

報告書抜粋と
ご購入案内

Sweets Taste 2017

素材・フレーバーの嗜好動向

報告書

1. 調査概要

調査の目的

- ◆ お菓子・スイーツに使われる素材・フレーバーの種類の食べた経験と食べたい意向を調査し、お菓子・スイーツの嗜好の動向を明らかにする。
- ◆ ここでは素材・フレーバーの「種類」を「アイテム」と呼ぶ。調査した素材・フレーバーは301アイテム、大きく「フルーツ・野菜系」「和・エスニック系」「洋風系」の3分野に分けた。

調査の方法

- ◆ 調査方法 : WEB調査
- ◆ 対象者 : インターネットリサーチパネルのうち
15～59歳の男女1,000人
- ◆ 調査期間 : 2017年10月30日～11月5日
- ◆ 調査地域 : 全国

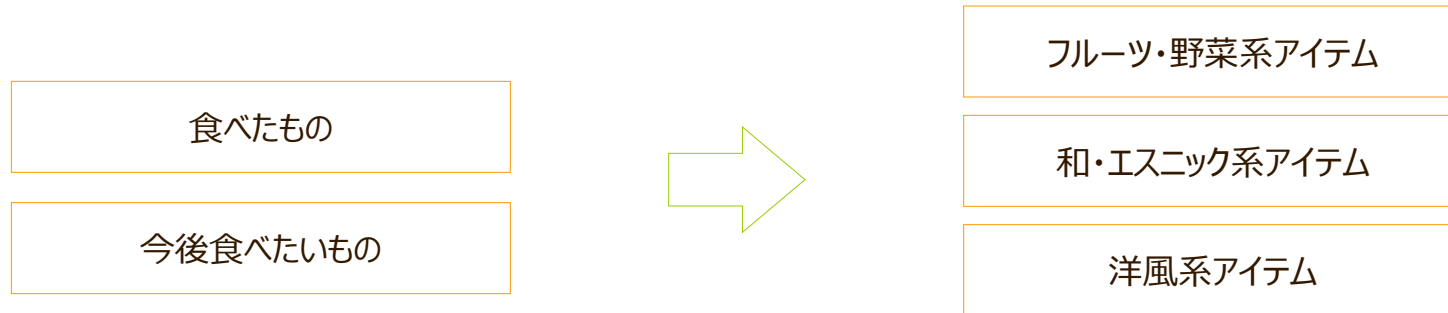
「対象者構成」	15-19歳	20-29歳	30-39歳	40-49歳	50-59歳	計
男性	100	100	100	100	100	500
女性	100	100	100	100	100	500
計	200	200	200	200	200	1,000

調査に使用した素材・フレーバーアイテムとお菓子・スイーツカテゴリー

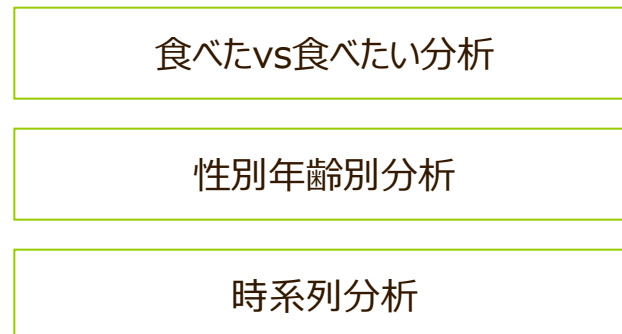
- ◆ お菓子・スイーツカテゴリーの素材・フレーバーアイテムについて、「最近1年間に食べた」、「今後食べたい」について調査。
素材・フレーバーアイテムは全部で301アイテム。
(フルーツ・野菜系 : 109アイテム、和・エスニック系 : 98アイテム、洋風系 : 94アイテム)
- ◆ お菓子・スイーツのカテゴリーについても、「最近1年間に食べた」、「今後食べたい」について調査 (130アイテム)

1. 調査概要

■ 調査内容



■ 分析内容



2. 調査したアイテム

調査した素材・フレーバーの301アイテムは次のようになる。

フルーツ・野菜系：109アイテム

- | | | |
|----------------|---------------|---------------|
| 1. 伊予柑 | 41. デラウェア | 81. パッションフルーツ |
| 2. オレンジ | 42. ピオーネ | 82. パナナ |
| 3. グレープフルーツ | 43. ホワイトグレープ | 83. パパイア |
| 4. シークァーサー | 44. マスカット | 84. マンゴスチン |
| 5. でこぼん | 45. シャインマスカット | 85. ライチ |
| 6. ピンクグレープフルーツ | 46. レッドグレープ | 86. マンゴー |
| 7. ブラッドオレンジ | 47. 巨峰 | 87. 太陽のタマゴ |
| 8. みかん | 48. ナガノパープル | 88. クリ |
| 9. ゆず | 49. カシス | 89. 丹栗 |
| 10. ライム | 50. クランベリー | 90. 丹波栗 |
| 11. レモン | 51. フランボワーズ | 91. サツマイモ |
| 12. 夏みかん | 52. ブルーベリー | 92. 安納芋 |
| 13. 金柑 | 53. ラズベリー | 93. 紅あずま |
| 14. 青りんご | 54. 木いちご | 94. 紫芋 |
| 15. りんご | 55. 章姫 (あきひめ) | 95. シルクスイート |
| 16. 紅玉 | 56. いちご | 96. じゃがいも |
| 17. つがる | 57. あまおう | 97. 男爵いも |
| 18. ふじ | 58. とちおとめ | 98. 北あかり |
| 19. 王林 | 59. とよのか | 99. インカのめざめ |
| 20. シナノゴールド | 60. 白いちご | 100. 香菜 |
| 21. さくらんぼ | 61. スカイベリー | 101. かぼちゃ |
| 22. 佐藤錦 | 62. メロン | 102. ごぼう |
| 23. チェリー | 63. マスクメロン | 103. 小松菜 |
| 24. アプリコット | 64. 夕張メロン | 104. しそ |
| 25. すもも | 65. クラウンメロン | 105. ずんだ (枝豆) |
| 26. あんず | 66. いちじく | 106. とうもろこし |
| 27. ブルーン | 67. キウイ | 107. トマト |
| 28. 白桃 | 68. ゴールドキウイ | 108. にんじん |
| 29. 黄桃 | 69. ざくろ | 109. たまねぎ |
| 30. 青梅 | 70. すいか | |
| 31. 梅 | 71. びわ | |
| 32. 南高梅 | 72. 柿 | |
| 33. 洋梨 | 73. アロエ | |
| 34. ラ・フランス | 74. アサイー | |
| 35. ル・レクチェ | 75. アセロラ | |
| 36. 梨 | 76. アボカド | |
| 37. ぶどう | 77. グァバ | |
| 38. 白ぶどう | 78. スターフルーツ | |
| 39. 赤ぶどう | 79. ドラゴンフルーツ | |
| 40. シャルドネ | 80. パイナップル | |

