



2011.9.7

報道関係者各位

プレスリリース

株式会社日本能率協会総合研究所

株式会社マーケティング・リサーチ・サービス

日本人の食卓メニューの長期トレンドが把握できる「わが国初のデータブック」

『食卓メニュートレンド・データブック』発刊！

「食」の長期トレンド30年＜トピックス＞

- 1) 減少止まらぬ「魚料理」は「肉料理」の6割程度まで下落
- 2) 「おにぎり」「菓子パン」「調理パン」簡便主食メニュー伸びる。
- 3) 家庭内「どんぶり」、伸びる「肉丼」「親子丼」「鉄火丼」

株式会社日本能率協会総合研究所（代表取締役加藤文昭、東京都港区）は、日本人の食卓メニューの長期トレンドが把握できる“わが国初のデータブック”『食卓メニュートレンド・データブック』を発刊いたしました。

本書は、日本の食卓メニュー調査の先魁である株式会社マーケティング・リサーチ・サービス（代表取締役永井孝由、東京都文京区）が、1978年から30年以上にわたって継続的におこなってきた食卓メニュー調査「MR Sメニューセンサス」より、そのエッセンスとなる基本的データを抜粋して作成したデータブックです。

特徴1)「561種類のメニュー出現回数」の長期トレンドがわかる

主婦の年代別に、メニューの登場回数がわかります。メニューの人気の変遷や流れを見て取る事ができます。2週間の間に、何回食卓に登場したか実数で示します。

特徴2)「561種類のメニューの登場場面」の長期トレンドがわかる！

朝食・昼食・夕食・弁当・間食、どの場面で登場したのか。朝食に多いメニューや夕食に多いメニューなど、メニュー登場場面の変遷がわかります。登場場面の構成比を時系列で示します。

特徴3)「561種類のメニューの調理形態」の長期トレンドがわかる！

手作り、半手作り、びん缶詰、インスタント、レトルト、冷凍、残り物、貰い物、出前、出来合い。それぞれのメニューは、どのように作られたのか、手作りが今も多いのか、インスタントが主流となっているのか、冷凍が拡大しているのかなど、こちらもメニューごとの変遷がわかります。調理形態別構成比を時系列で示します。

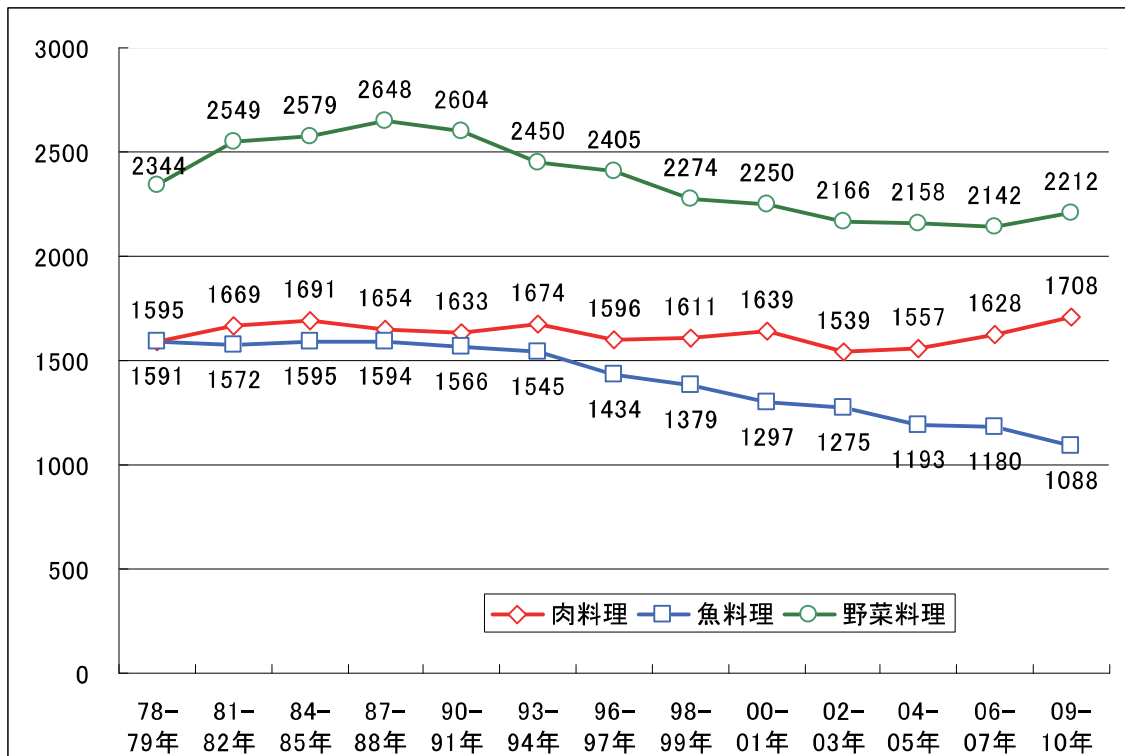
『食卓メニュートレンド・データブック』では、561メニューの時系列データを掲載しています。

