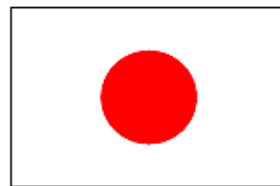


「日本産水産物の美味しさと安心安全を伝える」 試食アンケート調査



2019年3月22日(金)

「日本産水産物輸出商談会 inシカゴ」

エグジビション テクノロジーズ 株式会社

2019年4月25日(木)

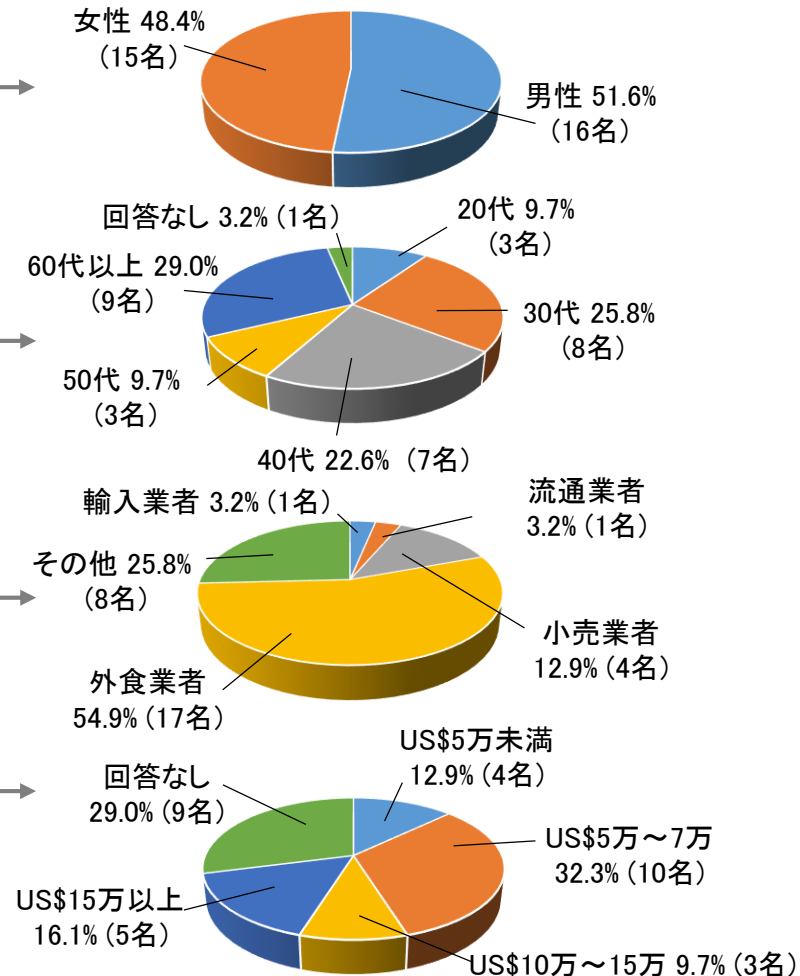
日本産水産物輸出商談会 inシカゴにおけるアンケート概要

- 2019年3月に米国・シカゴのVirgin Hotels Chicagoで開催された、日本産水産物輸出商談会 inシカゴに於いて、「日本産水産物の美味しさと安心安全を伝える」セミナーを開催し、来場者へ試食メニューを提供、アンケートを31名より集計
 - ① マグロ : 創作寿司(醤油ソース)、② ブリ : 創作寿司(酢味噌ソース)、③ ホタテ : 創作寿司(雲丹ソース)の3魚種を寿司にして創作ソースなどで提供した。
- 米国・シカゴにおける水産物消費・日本食文化に関する動向
 - ・ よく食べる魚種として、マグロ、次いでサーモン、ブリ、ホタテと続く。マグロは30代以外では、サーモンを上回っている。
 - マグロは、30代、40代へPRすることで、より一層の消費拡大が見込めるものと推察される結果となった。ブリ、ホタテともに名前は挙がっているが、輸出拡大へ向け、全年代へより一層のPRが必要と推察される。
 - ・ 水産物の調理方法としては“焼く”がもっとも多く、次いで“生食”と続く。生食に抵抗がない人は、約80%以上も存在している。
 - 生食文化が、一定数浸透しているため、日本の魚食文化等の教育の必要性は低い市場であるといえる。
 - ・ 日本の水産物に対して高評価なイメージを持つ要素として、“味”、“鮮度”、“安全性”を挙げる回答者が85%以上と、日本の水産物への高い評価が表れる回答が得られた。
 - 価格については、“高価”との意見が73%以上、“適正”は約17%であった。“安価”は、10%とボストンに比べて8%多い。
 - ・ アンケート回収数31件と母集団が小さく、年代別分析はグラフばらついている。
- 試食メニューへの反応
 - ・ マグロ、ブリ、ホタテともに、約70~90%が“美味しかった”との回答を得た。
 - 生で魚を食べることに抵抗がなく、その鮮度の良さに起因した味や食感を、美味しいと感じる人が多いことが推察され、広い消費者を対象に、刺身や寿司での形態をはじめとする日本産水産物の販促が可能と考えられる。