和・エスニック系：98アイテム

- | | | |
|------------|--------------|----------|
| 1. こしあん | 41. 杏仁 | 81. エビ |
| 2. ごまあん | 42. ウーロン茶 | 82. かつお |
| 3. つぶあん | 43. ココナッツ | 83. カニ |
| 4. 黄味あん | 44. ココナッツミルク | 84. 海苔 |
| 5. 白あん | 45. ジャスミン | 85. 茎わかめ |
| 6. 味噌あん | 46. ジャスミンティー | 86. 昆布 |
| 7. きなこ | 47. 豆乳 | 87. 小魚 |
| 8. ぎゅうひ | 48. クコの実 | 88. 明太子 |
| 9. こんにゃく | 49. くるみ | 89. 梅干し |
| 10. ニッキ | 50. 松の実 | 90. そば |
| 11. ハッカ | 51. 湯葉 | 91. 長芋 |
| 12. 葛 | 52. 豆腐 | 92. よもぎ |
| 13. 寒天 | 53. 納豆 | 93. 桜 |
| 14. 白玉 | 54. 玄米 | 94. 山芋 |
| 15. 八つ橋 | 55. 五穀 | 95. 自然薯 |
| 16. ざらめ | 56. 米 | 96. 日本酒 |
| 17. はちみつ | 57. もち米 | 97. 焼酎 |
| 18. 黒糖 | 58. 八丁味噌 | 98. 甘酒 |
| 19. 黒蜜 | 59. りんご酢 | |
| 20. 白蜜 | 60. レモン酢 | |
| 21. 練乳 | 61. 黒酢 | |
| 22. 和三盆糖 | 62. 醤油 | |
| 23. 塩 | 63. 味噌 | |
| 24. 粗塩 | 64. いか墨 | |
| 25. 塩麹 | 65. カレー | |
| 26. 黒ゴマ | 66. グリーンカレー | |
| 27. 白ゴマ | 67. マヨネーズ | |
| 28. 金時豆 | 68. からし | |
| 29. 黒豆 | 69. シソ | |
| 30. 小豆 | 70. ミョウガ | |
| 31. 大豆 | 71. 山椒 | |
| 32. 大納言 | 72. ショウガ | |
| 33. 玉露 | 73. 唐辛子 | |
| 34. 抹茶 | 74. ハバネロ | |
| 35. 緑茶 | 75. ハラペーニョ | |
| 36. コリアンダー | 76. 麻辣 | |
| 37. タピオカ | 77. にんにく | |
| 38. ナタデココ | 78. 柚子胡椒 | |
| 39. パクチー | 79. わさび | |
| 40. ラッシー | 80. 竹墨 | |

洋風系：94アイテム

- | | | |
|----------------|-----------------|--------------|
| 1. クリームチーズ | 41. ローズマリー | 81. ローズヒップ |
| 2. チェダーチーズ | 42. アーモンド | 82. モカ |
| 3. ブルーチーズ | 43. アーモンドプードル | 83. ミルク |
| 4. フロマーージュブラン | 44. カシューナッツ | 84. 赤ワイン |
| 5. マスカルポーネ | 45. パンプキンシード | 85. ワイン |
| 6. リコッタチーズ | 46. ピーナッツ | 86. ロゼワイン |
| 7. シナモン | 47. ピスタチオ | 87. 白ワイン |
| 8. チリペッパー | 48. ひまわりの種 | 88. シャンパン |
| 9. バニラ | 49. ハーゼルナッツ | 89. サンゴリア |
| 10. パルサミコ | 50. マカダミアナッツ | 90. カシスリキュール |
| 11. ペッパー | 51. オリーブ | 91. カルーアミルク |
| 12. カスタード | 52. トリュフ (きのこ) | 92. グランマルニエ |
| 13. キャラメルクリーム | 53. キャビア | 93. プランデー |
| 14. サワークリーム | 54. 塩レモン | 94. ラム酒 |
| 15. チョコクリーム | 55. コフィチュール | |
| 16. バタークリーム | 56. ジェム | |
| 17. バターミルク | 57. オレンジピール | |
| 18. マロンクリーム | 58. ドライフルーツ | |
| 19. レモンクリーム | 59. フリーズドライフルーツ | |
| 20. 生クリーム | 60. ラムレーズン | |
| 21. カラメル | 61. レーズン | |
| 22. メイプルシロップ | 62. 全粒粉 | |
| 23. メレンゲ | 63. パフ | |
| 24. キャラメル | 64. チアシード | |
| 25. 塩キャラメル | 65. 栄養ドリンク | |
| 26. マシュマロ | 66. コーラ | |
| 27. プレーンヨーグルト | 67. スカッシュ | |
| 28. カカオ | 68. ソーダ | |
| 29. ダークチョコレート | 69. ラムネ | |
| 30. ビターチョコレート | 70. コーヒー | |
| 31. ホワイトチョコレート | 71. エスプレッソ | |
| 32. ミルクチョコレート | 72. カプチーノ | |
| 33. ガラナ | 73. ミルクコーヒー | |
| 34. ハーブ | 74. カフェラテ | |
| 35. バジル | 75. カフェオレ | |
| 36. ペパーミント | 76. チャイ | |
| 37. マカ | 77. ミルクティー | |
| 38. ミント | 78. アールグレイ | |
| 39. ラベンダー | 79. 紅茶 | |
| 40. ローズ・バラ | 80. ココア | |