本書掲載データより、トピックスを3つご紹介します。

<「食」の長期トレンド30年 トピックスその1>

減少止まらぬ「魚料理」は「肉料理」の6割程度まで下落

調査開始の78-79年調査では、出現回数がほぼ同じであった「肉料理」と「魚料理」。最新調査では、「魚料理」は「肉料理」の6割程度まで減少しています。「野菜料理」は、比較的安定していますが、87-88年調査をピークに減少傾向にあります。最新調査ではやや持ち直しています。

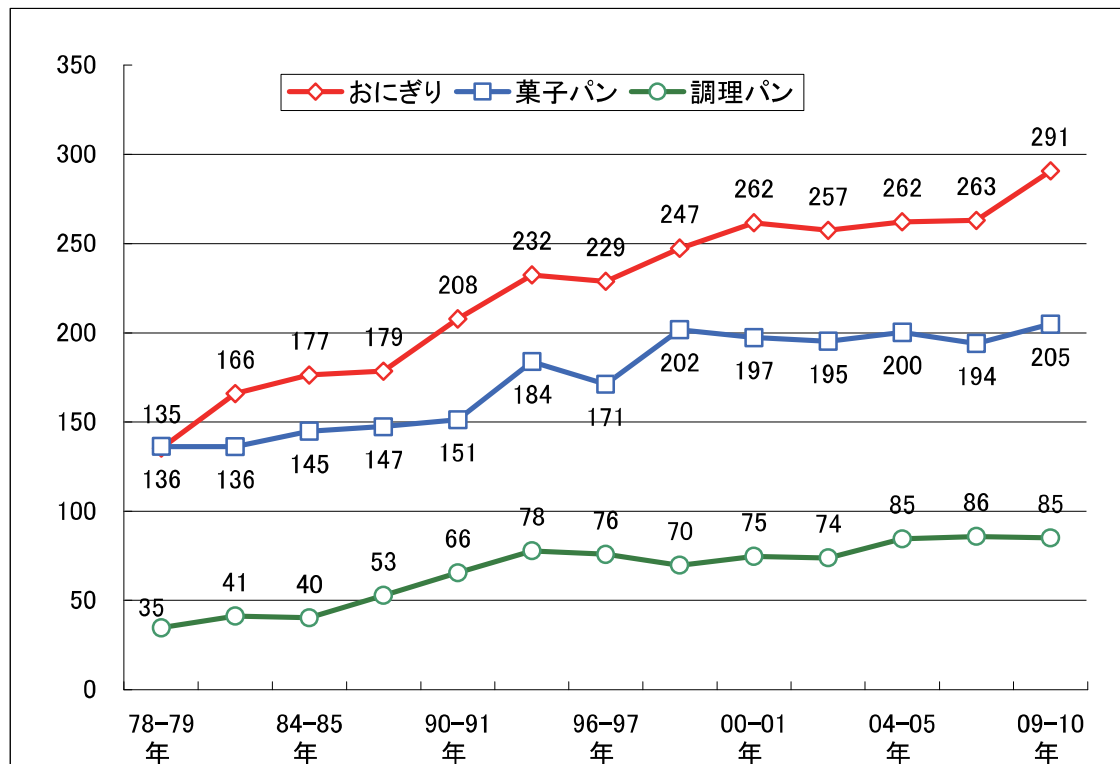


※食卓出現回数（100世帯あたりの家庭で、2週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの）

<「食」の長期トレンド30年 その2>

「おにぎり」「菓子パン」「調理パン」簡便主食メニュー伸びる。

「ごはん」は減少傾向ですが、「おにぎり」はのびています。「菓子パン」「調理パン」が伸び「トースト」はやや下降傾向。共通するのは、おかずを作る必要のない簡便主食メニューであることだと言えます。「調理パン」は78-79年調査の約2.5倍、「おにぎり」は約2倍、「菓子パン」は1.5倍になりました。