31名が、アンケートに回答。男女比では、バランスの取れた回答を得ることが出来た。職業は、外食、小売業者などのバイヤーが過半数を占めた。

アンケート回答者内訳(計31名)

性別	男性	16名 (51.6%)
	女性	15名 (48.4%)
	回答なし	0名 (0%)
年齢別	20代	3名 (9.7%)
	30代	8名 (25.8%)
	40代	7名 (22.6%)
	50代	3名 (9.7%)
	60代以上	9名 (29.0%)
	回答なし	1名 (3.2%)
職業別	輸入業者	1名 (3.2%)
	流通業者	1名 (3.2%)
	小売業者	4名 (12.9%)
	外食業者	17名 (54.9%)
	教師・学生	0名 (0%)
	その他	8名 (25.8%)
	回答なし	0名 (0%)
収入別	5万US\$未満	4名 (12.9%)
	5万US\$ ~ 7万US\$未満	10名 (32.3%)
	7万US\$ ~ 10万US\$未満	0名 (0%)
	10万US\$ ~ 15万US\$未満	3名 (9.7%)
	15万US\$以上	5名 (16.1%)
	回答なし	9名 (29.0%)



特筆事項

男女比では、ほぼ半数とバランスのとれた比率で回答を得ることが出来た。

60代以上が全体の約30%を占め最も多く、20代、50代は約10%以下の回答とやや少なかった。

外食業者が最も多く約55%、小売業者が約13%の回答を得た。

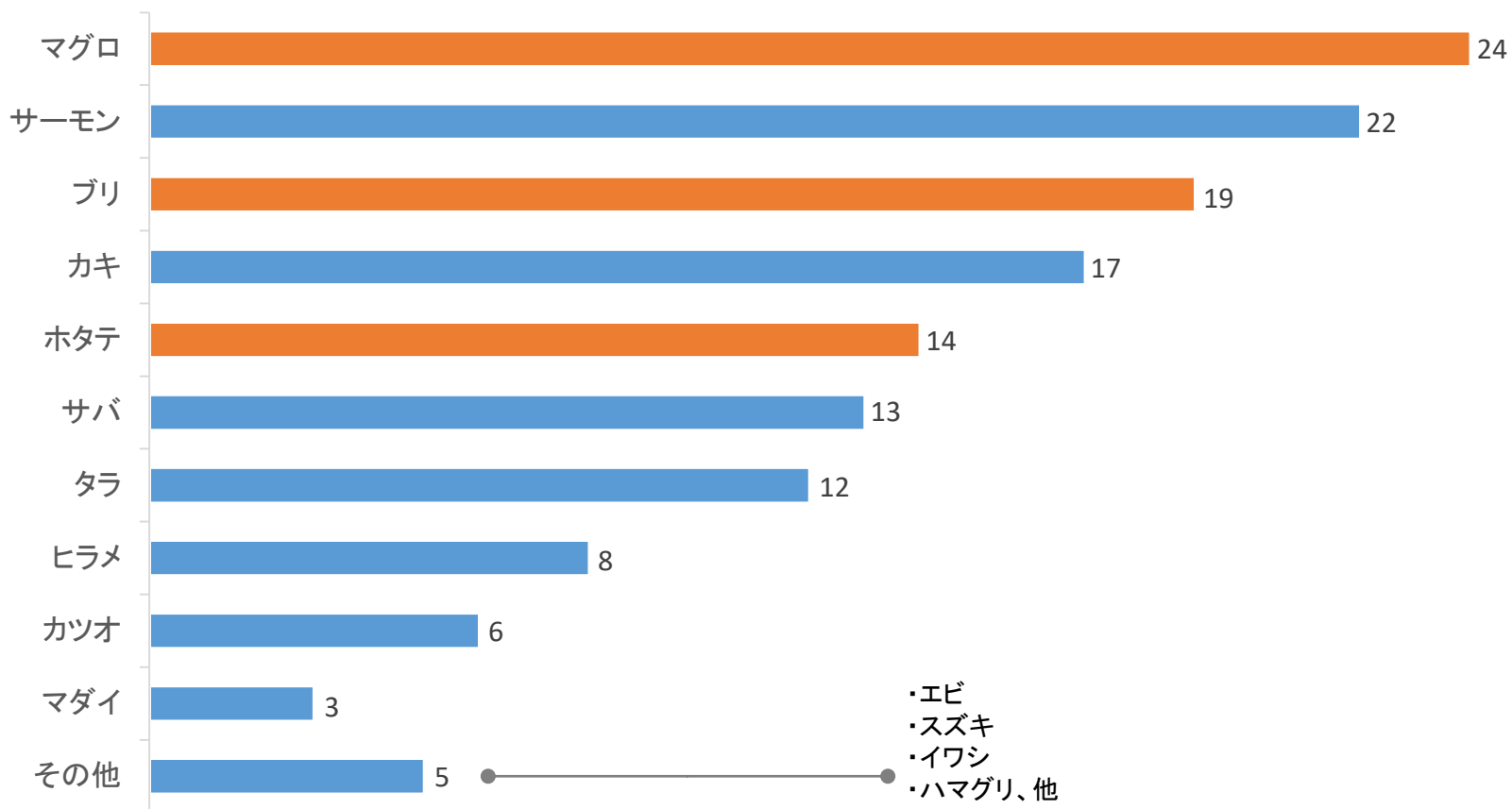
5万ドル以上が約60%と、半数を超える回答を得た。

1. よく食べる魚の種類

マグロの消費が最も多く、次いでサーモン、ブリが続く。ホタテも約半数がよく食べる魚種として回答を得た。

よく食べる魚の種類(複数回答)