〔Ⅲ〕 調査結果

1-1. 素材・フレーバーの意向

3分野総合

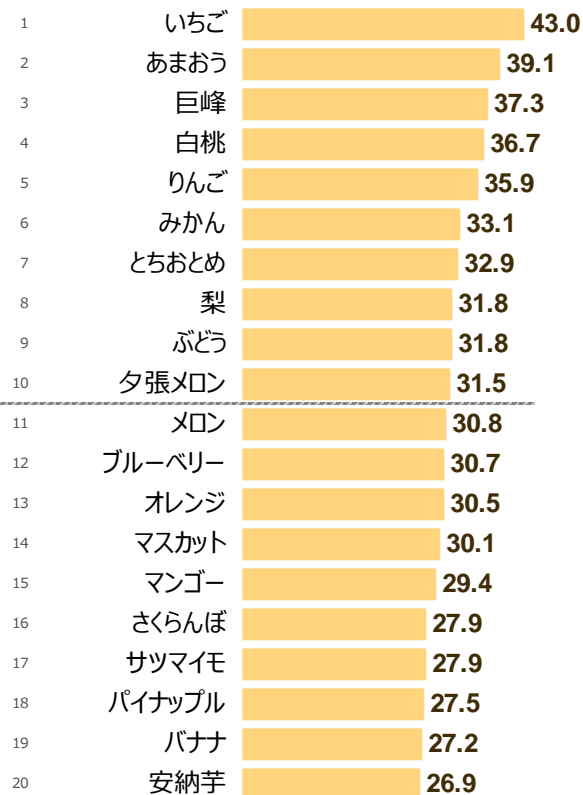
[1] 3分野総合

TOP20

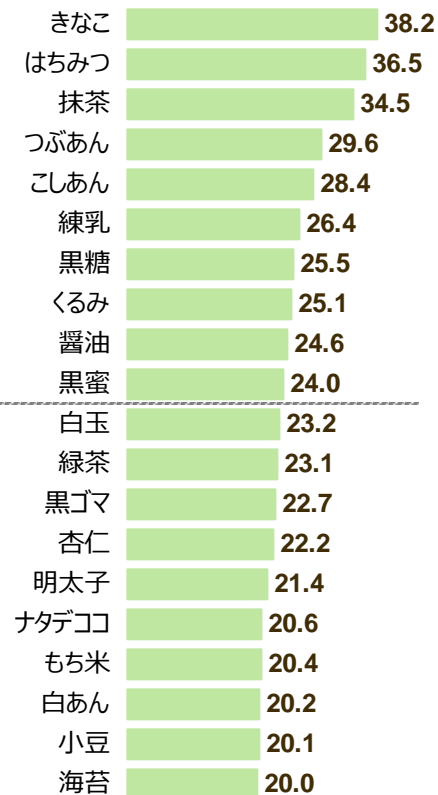
■ フルーツ・野菜系
■ 和・エスニック系
■ 洋風系

