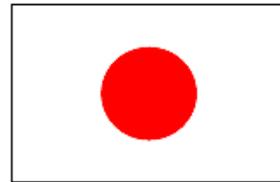
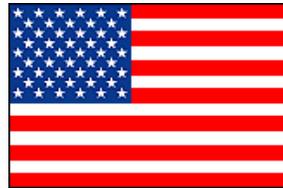


# 「日本産水産物の美味しさと安心安全を伝える」

## 試食アンケート調査



2019年3月17日(日)～19日(火)

Seafood Expo North America 2019

エグジビション テクノロジーズ 株式会社

2019年4月23日(火)

## Seafood Expo North America におけるアンケート概要

- 2019年3月に米国・ボストンでのSeafood Expo North Americaにおいて、水産物・水産加工品輸出拡大協議会ブース来訪者へ試食メニューを提供、アンケートを302名より集計。

① マグロ : 寿司(醤油)、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・ボストンに於ける水産物消費・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。マグロは全年代でサーモンを上回っている。
  - マグロは、20代、40代、60代以上へ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。北大西洋沖の漁場が近いこともあり、マグロを食べることが浸透していると推測される。
- ・ 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70%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”、“安全性”、“鮮度”を挙げる回答者が90%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66%となった。“適正”が32%と、シカゴに比べ約15%、サンフランシスコに比べ約18%も多い。“安価”との意見も2%あった。

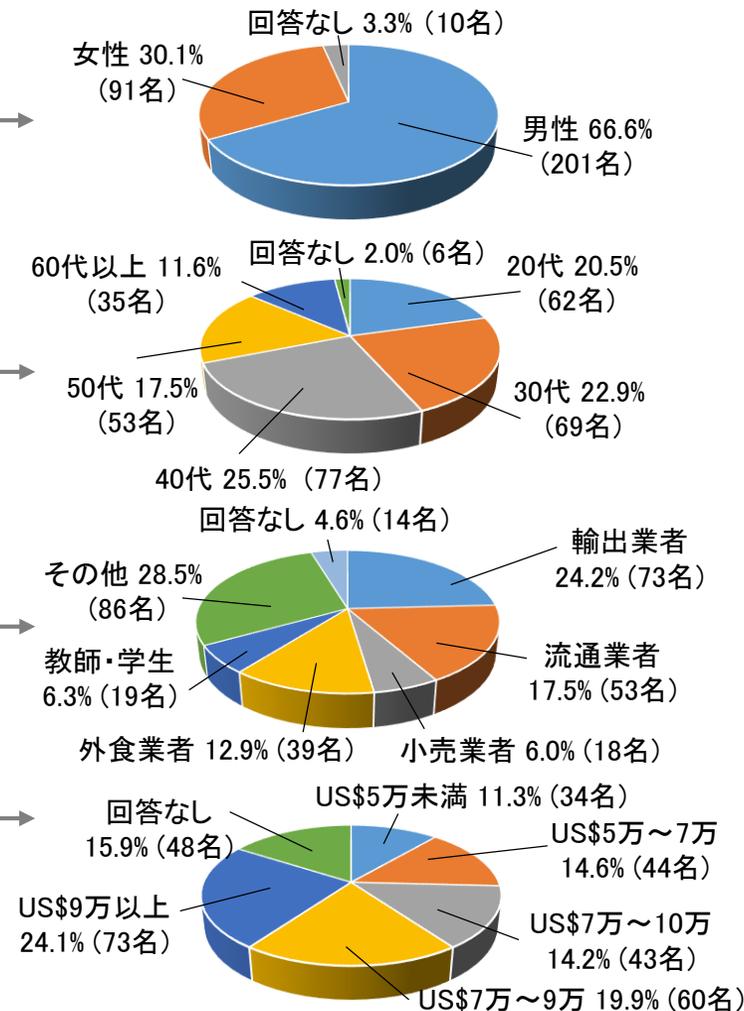
- 試食メニューへの反応

- ・ マグロ、ブリ、ホタテともに、80%以上が“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あまりなく、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から、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。