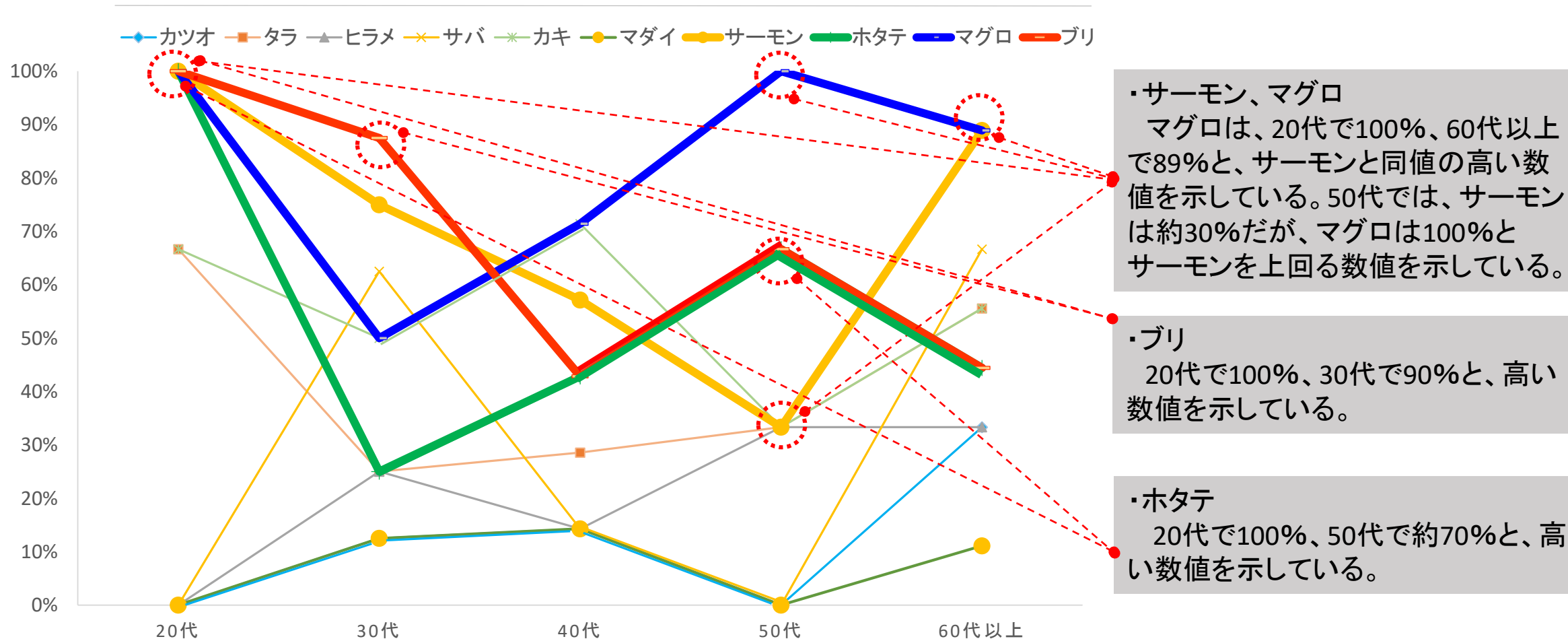
(単位:名)



2. 年代別のよく食べる魚の種類

マグロは、全年代に広く浸透している。ホタテは、20代、50代では高い数値を示しているが、30代、40代ではあまり浸透していない。