N=1000

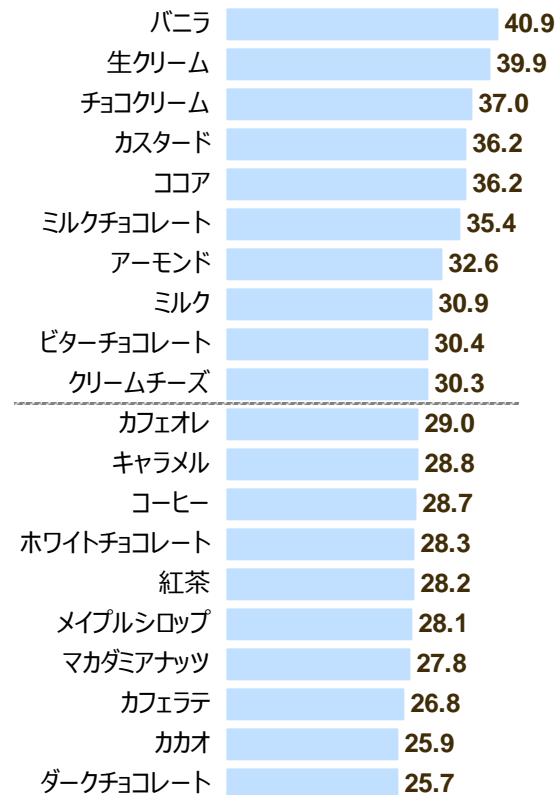
フルーツ・野菜系



和・エスニック系



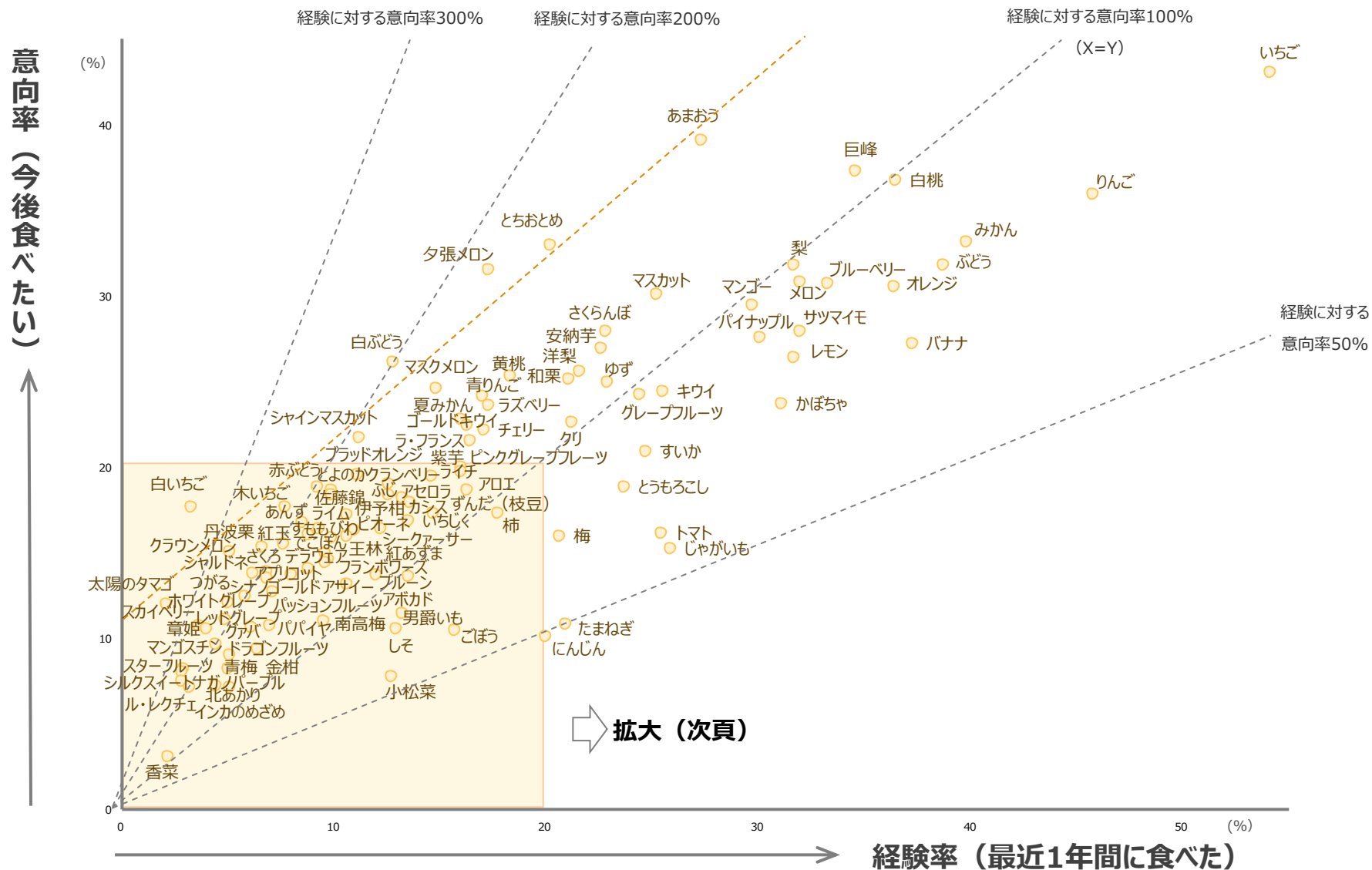
洋風系



1-2. 素材・フレーバーの意向と経験

フルーツ
野菜系

[1] フルーツ・野菜系