302名が、アンケートに回答。20代～60代の各年代から、バランスの取れた回答を収集。職業は、輸出、流通、小売、外食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302名)

性別	男性	201名 (66.6%)
	女性	91名 (30.1%)
	回答なし	10名 (3.3%)
年齢別	20代	62名 (20.5%)
	30代	69名 (22.9%)
	40代	77名 (25.5%)
	50代	53名 (17.5%)
	60代以上	35名 (11.6%)
	回答なし	6名 (2.0%)
職業別	輸入業者	73名 (24.2%)
	流通業者	53名 (17.5%)
	小売業者	18名 (6.0%)
	外食業者	39名 (12.9%)
	教師・学生	19名 (6.3%)
	その他	86名 (28.5%)
	回答なし	14名 (4.6%)
収入別	5万US\$未満	34名 (11.3%)
	5万US\$～7万US\$未満	44名 (14.6%)
	7万US\$～10万US\$未満	43名 (14.2%)
	10万US\$～15万US\$未満	60名 (19.9%)
	15万US\$以上	73名 (24.1%)
	回答なし	48名 (15.9%)



特筆事項

男女比では、男性の回答者が多かった。

20代～60代から比較的バランスの良いアンケートを取ることが出来た。

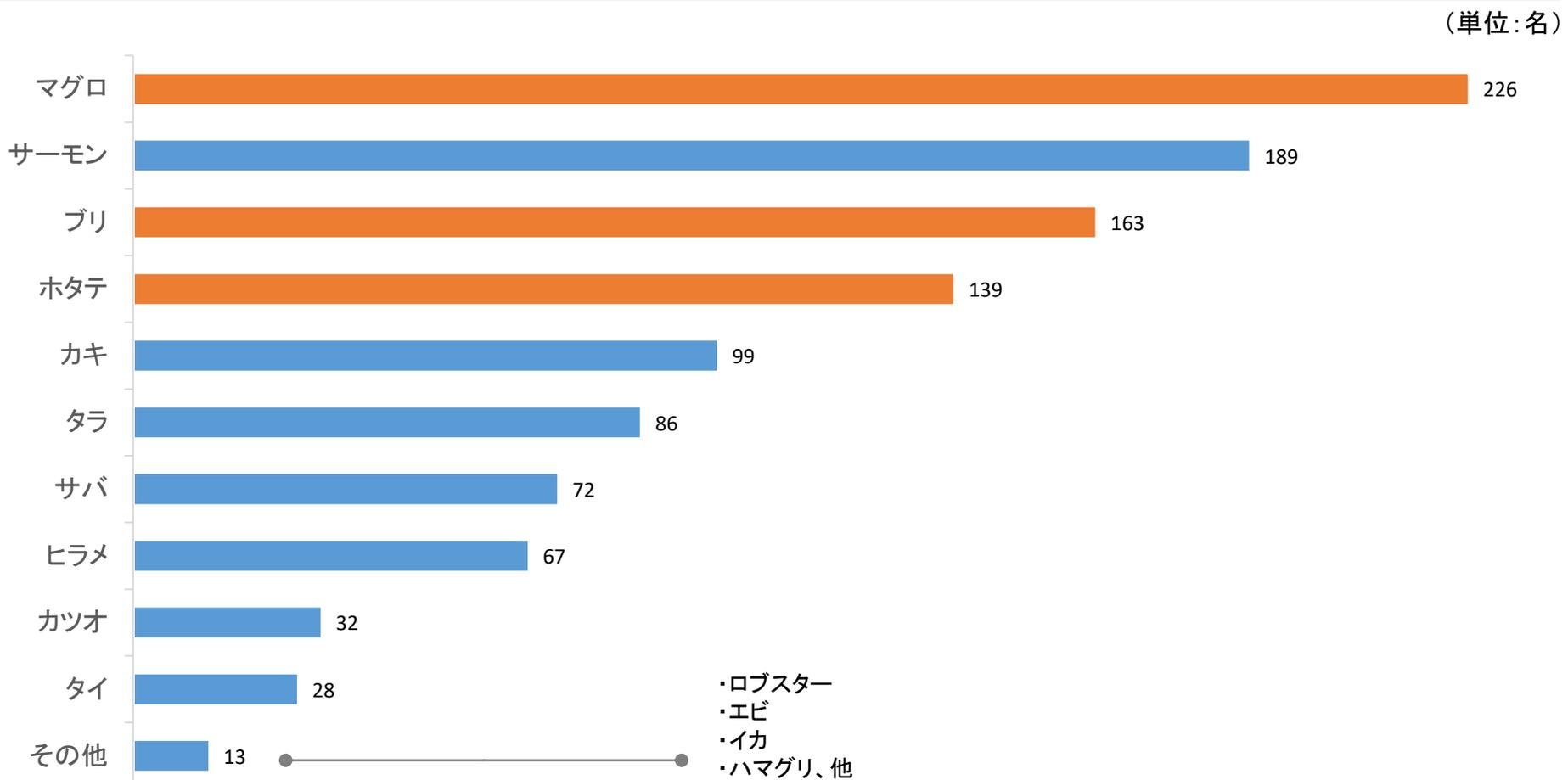
輸入業者が最も多く約24%、流通業者が約18%、外食業者が約13%の回答を得た。

