

『MRSメニューセンサス』 朝食・夕食の調理時間に関するレポート 発刊

家庭料理の“時短”について、具体的なデータで語れますか？！

家庭内調理の「簡便化」が叫ばれて久しい昨今ですが、具体的な「調理時間」についてどの程度理解できていますか…？

- 何分くらい時間が短縮化されたのか
- 主婦属性によってどのような差があるのか
- 今後ますます時短傾向が強まりそうなのか

以下の質問に答えられますか？

- Q1. 朝食の準備にかかる時間は平均10分である。○か×か？ 
- Q2. 朝食に出るおかずの数は、調理時間が11-20分の場合何品か？
- Q3. 朝食では調理時間が長いほど「ごはん食」の割合が増え、「パン食」の割合が減ります。では「ごはん食」が「パン食」を上回るのは何分か？
- Q4. 夕食の調理時間が一番長いのは何歳代か？
- Q5. 有職主婦と無職主婦で、夕食の平均調理時間の差は5分以内である。○か×か？
- Q6. 調理時間が長いほど増えるのは、「炒め物」「揚げ物」「煮物」のどれ？

⇒本レポートで正解をご確認ください！



1978年から続く“唯一の家庭の食卓メニュー調査”である

『MRSメニューセンサス』では、「調理時間」の約40年の変化を把握できます。

「調理時間の長さ」と「食事内容」の考察から、主婦の時短ニーズに答える方向性を抽出することができます。

【結果の概要】

朝食：調理時間は40年間近くで約10分短縮（意識レベル）

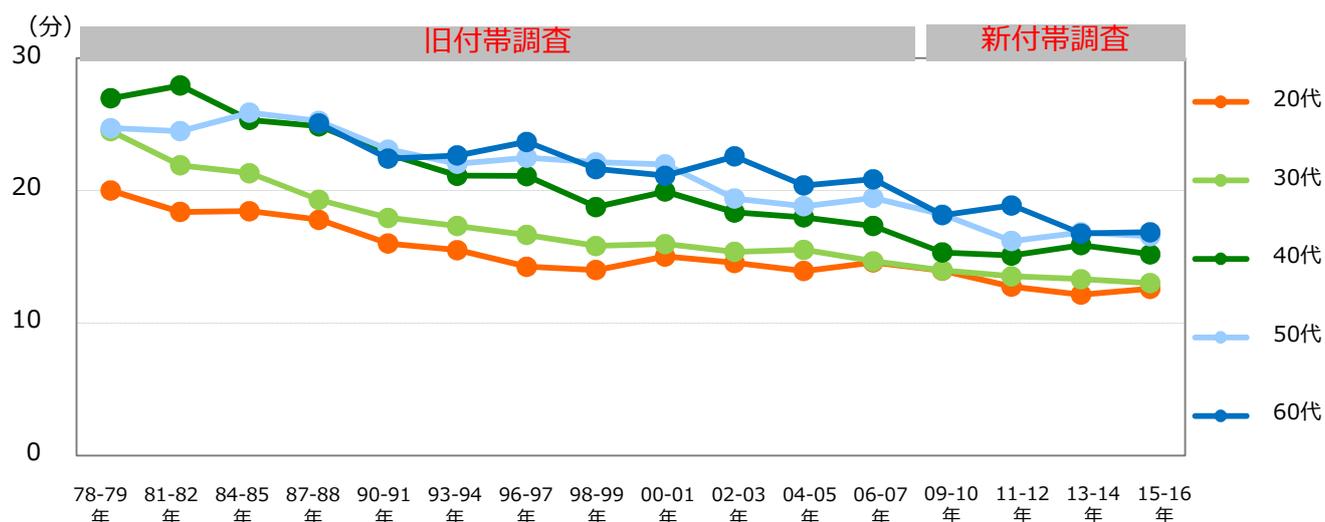
- ・意識レベルでは、いずれの年代も時間が短縮傾向。しかし直近は傾向が鈍化。
- ・年代が高いほど調理時間は長い（実態レベルで20代と70代は約10分の差）。
- ・調理時間が短いと「コーンフレーク」や「パン食」、長くなるほど「ごはん」「味噌汁」が増える。

