

サーモス 「お弁当づくり」に関するアンケート調査実施

冬のお弁当の悩み 第1位は「冷たいこと」

スープジャーなら温かいお弁当が手軽に！

簡単・手間短で、様々なお弁当の悩みも解決！！

魔法びんのグローバル企業として、人と社会に快適で環境にもやさしいライフスタイルを提案するサーモス株式会社（本社：東京都港区 社長：中條啓一郎）では、20～50代の既婚女性を対象に「お弁当づくり」に関するアンケート調査を実施しました。

【調査概要】

調査期間：2018年10月20日～21日

調査方法：インターネット調査

調査対象：全国20～50代 既婚女性 週に1回以上弁当を作っている

有効回答数：857名（各年代210名以上）

<調査結果のサマリー>

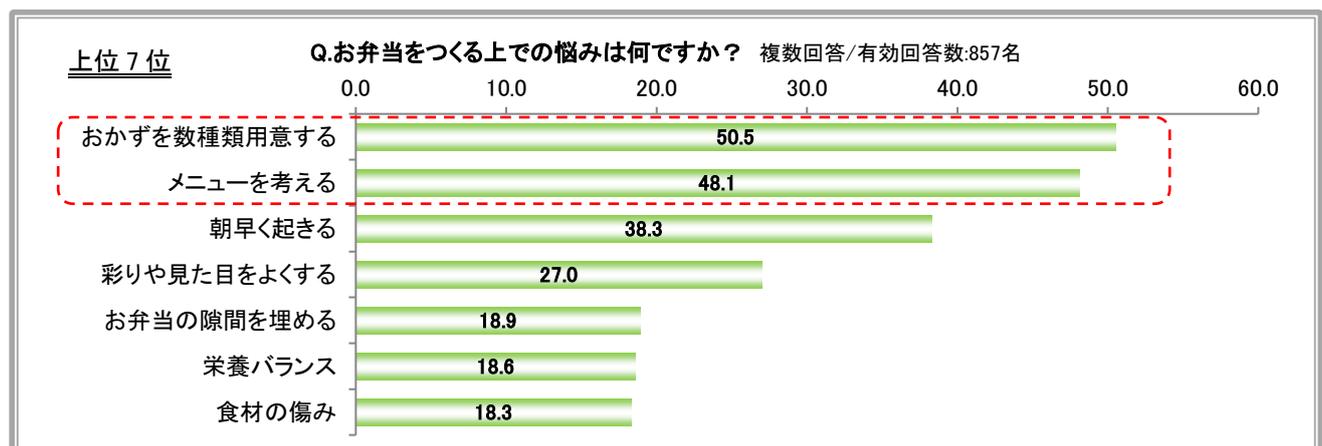
【お弁当づくり】

- お弁当づくりで悩むのは「おかずを数種類用意する」「メニューを考える」
- お弁当を食べる際に残念なことは「冷たい」
- 1日にお弁当づくりにかかる平均時間は約8割が30分未満。おかずは約6割が平均3～4品
- お弁当づくりの時間は約8割が短縮したい。20代、30代の若い世代ほど時短を要望

■ お弁当づくりで悩むのはおかずの「品数」と「メニュー」

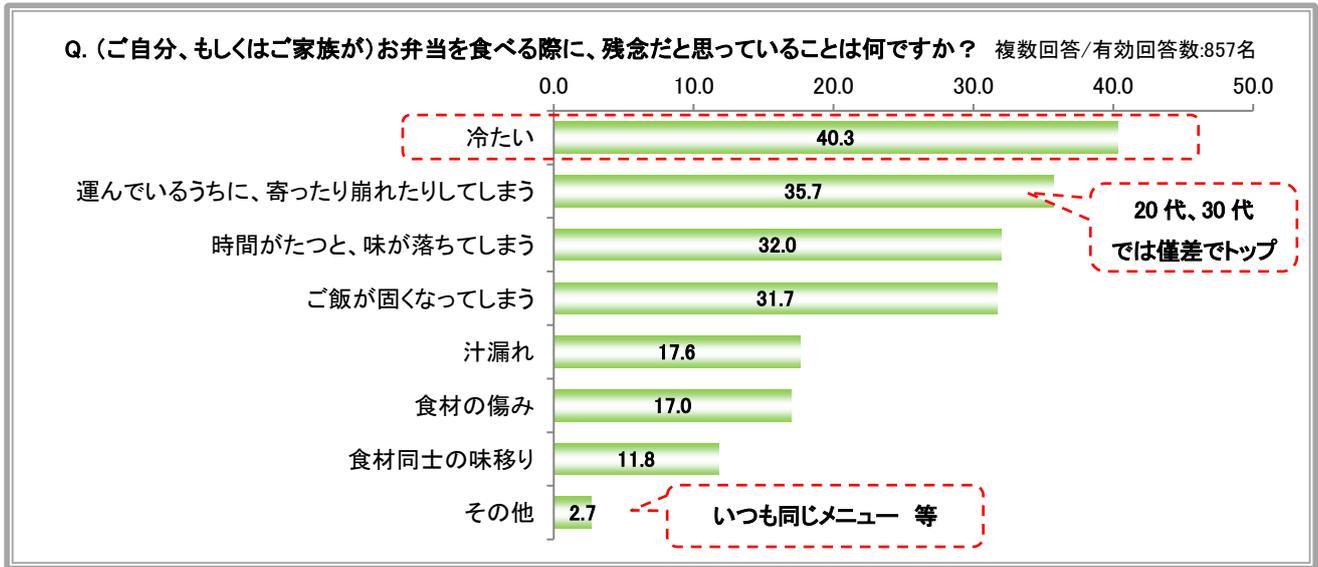
お弁当をつくる上での悩みは「おかずを数種類用意する」「メニューを考える」が約5割でトップ。次いで「朝早く起きる」「彩りや見た目をよくする」。年代に関わらず同様の傾向でした。