最も多い所得層は、9万ドル以上で全体の約25%を占めた。

## 1. よく食べる魚の種類

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

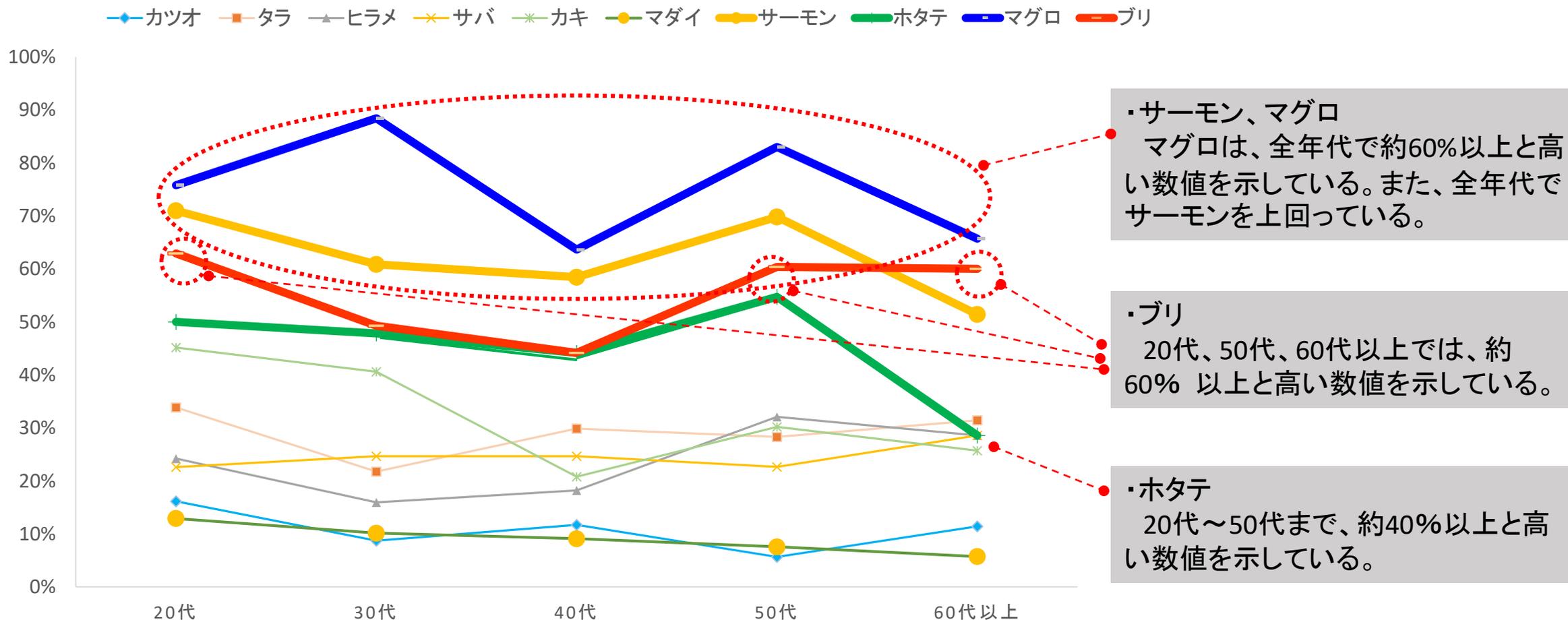
### よく食べる水産物(複数回答)