※食卓出現回数（100世帯あたりの家庭で、2週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの）

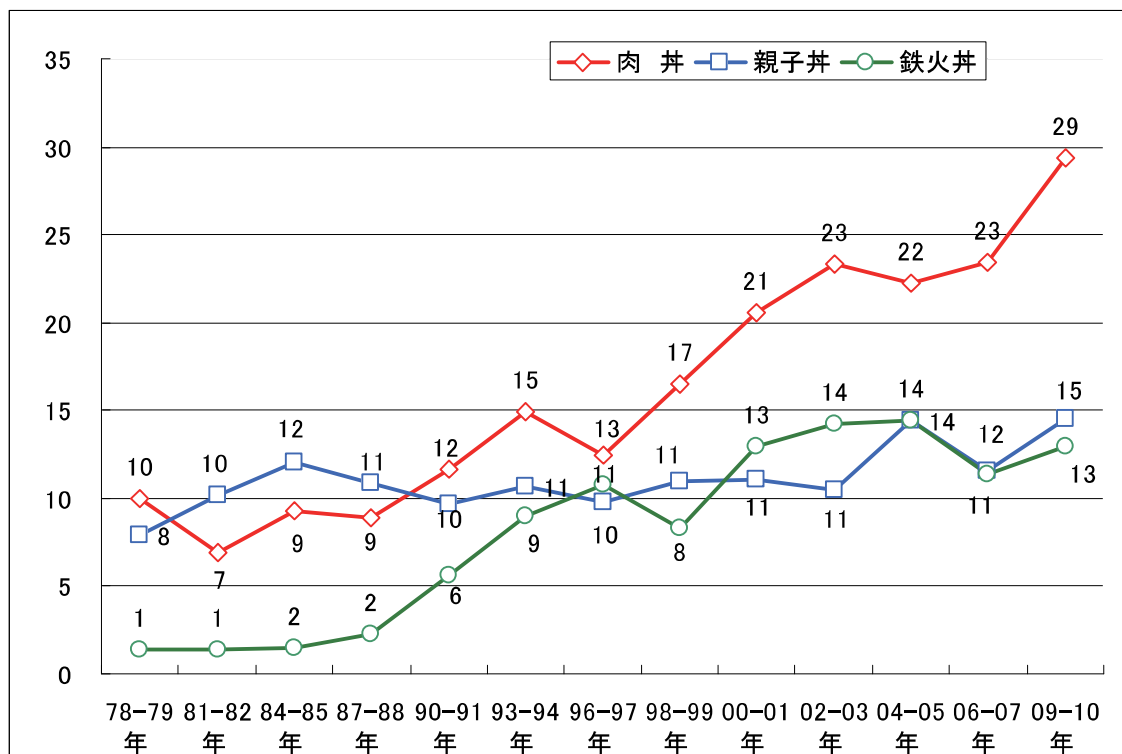
	78-79年	81-82年	84-85年	87-88年	90-91年	93-94年	96-97年	98-99年	00-01年	02-03年	04-05年	06-07年	09-10年	10/79年比
ごはん	2195.2	2123.4	2162.4	2144.1	2063.4	2037.7	1961.4	1895.9	1860.1	1851.5	1807.4	1794.9	1731.4	78.9%
おにぎり	135.4	166.0	176.5	178.6	207.8	232.4	228.9	247.4	261.6	257.4	262.2	263.0	290.7	214.7%
トースト	699.5	723.9	682.6	674.5	646.8	676.1	634.7	630.9	668.0	671.5	657.5	647.6	616.7	88.2%
菓子パン	136.4	136.2	145.0	147.4	151.4	183.8	171.3	201.8	197.3	195.4	200.3	194.1	204.8	150.1%
調理パン	34.6	41.2	40.3	52.9	65.7	77.9	76.0	69.9	74.9	74.0	84.7	86.0	85.2	246.2%

※食卓出現回数（100世帯あたりの家庭で、2週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの）

＜「食」の長期トレンド30年 その3＞

家庭内「どんぶり」、伸びる「肉丼」「親子丼」「鉄火丼」

家庭内で食べるどんぶりは、「肉丼（牛丼・焼き肉丼など）」「親子丼」「鉄火丼」が新御三家として急伸中。特に「肉丼」は、78-79年調査の約3倍。「中華丼」も上昇傾向です。旧御三家の「カツ丼」「鰻丼」「天丼」は低下傾向にあります。