ブリは、20代、30代では高い数値を示しているが、40代、60代ではあまり浸透していない。

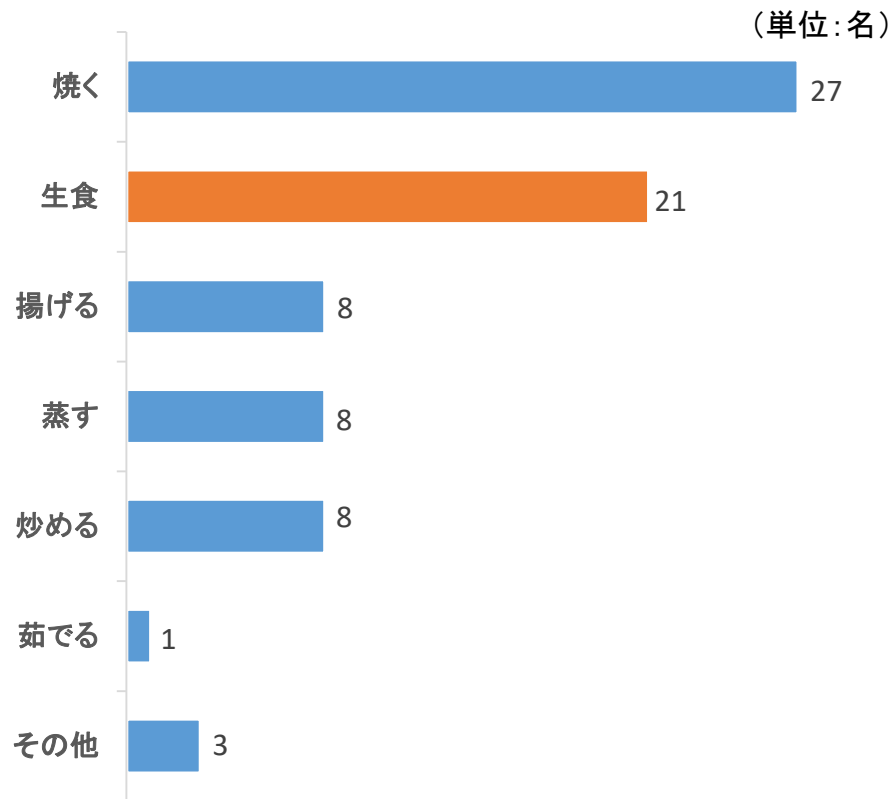
年代別のよく食べる魚の種類(複数回答)