## 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。ブリは全年代で約45~60%、ホタテも約30~55%と、概ね浸透している。

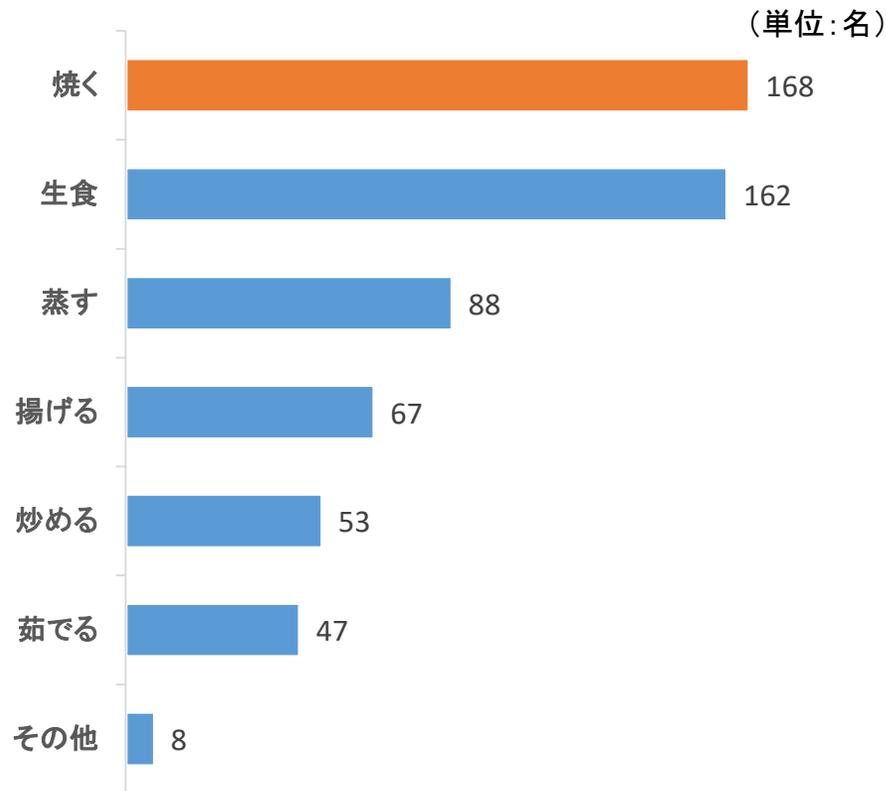
### 年代別のよく食べる魚の種類(複数回答)