※食卓出現回数（100世帯あたりの家庭で、2週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの）

	78-79年	81-82年	84-85年	87-88年	90-91年	93-94年	96-97年	98-99年	00-01年	02-03年	04-05年	06-07年	09-10年	10/79年比
肉 丼	10.0	6.9	9.3	8.9	11.7	14.9	12.5	16.5	20.6	23.3	22.2	23.4	29.4	294.0%
親子丼	7.9	10.2	12.1	10.9	9.7	10.7	9.8	11.0	11.1	10.5	14.4	11.6	14.5	183.5%
鉄火丼	1.4	1.4	1.5	2.3	5.6	9.0	10.8	8.3	13.0	14.2	14.4	11.4	13.0	928.6%
中華丼	3.4	3.6	5.1	4.4	5.6	7.9	8.1	8.9	9.6	7.7	8.6	10.7	8.8	258.8%
カツ丼	12.6	15.6	14.1	17.2	16.0	14.5	12.7	12.7	13.0	11.1	10.2	11.0	10.4	82.5%
うな丼	10.6	10.1	10.8	9.9	15.7	10.2	14.7	12.2	12.8	16.7	16.7	11.3	7.1	67.0%
天 丼	8.3	11.1	8.2	9.1	7.9	9.5	7.4	8.8	7.3	8.2	7.9	6.3	5.0	60.2%

※食卓出現回数（100世帯あたりの家庭で、2週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの）

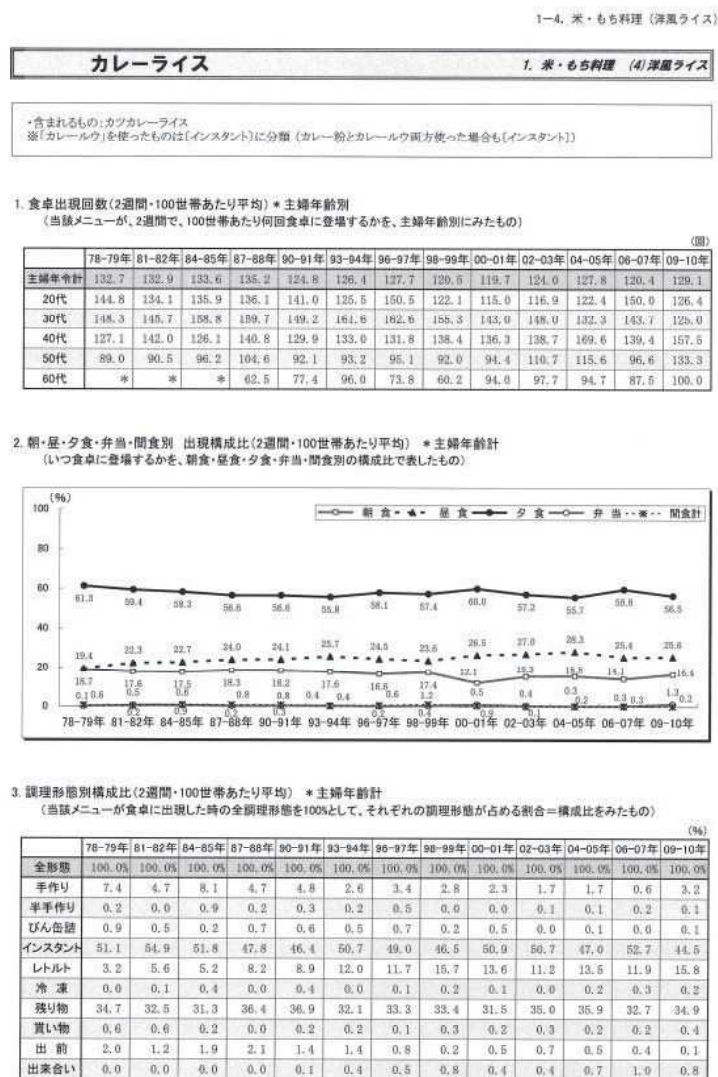
食の長期トレンド30年が明らかになる

『食卓メニュートレンド・データブック』の概要は下記の通りです。

【書誌情報】 『食卓メニュートレンド・データブック』

～ 30 年間継続調査に見る「561 メニューの食卓出現頻度と調理形態等」～
 企画・発行：(株)日本能率協会総合研究所
 データ提供：(株)マーケティング・リサーチ・サービス
 判型：A4 663 頁 発行：2011 年 8 月 31 日発行
 定価：45,000 円 (税込 47,250 円) ISBN 978-4-902975-52-9

【データサンプル】(次頁以降に一覧を掲載した561メニューについて、下記フォーマットでデータ掲載しています)