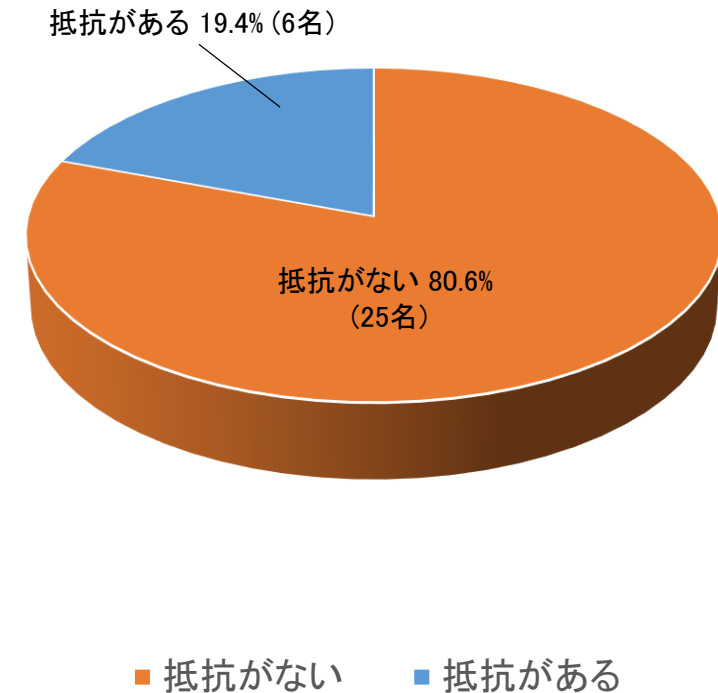
3. 普段の調理方法、および生食の抵抗有無

水産物の調理方法としては“焼く”が最も多く、次いで“生食”が続く。生食に抵抗がない人が、約80%以上も存在している。

普段の調理方法(複数回答)