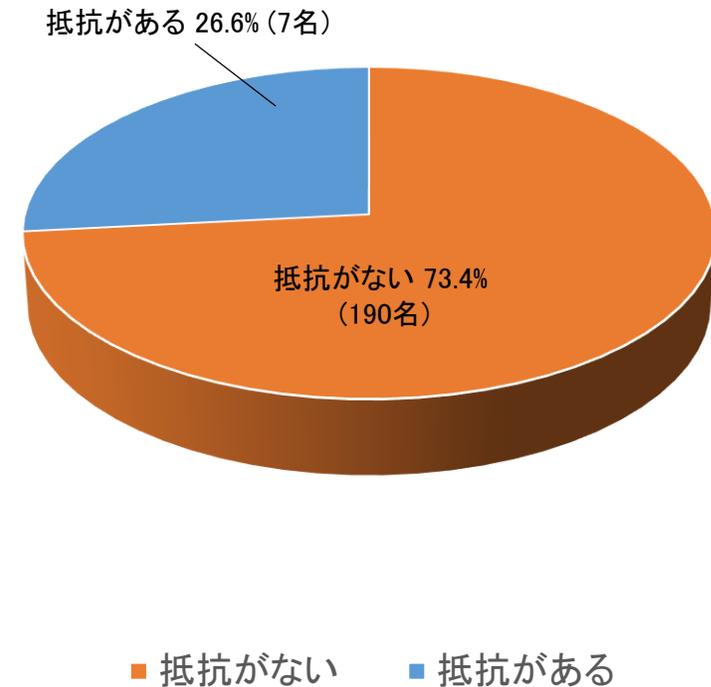
### 3. 普段の調理方法、および生食の抵抗有無

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70%以上も存在している。

普段の調理方法(複数回答)