【掲載メニュー一覧（561種）】

■米・もち料理

<ごはん類>1 ごはん、2 赤飯、3 おこわ、4 炊きこみごはん、5 ビビンバ、6 おにぎり、7 おかゆ、8 おじや、9 クッパ、10 お茶漬

<丼物・弁当類>11 カツ丼、12 親子丼、13 玉子丼、14 鉄火丼、15 うな丼、16 中華丼、17 天丼、18 肉丼、19 三色丼、20 折詰、幕の内、21 空揚げ・焼肉弁当、22 魚貝フライ弁当、23 その他の弁当類

<寿司類>24 にぎり、25 手巻きずし、26 ちらし、27 のり巻、28 いなり、29 五目ずし、30 バッテラ、31 茶巾、32 単に寿司

<洋風ライス>33 カレーライス、34 ハヤシライス、35 オムライス、36 チキンライス、37 ピラフ、38 ドリア（ライスグラタン）、39 リゾット、40 ドライカレー、41 チャーハン、42 カツライス、43 バターライス

<餅類>44 雑煮、45 いそ巻、46 あべかわ、47 おはぎ、48 大福、49 おしるこ、50 草餅・焼き餅、51 だんご、52 白玉餅、53 葛餅

■麺類

<うどん>54 かけうどん、55 もりうどん、56 カレーうどん、57 天ぷらうどん、58 卵うどん、59 肉うどん、60 鍋焼うどん、61 煮込みうどん、62 きつねうどん、63 魚練製品入りうどん、64 炒めうどん、65 ミックスうどん、66 単にうどん、67 その他のうどん

<そば>68 かきそば、69 もりそば、70 天ぷらそば、71 卵そば、72 肉そば、73 きつねそば、74 カレーそば、75 単にそば、76 その他のそば

<中華麺・その他麺>77 ラーメン（生麺使用）、78 ラーメン（袋・カップ麺）、79 ワンタンメン、80 ワンタン、81 タンメン、82 五目そば、83 焼きそば、84 冷し中華、85 冷麦、86 そうめん、87 きしめん、88 ビーフン、89 ちゃんぽん

<スパゲティ・マカロニ>90 スパゲティミートソース、91 スパゲティナポリタン、92 たらこスパゲティ、93 ボンゴレスパゲティ、94 その他のシーフードスパゲティ、95 カルボナーラスパゲティ、96 ペペロンチーノスパゲティ、97 その他の塩味スパゲティ、98 その他のトマトスパゲティ、99 その他のクリームスパゲティ、100 その他のスパゲティ、101 単にスパゲティ、102 マカロニグラタン、103 その他のマカロニ

■粉類

<パン>104 トースト、105 サンドイッチ、

106 カナッペ、107 ハンバーガー、108 ホットドッグ、109 菓子パン、110 調理パン、111 ドーナツ、112 パン、113 パンがゆ

<粉料理>114 ビザバイ、115 ビザトースト、116 ミートパイ、117 ホットケーキ、118 クレープ、119 お好み焼き、120 肉まん、121 あんまん、122 たこ焼き、123 すいとん、124 小麦まんじゅう、125 たい焼き、126 オートミール

■汁物

<味噌汁>127 野菜・豆加工品入り味噌汁、128 卵入り味噌汁、129 貝入り味噌汁、130 魚入り味噌汁、131 肉入り味噌汁、132 練製品入り味噌汁、133 けんちん汁、134 そうめん入り味噌汁、135 三平汁

<すまし汁>136 野菜・豆加工品入りすまし汁、137 卵入りすまし汁、138 貝入りすまし汁、139 魚入りすまし汁、140 肉入りすまし汁、141 練製品入りすまし汁、142 肉加工品入りすまし汁、143 春雨入りすまし汁

<スープ類>144 肉入りコンソメスープ、145 ミネストローネ、146 野菜入りコンソメスープ、147 卵入りコンソメスープ、148 その他のコンソメスープ、149 コーンクリームポタージュ、150 肉入りポタージュ、151 野菜入りポタージュ、152 その他のポタージュ、153 卵入りスープ、154 わかめ入りスープ、155 ふかひれスープ、156 チャウダー、157 その他のスープ、158 単にスープ

■肉料理

<肉焼きもの>159 肉のステーキ、160 肉のバーベキュー、161 肉のロースト、162 肉のつつみ焼き、163 肉のオイル焼き、164 肉のバター焼き、165 肉のしょうが焼き、166 肉のつけ焼き、167 もつ焼き、168 焼鳥、169 鉄板焼き、170 焼豚、171 朝鮮焼き、172 ジンギスカン、173 単に焼肉、174 その他の肉焼き物