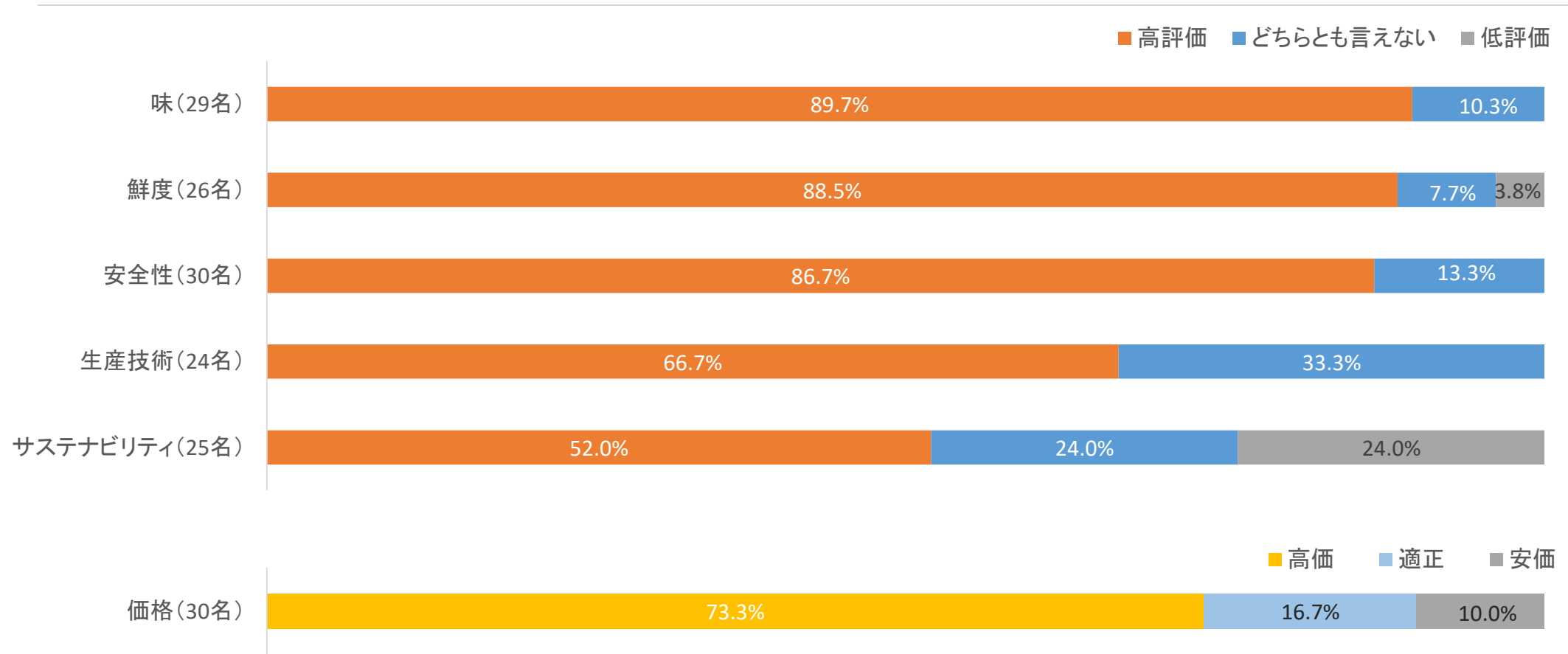
生食に抵抗がありますか



4. 日本の水産物のイメージ

日本の水産物に於ける“味”、“鮮度”、“安全性”に対し、約85%以上が高評価との評価を得た。

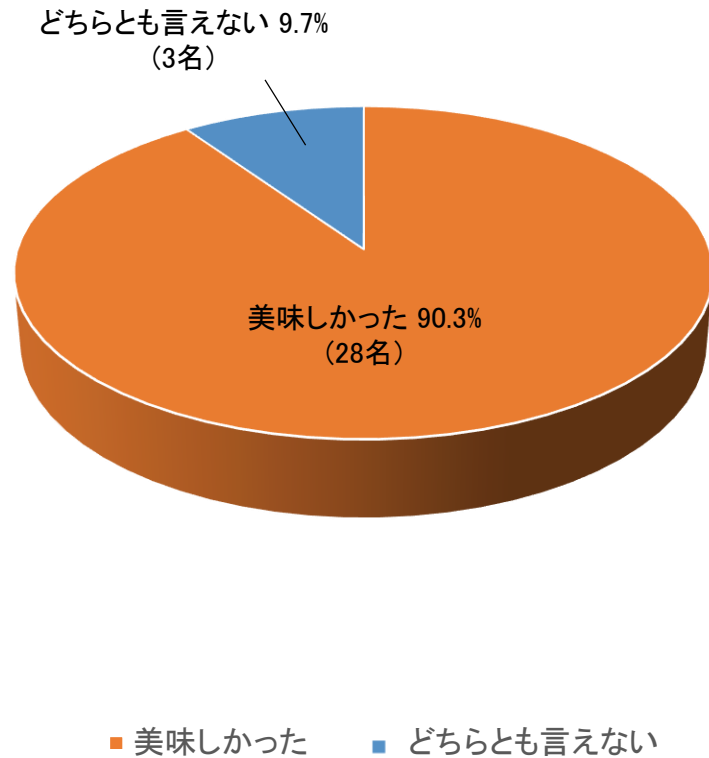
日本の水産物のイメージ(複数回答)