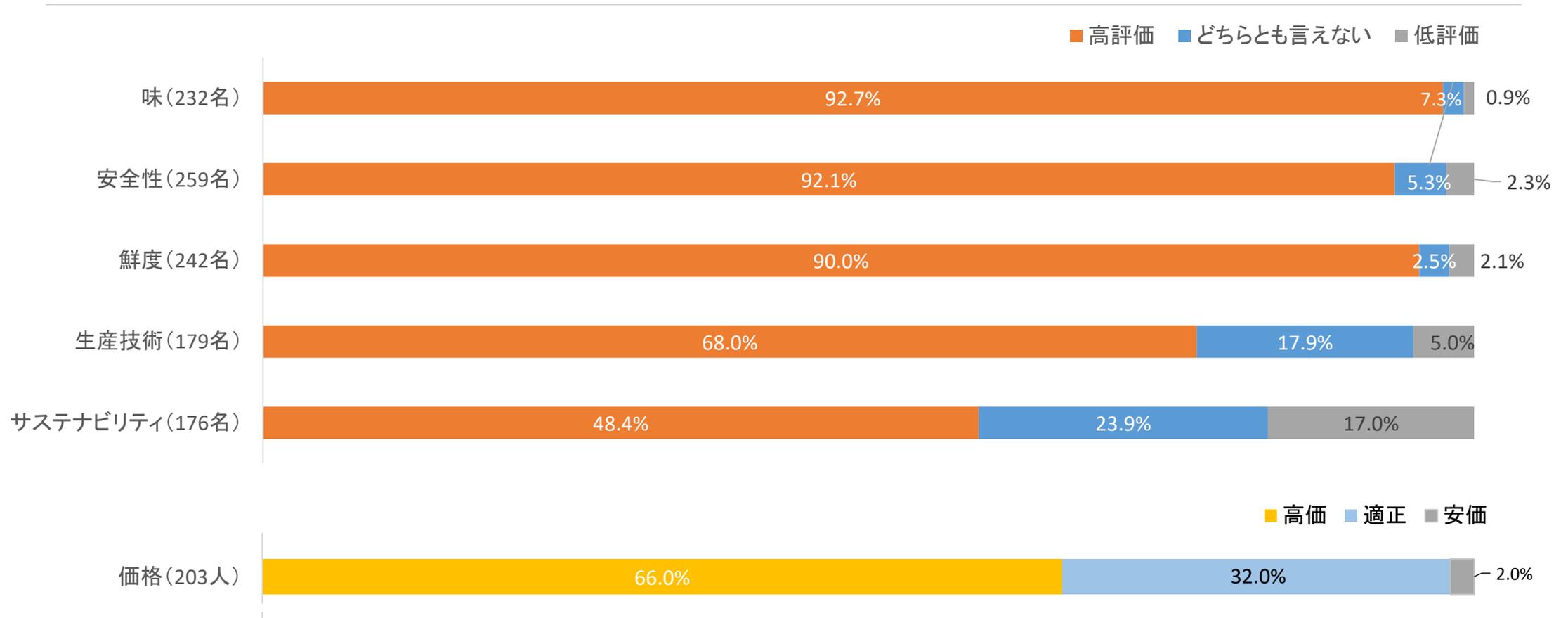
生食に抵抗がありますか



#### 4. 日本の水産物のイメージ

日本の水産物に於ける“味”、“安全性”、“鮮度”に対し、90%以上が高評価との評価を得た。

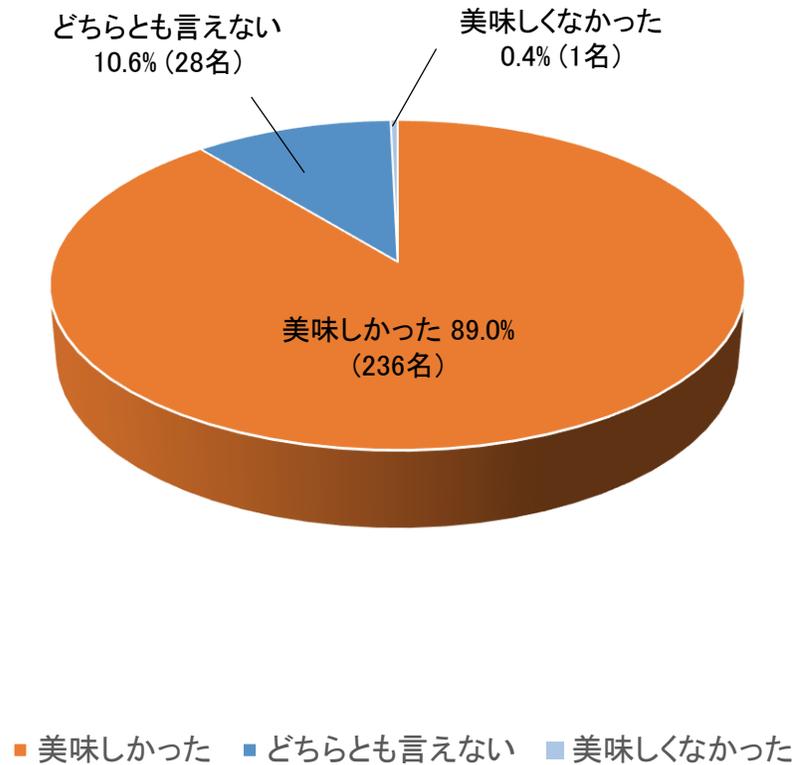
日本の水産物のイメージ(複数回答)