<肉揚げ物>175 肉の空揚げ、176 肉のフライ、177 カツレツ、178 串カツ、179 肉と野菜の揚げ物、180 肉の卵包み揚げ

<肉煮物>181 肉のクリーム煮、182 ビーフシチュー、183 肉のトマト煮、184 肉のグラタン、185 クリームシチュー、186 肉のシチュー煮、187 肉の煮つけ、188 肉のうま煮、189 肉じゃが、190 肉と野菜の煮込み、191 すき焼き、192 しゃぶしゃぶ、193 冷しゃぶ、194 水たき、195 チゲ・キムチ鍋、196 その他の肉入り鍋物、197 肉の揚げ煮、198 鳥鍋、199

寄せ鍋、200 その他の肉煮物

<肉炒め物・その他>201 肉のソテー、202 肉と野菜の炒め物、203 肉の蒸し物、204 肉のあえもの、205 コールドビーフ、206 肉と野菜の酢の物、207 レバー刺し、他

<挽肉料理>208 挽肉の炒め物、209 挽肉の煮物、210 ハンバーグ、211 ミートボール、212 ミンチカツ、213 挽肉と野菜の炒め物、214 挽肉と野菜の揚げ物、215 挽肉と野菜の煮物、216 挽肉のあんかけ、217 その他の挽肉料理

<中華風肉料理>218 酢豚、219 八宝菜、220 餃子、221 シューマイ、222 春巻、223 ホイコーロー、224 チンジャオロースー、225 棒々鶏、226 その他の中華風肉料理

■魚料理

<魚介類そのまま>238 魚介類のさしみ、239 魚介類のたたき、240 魚介類のめた、241 魚介類のやまかけ、242 魚介類の生あえもの

<魚介類焼き物>243 魚介類のバター焼き、244 魚介類のオイル焼き、245 魚介類のムニエル、246 魚介類の塩焼き、247 魚介類のかば焼き、248 魚介類のつけ焼き、249 魚介類の粕漬焼き、250 魚介類のつつみ焼き

<魚介類煮物>251 魚介類のシチュー煮、252 魚介類のカレー煮、253 魚介類のトマト煮、254 魚介類のグラタン、255 魚介類の水煮、256 魚介類のしょうゆ煮、257 魚介類の味噌煮、258 魚介類のうま煮、259 魚介類と野菜の煮つけ、260 和風魚介入り鍋物、261 洋風魚介入り鍋物、262 その他の魚介類入り鍋物

<魚介類揚げ物>263 魚介類の空揚げ、264 えびフライ、265 その他の魚介類のフライ、266 その他の魚介類の揚げ物

<その他の魚介類料理>267 魚介類の酢の物、268 魚介類と野菜の酢の物、269 魚介類の蒸し物、270 魚介類と野菜のあえもの、271 魚介類のあんかけ、272 魚介類の南蛮漬、273 魚介類のマリネ、274 魚介類の油漬、275 えびのチリソース炒め、276 魚介類と野菜の炒め物

<魚練製品料理>277 魚練製品そのまま、278 魚練製品の炒め物、279 魚練製品の焼き物、

280 魚練製品の揚げ物、281 魚練製品の煮物、
282 おでん、283 魚練製品と野菜の炒め物、
284 魚練製品と野菜の煮物、285 魚練製品と
野菜の酢の物、286 魚練製品のあえもの

■チーズ・卵料理

<チーズ料理>287 チーズそのまま、288 チー
ズ入りちくわ、289 チーズのり巻き、290 チ
ーズ野菜巻き、291 チーズハム巻き、292 チ
ーズ巻き卵、293 チーズと野菜の煮物、294
チーズフォンデュ、295 チーズフライ、296
チーズ重ね焼き、297 その他のチーズ料理、
298 なま卵、299 目玉焼、300 卵焼き、301 ゆ
で卵、302 いり卵、303 卵豆腐、304 茶碗
蒸、305 かき玉、306 卵とじ、307 卵と野菜
の煮物

<その他の卵料理>308 ハムエッグ、309 ベー
コンエッグ、310 オムレツ、311 卵と野菜の
炒め物、312 卵と肉の炒め物、313 ウインナ
ーエッグ、314 コンビーフエッグ、315 その
他の卵料理

■野菜料理

<野菜煮物>316 野菜のクリーム煮、317 野菜
のバター煮、318 野菜の塩煮、319 野菜のし
ょうゆ煮、320 野菜の味噌煮、321 野菜のき
んぴら煮、322 野菜のうま煮、323 野菜のお
ひたし、324 煮豆、325 野菜の水煮