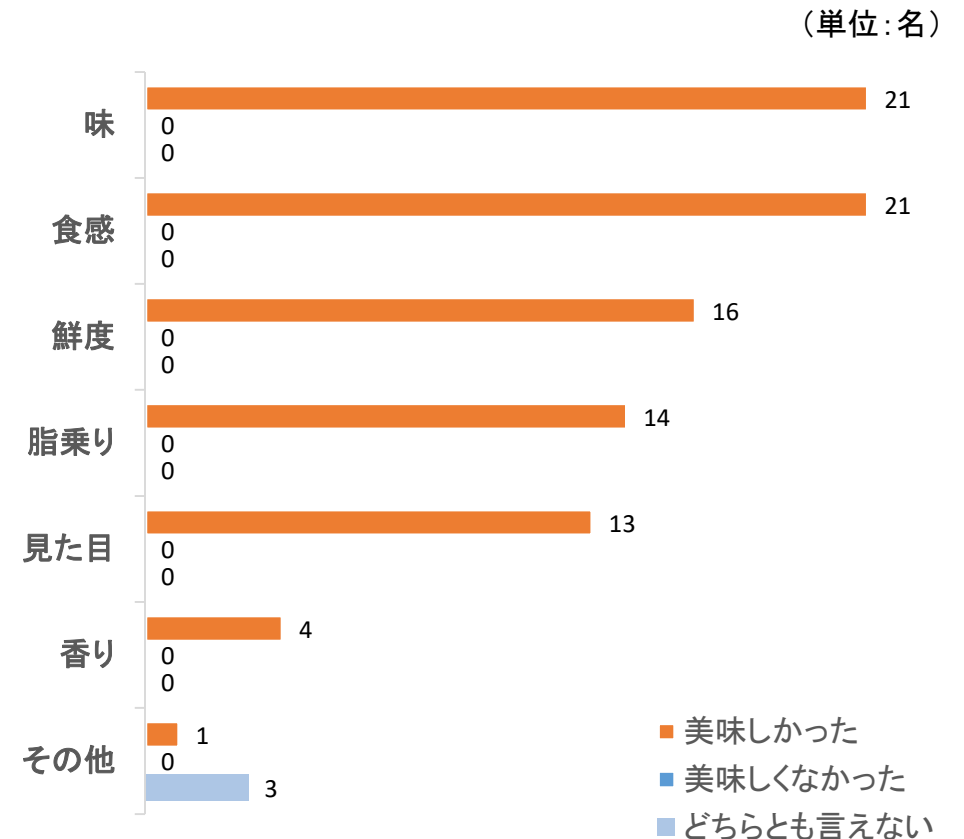
5. 試食したマグロの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が90%を超え高い評価を得た。その理由として、“味”、“食感”、次いで“鮮度”を挙げる声が多数。

試食したマグロはどうでしたか



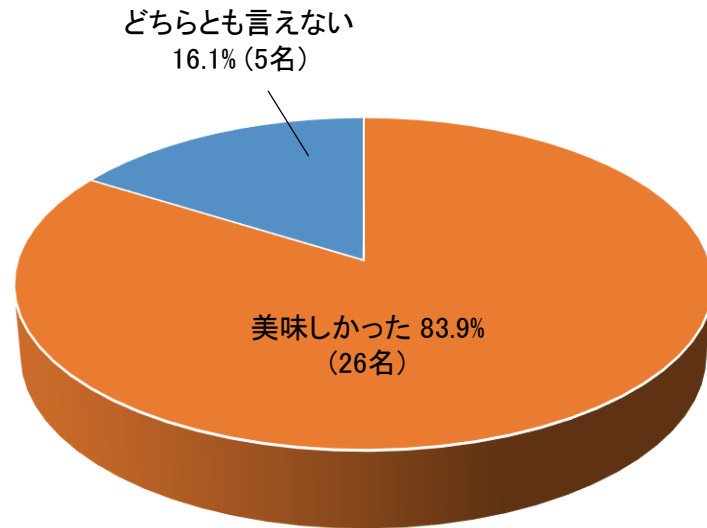
評価に影響を与えた要素(複数回答)



6. 試食したブリの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が80%を超え高い評価を得た。その理由として、“食感”、次いで“味”、“鮮度”を挙げる声が多い。

