。

今後試してみたい電解還元水の料理活用法 TOP5



n=1,133 (複数回答)

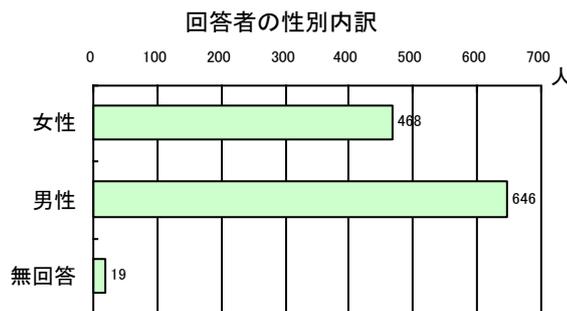
1)2012年6月発刊: 矢野経済研究所「2012年版浄水器・整水器市場の実態と展望」より

2)アルカリイオン整水器協議会 アルカリイオン水のその他の活用事例より <http://www.3aaa.gr.jp/user/us04.html>

■調査概要

調査名 : 日本トリム お客様アンケート
 ~冬の料理と電解還元水について~
 調査方法 : Webによるアンケート調査
 調査対象者 : 全国の日本トリム社製品ユーザー
 調査実施期間 : 2012年11月12日(月)~11月19日(月)
 回収サンプル数 : 1,133 サンプル
 調査機関 : 株式会社日本トリム

■回答者属性



日本トリムとは

日本トリムは、電解還元水整水器販売などの『ウォーターヘルスケア®事業』に加え、人工透析への応用を始めとした『医療分野』、米国 TRIMGEN CORPORATION の『遺伝子診断分野』をコア事業とするビジネスに取り組んでいます。飲用にとどまらず医療分野や農業分野、工業分野での様々な応用を実現し、電解還元水をベースに世界へ挑戦するオンリーワン企業を目指します。

■会社名/株式会社日本トリム □設立年月日/1982年(昭和57年)6月12日 □代表取締役/森澤 紳勝 (もりさわ しんかつ) □資本金/992,597,306円 □従業員数/359名(関連会社等を含む)
 □企業ホームページ/<http://www.nihon-trim.co.jp/>

本件に関する報道関係者様からのお問合せ先

■お問い合わせ先: 株式会社日本トリム PR担当 アウル株式会社 橘(たちばな)・森(もり)
 TEL: 03-5545-3888 MAIL: trim@aur.co.jp