夕食：98-99年頃から時短傾向が顕著（意識レベル）

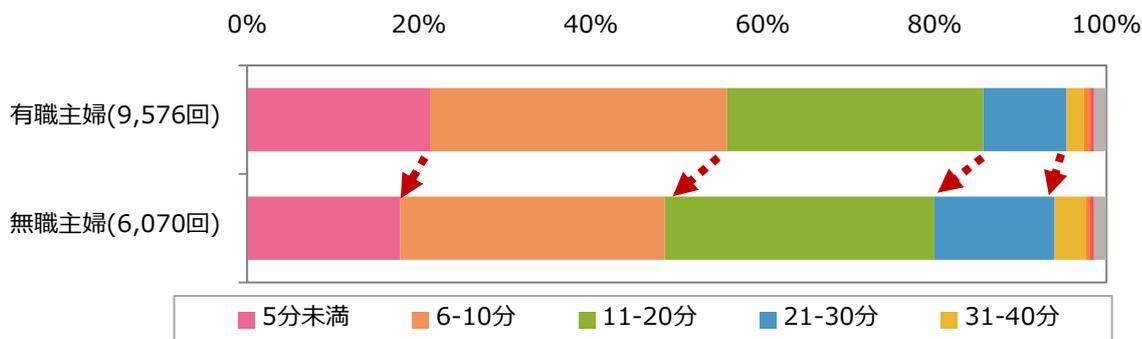
- ・2010年頃からは、若年層は時短傾向が若干進んでいるがそれ以外はほぼ横ばい。
- ・60代までは年代が上がるほど調理時間が長い傾向だが、70代ではやや短くなる。
- ・調理時間が長いほど品数は増加、手作り率は上昇傾向。ただし40分を超えると品数増加率は鈍化し、手のかかる揚げ物、煮物が増えてくる。