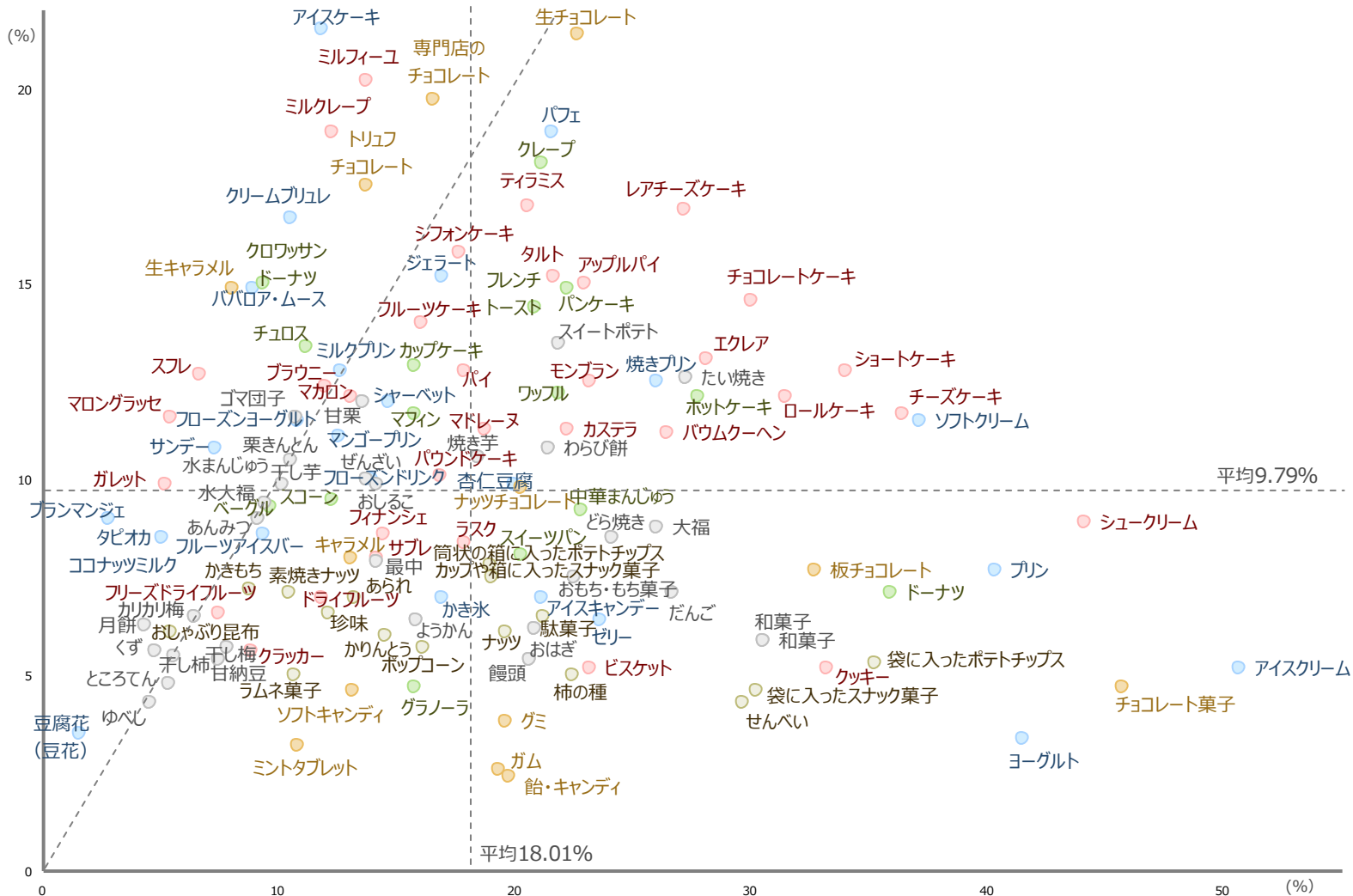


[4] お菓子・スイーツカテゴリー

お菓子
スイーツ

リピート意向とトライアル意向

トライアル意向 (新規)



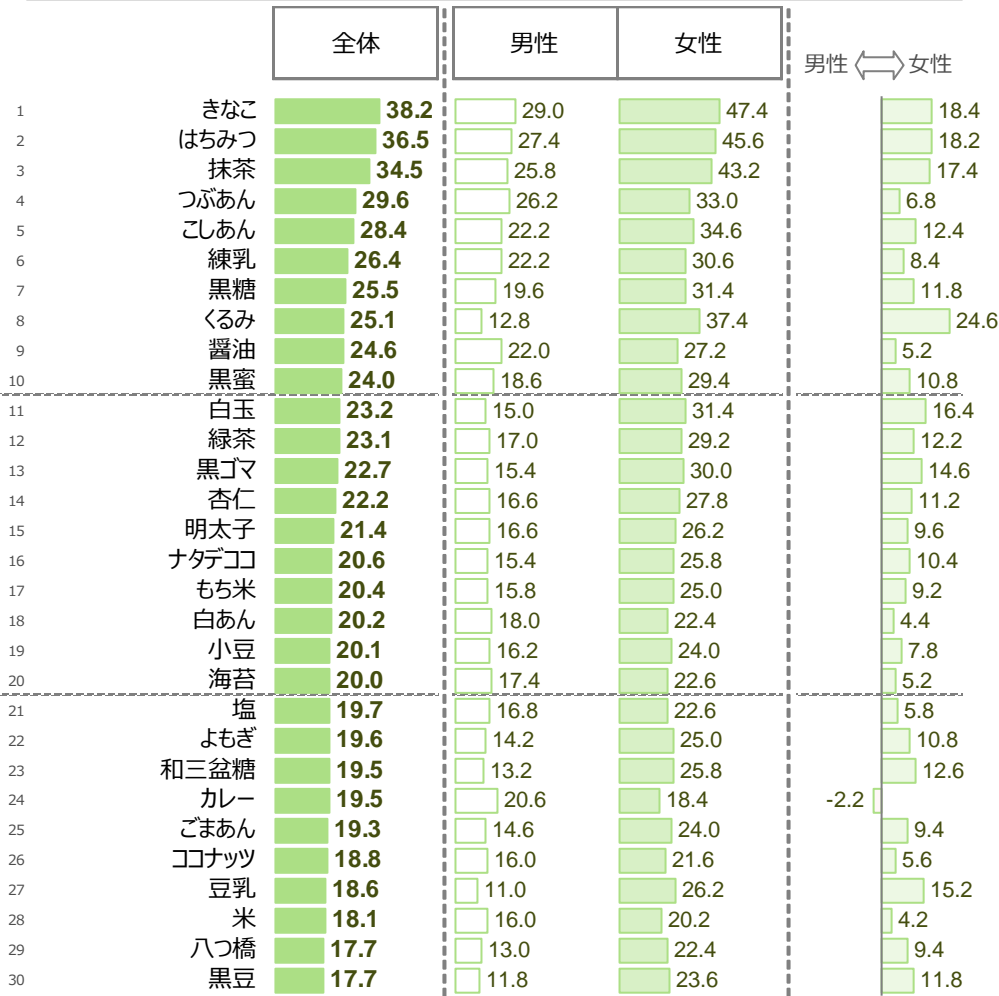
リピート意向 (継続)