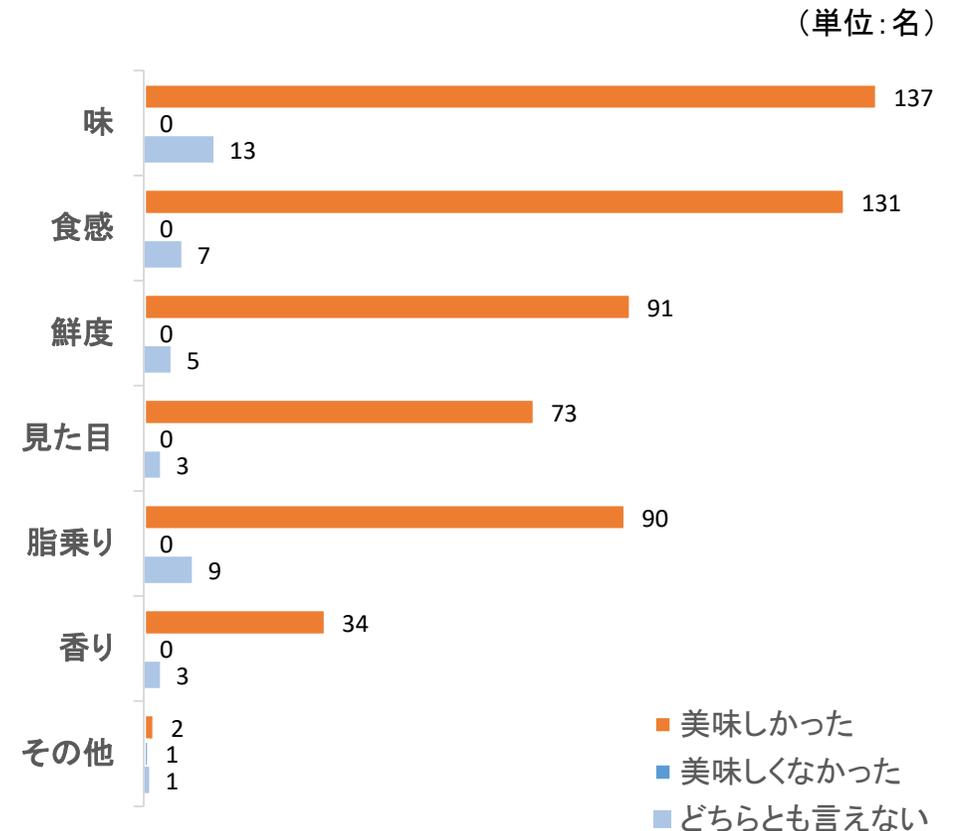
## 5. 試食したマグロの評価、および評価に影響を与えた要素

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

### 試食したマグロはどうでしたか



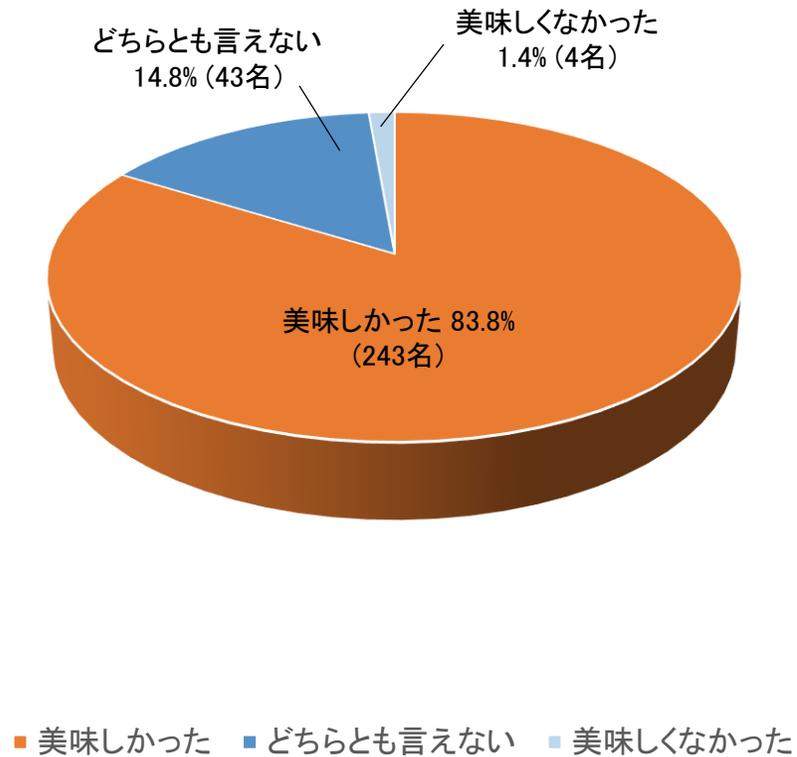
### 評価に影響を与えた要素(複数回答)