<野菜の揚げ物・焼き物>326 野菜の空揚げ、
327 野菜の焼き物、328 野菜のオイル焼き、
329 野菜のバター焼き

<サラダ>330 ポテトサラダ、331 野菜サラダ、
332 マカロニサラダ、333 春雨サラダ、334
卵入りサラダ、335 ハム入りサラダ、336 フ
ルーツサラダ、337 肉入りサラダ、338 ツナ
サラダ、339 シーフードサラダ、340 魚練製
品入りサラダ、341 チーズ入りサラダ、342
ミックスサラダ、343 ヨーグルトサラダ、他

<生野菜>344 大根おろし、345 なめこおろし、
346 野菜と魚介類のおろし、347 とろろ、348
生野菜(単品)、349 野菜の炒め物、350 野菜
の酢の物、351 野菜のゆでもの、352 野菜の
蒸しもの、353 野菜の塩もみ、354 野菜のあ
えもの、355 野菜のあんかけ、356 野菜の揚
げ煮、357 野菜の炒め煮、358 その他の野菜
料理

■豆・芋加工料理

<豆腐料理>359 冷やっこ、360 湯豆腐、361
肉豆腐、362 マーボ豆腐、363 その他マーボ、
364 高野豆腐の煮物、365 豆腐と野菜の炒め
物、366 豆腐と野菜の煮物、367 白あえ、368
焼き豆腐、369 ごま豆腐、他

<油揚・厚揚げ料理>370 油揚・厚揚げの炒め物、
371 油揚・厚揚げの焼き物、372 油揚・厚揚げ
の煮物、373 油揚・厚揚げと野菜の炒め物、374 油
揚・厚揚げと野菜の酢の物、375 油揚げのフクロ
煮、376 油揚・厚揚げと野菜の煮物、377 おか
ら・その他

<こんにやく料理>378 こんにやくのさしみ、
379 こんにやくの炒め物、380 こんにやくの
煮物、381 味噌でんがく、382 こんにやくと
野菜の炒め物、383 こんにやくと野菜の煮物

■その他の料理

<天ぷら>384 野菜の天ぷら、385 魚介類の天
ぷら、386 野菜と魚介類の天ぷら、387 肉入
りの天ぷら、388 単に天ぷら

<コロッケ>389 ポテトコロッケ、390 肉入り
コロッケ、391 カニコロッケ、392 クリーム
コロッケ、393 カレーコロッケ、394 卵コロ
ッケ

<佃煮>395 魚介類の佃煮、396 貝の佃煮、
397 のりの佃煮、398 昆布の佃煮、399 野菜
の佃煮、400 肉の佃煮、401 単に佃煮、402 そ
の他の佃煮

<漬物>403 たくあん、404 むかみそ漬、405
白菜塩漬、406 梅干、407 塩漬、408 味噌漬、
409 福神漬、410 わさび漬、411 酢漬、412 奈
良漬、413 朝鮮漬、414 しょうゆ漬、415 そ
の他の漬物

<単品>416 のり、417 納豆、418 たらこ、
419 すじこ、いくら、420 塩辛、421 肉のく
んせい、422 魚介類のくんせい、423 しらす
干、424 ふりかけ、425 なめ味噌、426 ピー
ナッツ味噌、427 とろろこんぶ、428 数の子、
429 でんぶ、430 くじらベーコン、431 かつ
お節

■菓子類

<和風菓子>432 せんべい、433 おかき、434
あられ、435 ようかん、436 まんじゅう、437
かりんとう、438 もち菓子、439 おこし、440
甘納豆、441 その他の和菓子

<洋風菓子>442 ビスケット、443 クラッカー、
444 スナック類、445 キャラメル、446 チョ
コレート、447 チューインガム、448 ナッツ、
449 クッキー、450 カステラ、451 ケーキ類、
452 シュークリーム、453 菓子パイ、454 バ
ームクーヘン、455 ラムネ菓子、456 コーン
フレーク、457 コーン菓子、458 ウエハース、
459 ワッフル、460 その他の洋菓子

<冷菓>461 プリン、462 ゼリー、463 水よ
うかん、464 パンパロア、465 ヨーグルトデザ

ート、466 チーズデザート、467 ドリンクゼ
リー、468 その他の冷菓

<氷菓>469 コーン・モナカのアイスクリーム、
470 パー・スティックのアイスクリーム、471
カップのアイスクリーム、472 手作りのアイス
クリーム、473 シャーベット、474 かき氷、
475 その他のアイス