2.2. 和・エスニック系

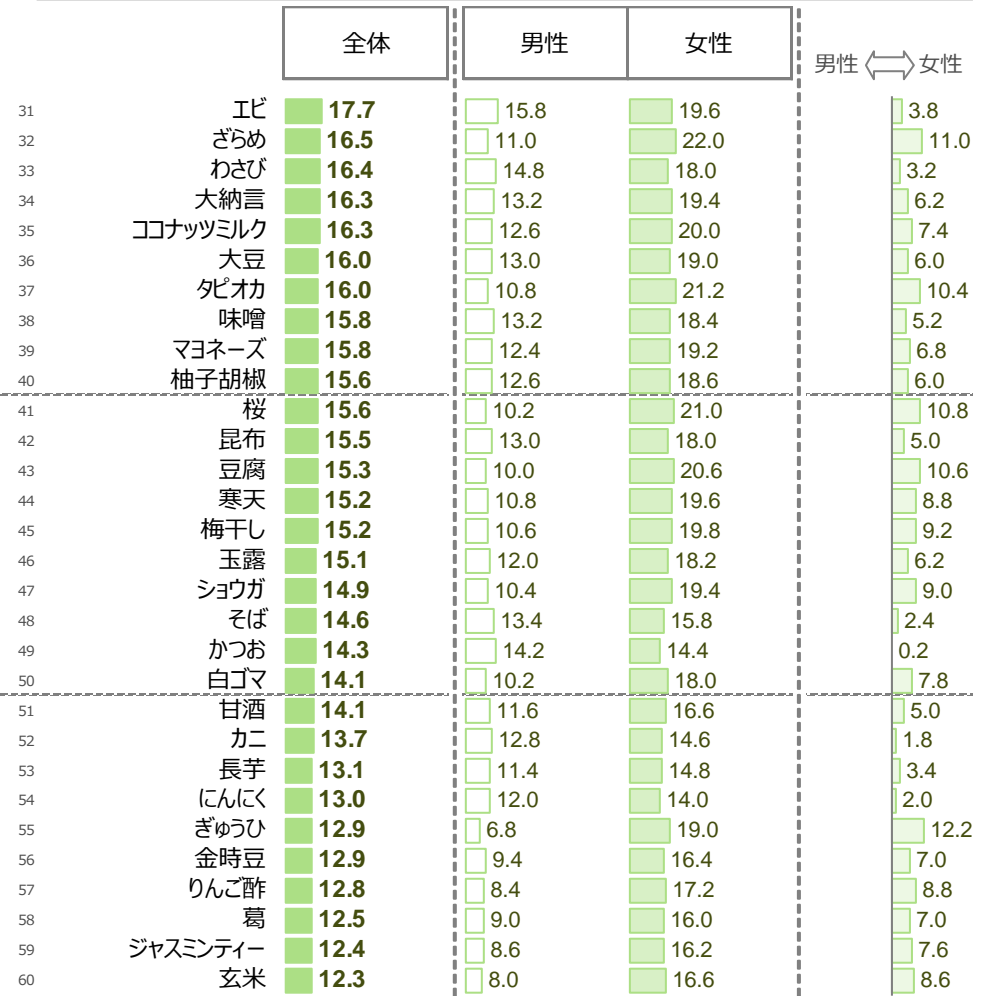
和・エスニック系

[1] 性別の意向

1-30位



31-60位

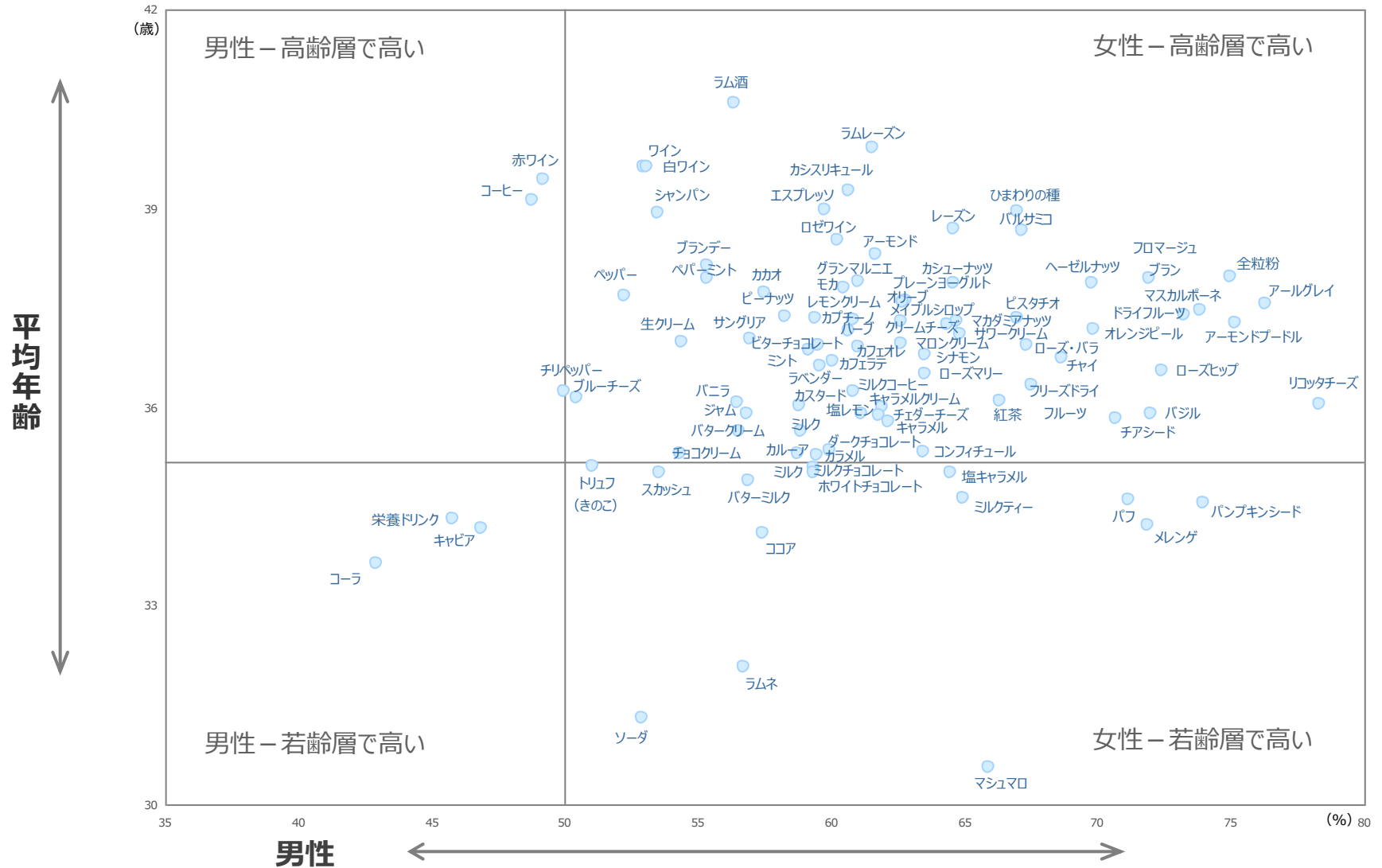