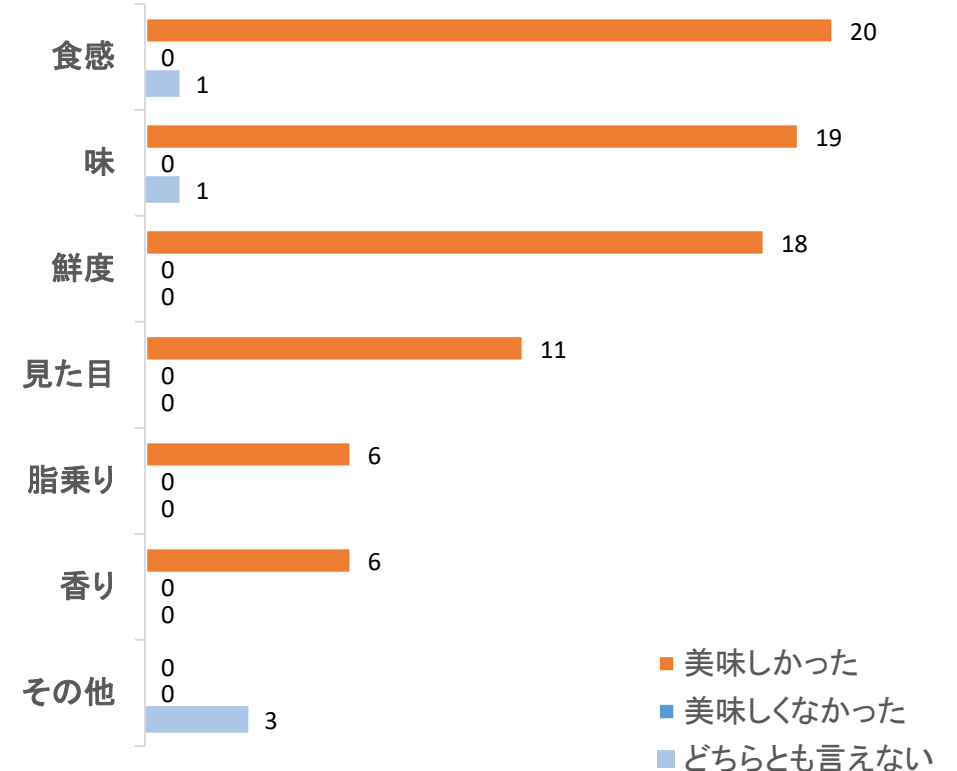
試食したブリはどうでしたか



■ 美味しかった ■ どちらとも言えない

評価に影響を与えた要素(複数回答)

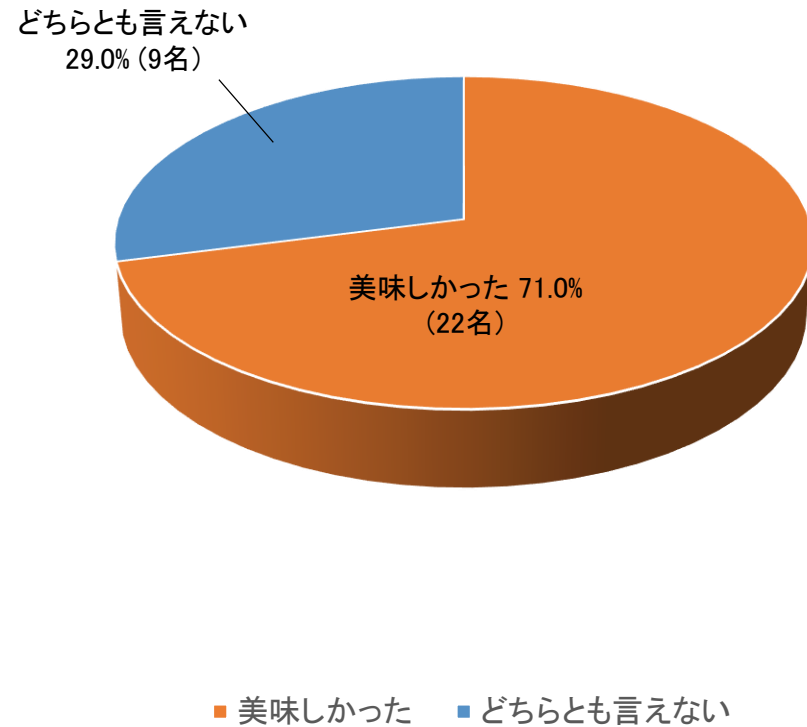
(単位:名)



7. 試食したホタテの評価、および評価に影響を与えた要素

“美味しかった”との回答者が約70%以上の評価を得た。その理由として“味”、“食感”、次いで“鮮度”を挙げる声が多い。

試食したホタテはどうでしたか



評価に影響を与えた要素(複数回答)