アウトプット例

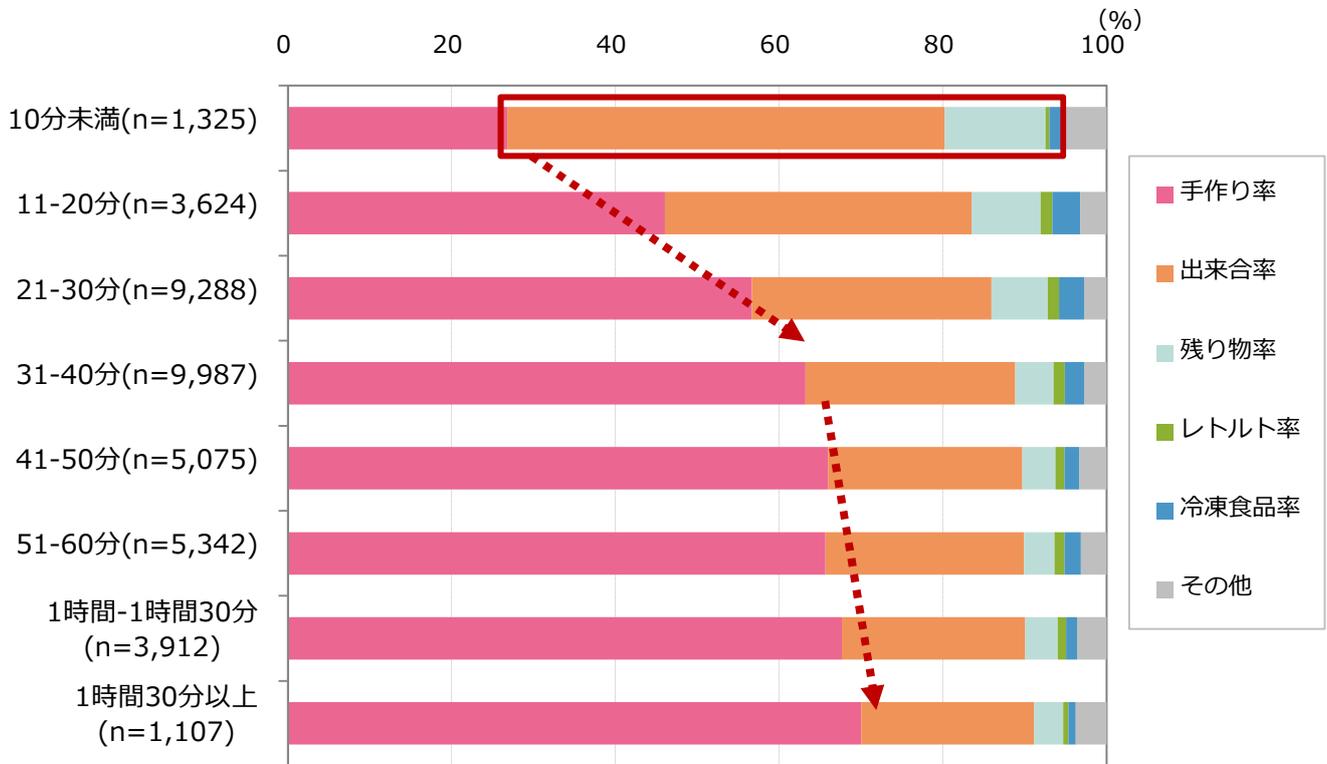
<平均調理時間（意識レベル） 主婦年代別>



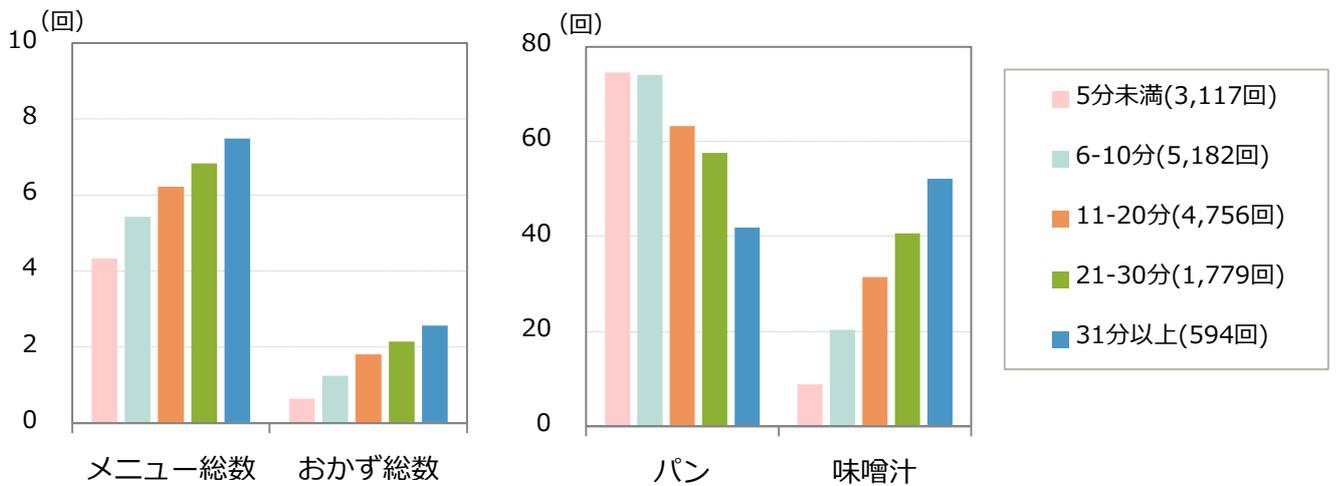
<平均調理時間（実態レベル） 有職／無職主婦別>（2015-16年）



<調理時間（実態レベル）×おかずの調理形態>（2015-16年）



<調理時間（実態レベル）×食事内容、メニューの傾向>（2015-16年）



2015-16年調査（新Vol.4）の調査設計

- 調査地域：首都圏30km圏内
- 調査対象：夫婦二人以上の世帯の20～69歳の主婦、4季節で1,000世帯
（最新の国勢調査・既婚率から主婦年代別のサンプル数を割り付け）
- 調査方法：郵送調査（初期／中間／最終チェックは電話で行う）
- 調査内容：①日記帳：家庭内で調理・喫食したすべての飲食物のメニュー・材料・調理方法
②付帯調査：対象主婦の基本属性や調理への意識・考え方
- 調査期間：各世帯の記入は2週間

◆レポート項目◆

朝食の調理時間・・・・・・・・・・・・・・・・

1. 朝食の調理時間分布(意識レベル) 主婦年代計
2. 朝食の調理平均時間(意識レベル) 主婦年代別
3. 朝食の調理時間分布(実態レベル)
4. 朝食の調理時間(実態レベル)×食事内容
5. 朝食の調理時間(実態レベル)×おかずの調理形態
6. 朝食の調理時間(実態レベル)×メニューの傾向

夕食の調理時間・・・・・・・・・・・・・・・・

1. 夕食の調理時間分布(意識レベル) 主婦年代計
2. 夕食の調理平均時間(意識レベル) 主婦年代別
3. 夕食の調理時間分布(実態レベル)
4. 夕食の調理時間(実態レベル)×食事内容
5. 夕食の調理時間(実態レベル)×おかずの調理形態
6. 夕食の調理時間(実態レベル)×メニューの傾向

◆レポート価格◆

定価15万円（税別） A4横 27ページ

◆データ◆

パワーポイント・PDFでご納品

◆お問合せ先◆

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 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5F

<https://www.mrs.co.jp>