3.3. 洋風系

洋風系

[1] 意向者の性別平均年齢

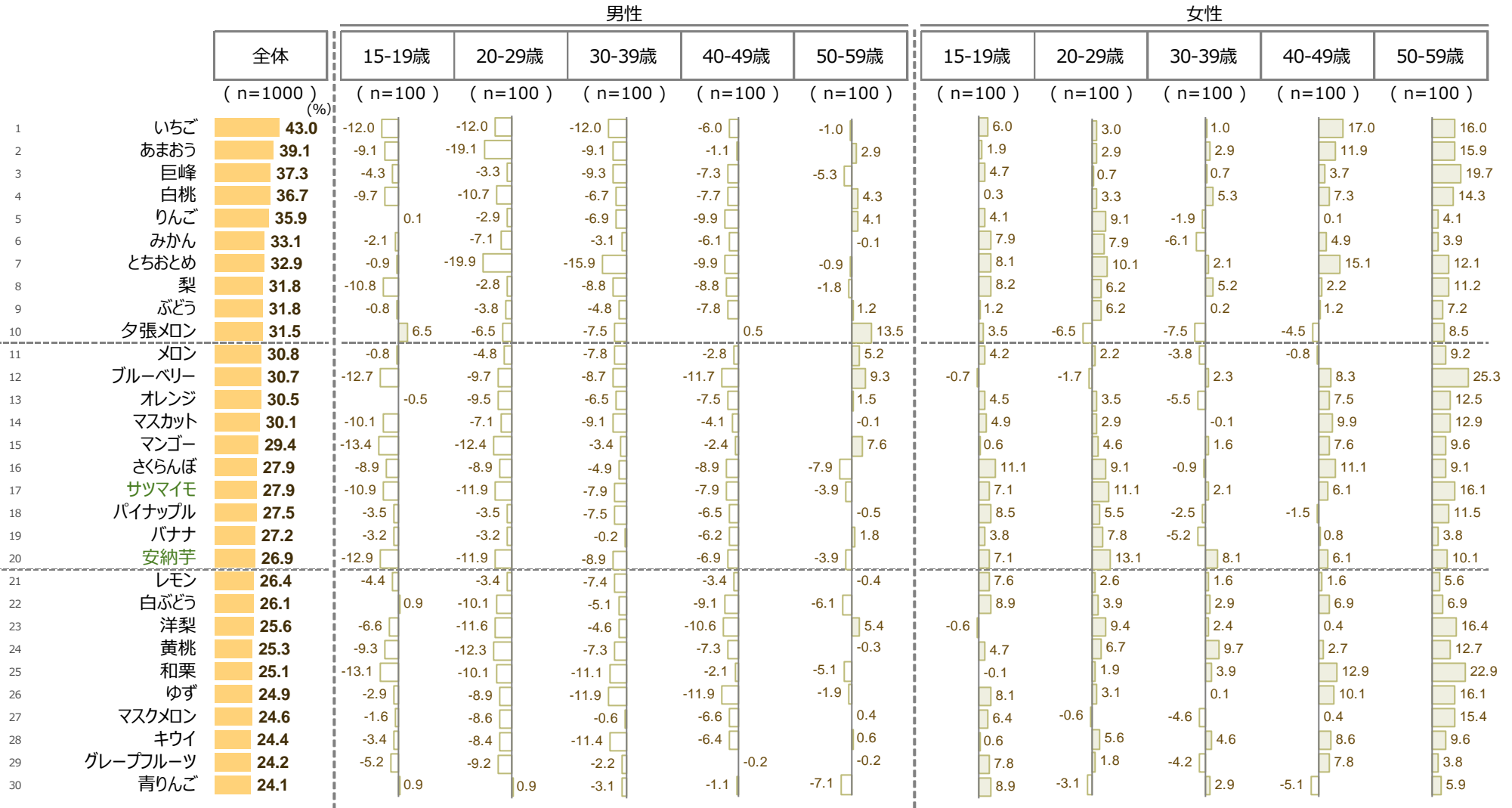
※ X軸 = 各項目を選択した人の女性比率
 Y軸 = 各項目を選択した人の平均年齢
 ※ 全体値5%以上の項目を抜粋