■果物

<果実>476 パナナ、477 みかん、478 オレ
ンジ、479 レモン、480 メロン、481 いちご、
482 りんご、483 なし、484 すいか、485 ぶ
どう、486 柿、487 もも、488 グレープフル
ーツ、489 びわ、490 さくらんぼ、491 プラ
ム、492 パイナップル、493 パシパヤ、494 く
り、495 キウイフルーツ、496 その他の果実
<果物加工>497 焼りんご、498 みつ豆・あん
みつ、499 砂糖煮(果物)、500 フルーツボ
ンチ、501 干果物、502 果物缶詰

■飲物・酒類

<酒類>503 清酒、504 酎酎ハイ、505 焼酎、
506 ビール、507 発泡酒、508 ウイスキー、
509 ワイン、510 梅酒、511 その他の果実酒、
512 その他の洋酒、513 甘酒、514 その他の
酒

<茶・コーヒー類>515 日本茶(茶葉)、516 日
本茶ドリンク、517 麦茶(茶葉)、518 麦茶
ドリンク、519 紅茶(インスタント)、520 紅
茶(ティーバッグ)、521 紅茶(リーフティー)、
522 紅茶ドリンク、523 コーヒー(レギュラ
ー)、524 コーヒー(インスタント)、525 コー
ヒードリンク、526 ココア、527 ココアドリ
ンク、528 こぶ茶、529 紅茶きのこ、530 ウ
ーロン茶、531 その他の中国茶、532 その他
の茶

<コーラ・サイダー・ジュース>533 コーラ、
534 サイダー、535 スポーツ飲料、536 栄養
飲料、537 フレーバー系炭酸飲料、538 天然
果汁、539 果汁ドリンク、540 果肉飲料、541
粉末飲料、542 トマトジュース、543 野菜ジ
ュース、544 果物ジュース(手作り)、545 ミ
ックスジュース、546 レモン飲料、547 ソー
ダ水、548 フロート

<乳飲料その他>549 サワー飲料、550 乳酸飲
料、551 乳酸菌飲料、552 ドリンクヨーグル
ト、553 牛乳、554 スキムミルク、555 フレ
ーバー牛乳、556 豆乳、557 セーキ、558 麦
芽飲料、559 酢飲料、560 その他の飲料

■その他

561 健康食品



【株式会社日本能率協会総合研究所について】

社団法人日本能率協会グループのシンクタンク。1984年に社団法人日本能率協会より分離独立。官公庁の政策立案・計画立案のための調査研究事業、民間企業のマーケティング、コンサルティングを行う調査研究事業、会員制のビジネス情報提供サービス事業などを主力事業とする。

「食と健康」分野では、生活者HOTアンケート事務局より「味の地域差に関する調査」「メニューからみた食卓調査」「健康ニーズ基本調査」「甘味に関する嗜好調査」など数多くの自主企画調査を行っている。

また、出版では、「市場予測シリーズ」「中国ライフスタイル白書」「メンタルヘルス対策実務マニュアル」など、幅広いテーマのビジネス専門書籍の企画発刊を行っている。



住所： 〒105-0011 東京都港区芝公園3-1-22 日本能率協会ビル
設立： 1984年4月3日（社団法人日本能率協会より分離し、株式会社として設立）
資本金： 1億5千万円
代表者：代表取締役社長 加藤文昭
<http://www.jmar.co.jp/>

【株式会社マーケティング・リサーチ・サービスについて】

食卓メニュー調査の先魁である「MRS メニューセンサス」の実施機関。市場機会の探索・生活者の分析、製品アイデア探索、製品開発、マーケティングプラン策定、テストマーケティング、製品発売後の評価など、さまざまなマーケティングステージにおける意志決定をサポートする調査機関。



住所： 本社： 〒112-0012 東京都文京区大塚5-9-2 新大塚プラザビル
TEL.03-5976-0711(代表) FAX.03-5976-0730
設立： 1959年11月30日
資本金： 4,200万円
代表者：代表取締役 岩川 恵理子
<http://www.mrs.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

株式会社マーケティング・リサーチ・サービス 調査部メニューセンサスグループ
tel.03-5981-5663 fax.03-5981-5664 お問い合わせURL: <https://www.mrs.co.jp/contact/>
〒170-0005 東京都豊島区南大塚2-45-8 ニッセイ大塚駅前ビル
URL: <http://www.mrs.co.jp>