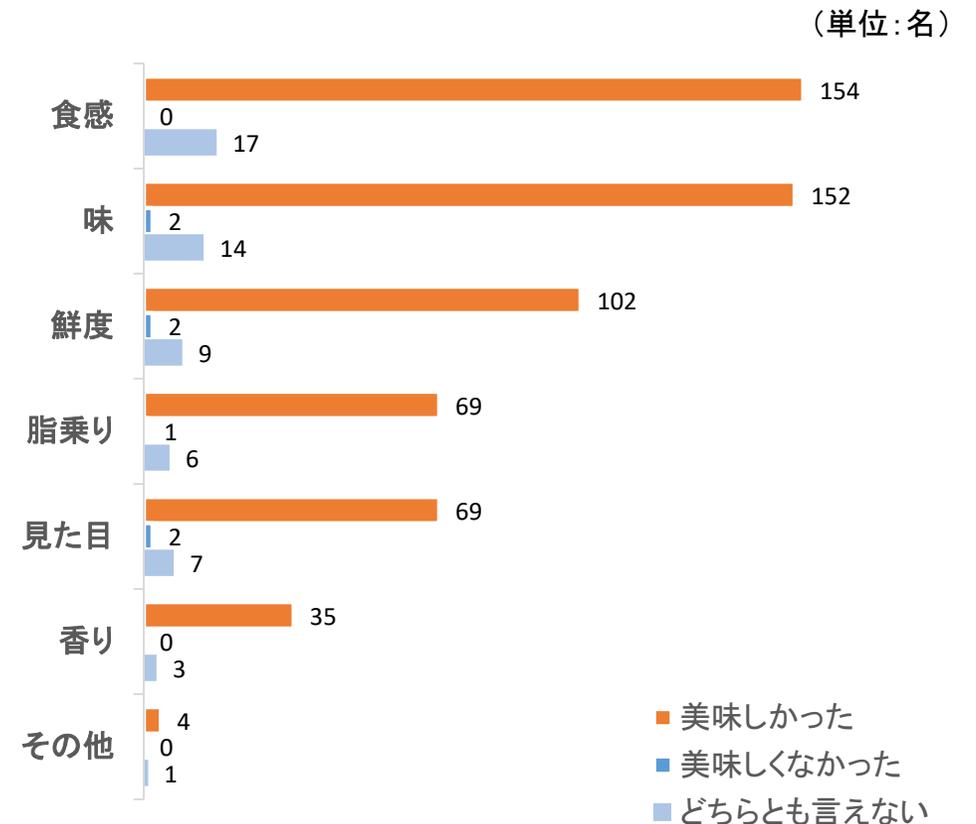
## 6. 試食したブリの評価、および評価に影響を与えた要素

“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”を挙げる声が多数。

### 試食したブリはどうでしたか



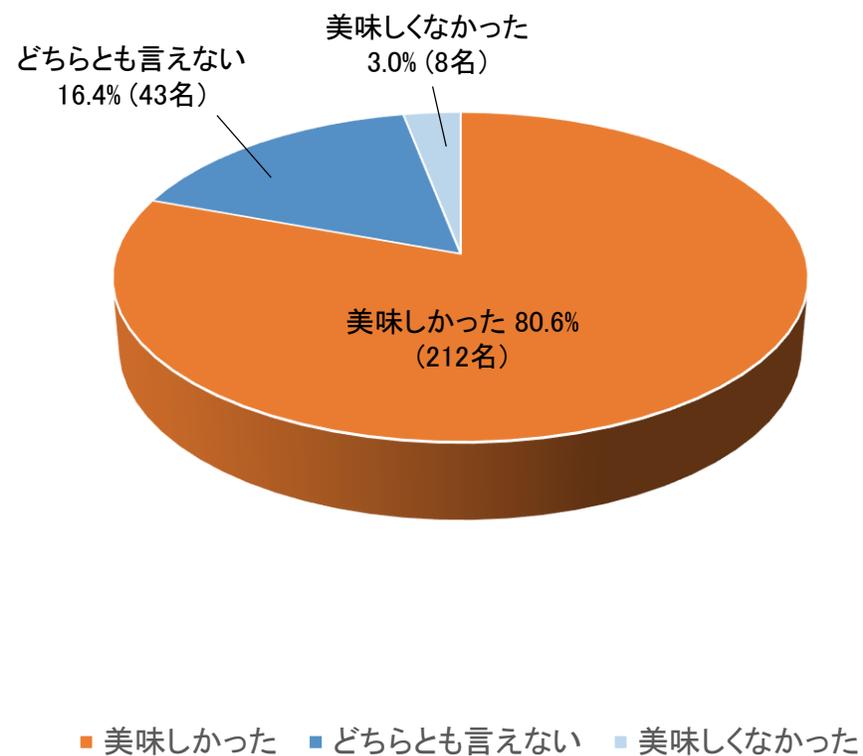
### 評価に影響を与えた要素(複数回答)



## 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80%を超え高い評価を得た。その理由として“味”、次いで“食感”、“鮮度”を挙げる声が多数。

### 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)