3.1. フルーツ・野菜系

フルーツ
野菜系

[2] 性別年齢別の意向



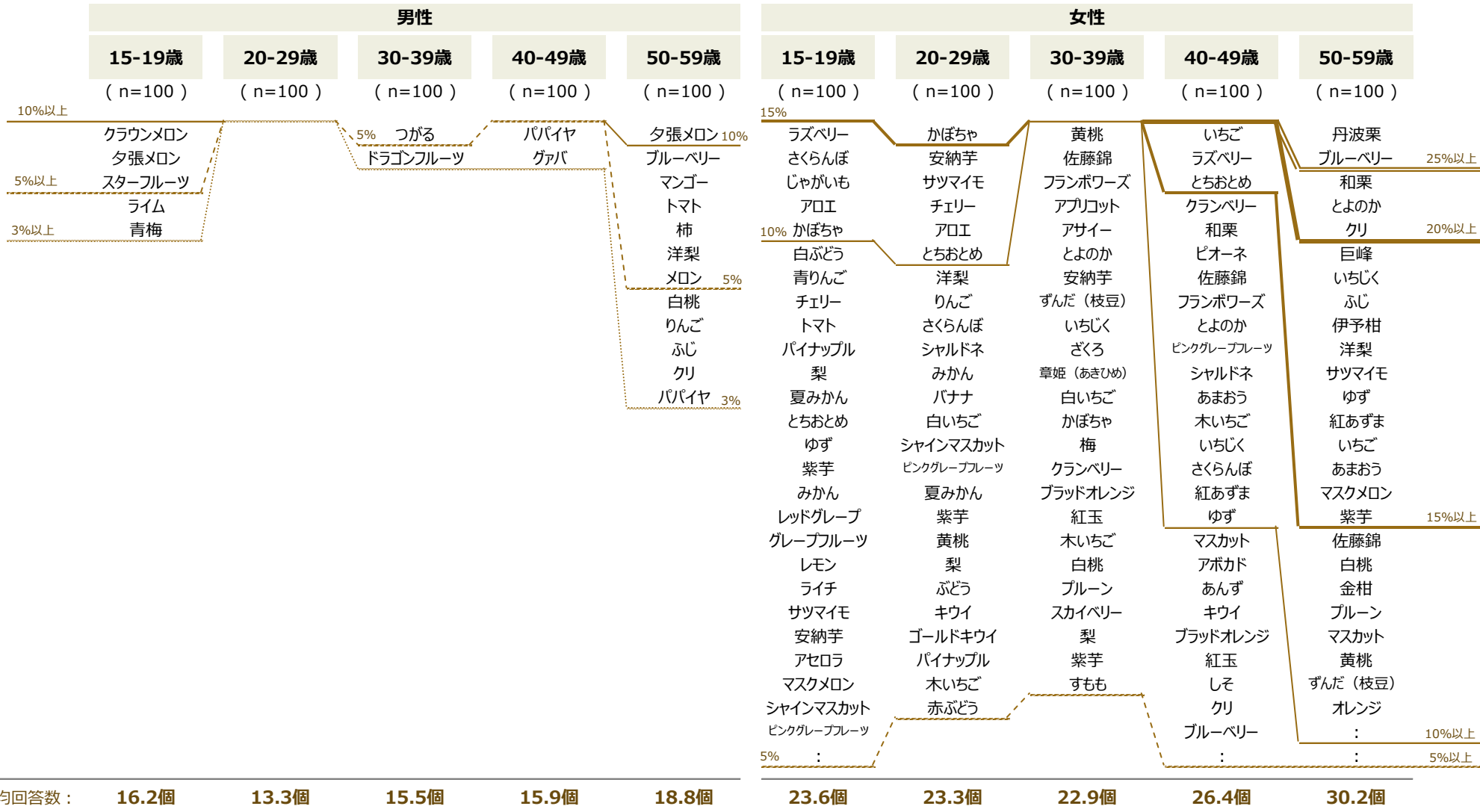
※ 各属性の値は、全体値と属性値の差を算出したもの。

3.1. フルーツ・野菜系

フルーツ
野菜系

[3] 性別年齢別の意向の特徴：全体との差

※ 属性の値は、全体値と属性値の差を算出したもの。





ご購入について

ご購入と費用

〔報告書+データ〕をご購入いただく場合、内容は次のようになります

■ 〔報告書+CDデータ〕

商品内容	報告書	プリント製本版 1 部 データ (PDF形式)
	集計データ	クロス集計表 (エクセル形式) ・ 性別 ・ 性別×年齢別 ・ 性別×ライフステージ別 ・ 性別×先行度別 ・ 時系列データ<調整値>
価格	108,000円 (消費税込)	※お支払いは請求書払 (銀行振込) でお願いしております。

■ お申込みに必要なもの

- 申込方法：お申し込みの必要事項を、下記までご連絡ください。

《必要事項》

報告書タイトル
申込部数
貴社名
所属部署
お名前
郵便番号/住所
電話番号
Email

Email

report@bmft.co.jp

Tel

03-5466-7190

Fax

03-5466-7191

※この資料の図表やデータからの直接の転載は
お断りします。

対外的なコミュニケーションの資料としてご活用を
お考えの場合は、本報告書の購入をお願いして
おります。購入をご検討の会社等団体の方は、
右記宛先までご相談ください。

B·M·FT
BUSINESS · MARKETING · FORESIGHT

株式会社ビー・エム・エフティー

〒107-0062

東京都港区南青山7-4-2 アトリウム青山3F

TEL 03 (5466) 7190

FAX 03 (5466) 7191

Email report@bmft.co.jp (担当) 光岡

Sweets Taste 2017

素材・フレーバーの嗜好動向

- **申込内容** ※お申込み内容をご確認の上、□にチェックを入れてください。

報告書+データ（1部） **108,000円**（消費税込）

- **申込人**

貴社名	
所属部署	
お名前	
郵便番号 住所	〒
電話番号	
Fax番号	
Email	

- **申込方法**：この申込書にご記入いただきFAXで、
あるいは必要事項を別途ご記入いただきEメールで、
下記宛先までお申し込みください。

Email

report@bmft.co.jp

Fax

03-5466-7191

※その他の各種お問い合わせは、下記宛先までお願いします。

B·M·F·T

BUSINESS・MARKETING・FORESIGHT

株式会社ビー・エム・エフティー

〒107-0062

東京都港区南青山7-4-2 アトリウム青山3F

TEL 03 (5466) 7190

(担当) 光岡 (ミツオカ)