お弁当は弁当箱に主食+複数のおかずで構成することが多く、毎日のお弁当づくりはどんな主菜をつくるかだけでなく、副菜との組み合わせをどうするか、などを決めるのに最も悩んでいるようです。



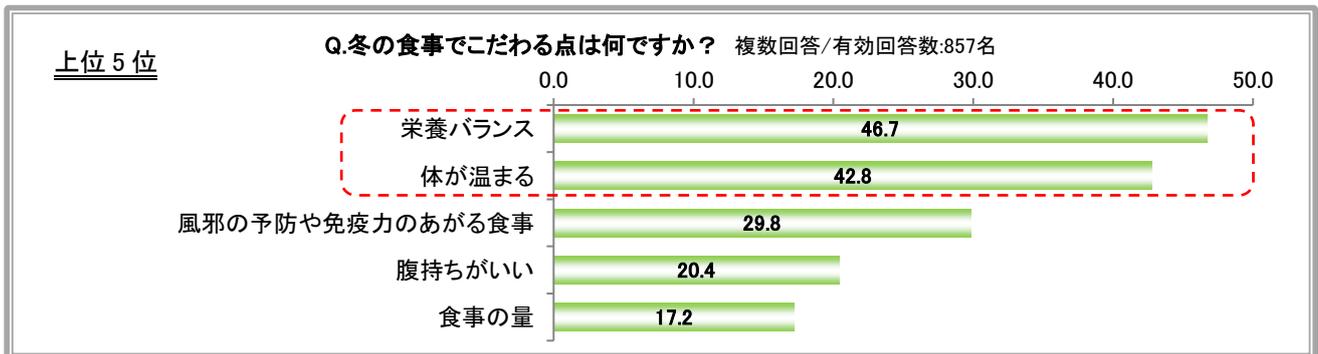
■ お弁当を食べる際に残念なことは「冷たい」。若い世代では「寄ったり崩れたり」もほぼ同率で上位に

お弁当を食べる際に残念なことは「冷たい」が最も多く、温かい出来立てを食べられないことを残念に思うようです。「冷たい」は全ての年代共通の“残念”ゴトですが、20代30代の若い世代では、「運んでいるうちに、寄ったり崩れたりしてしまう」も高く、僅差ですが「冷たい」を上回り、お弁当作りにも経験による“腕の差”が出るようです。



■ 冬の食事のこだわりは「栄養バランス」と「体が温まる」

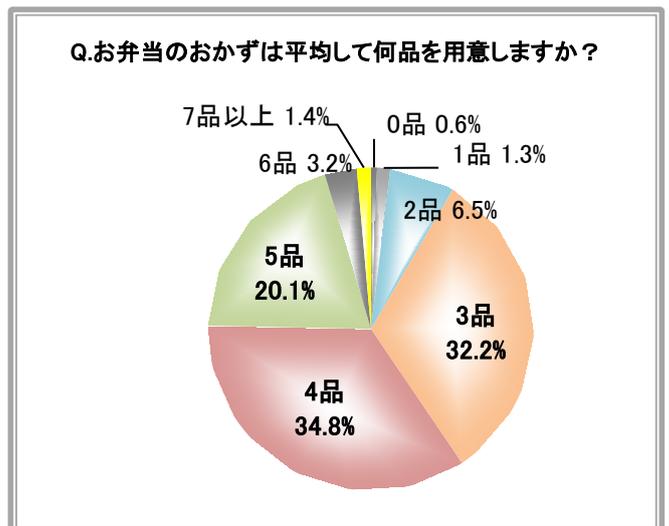
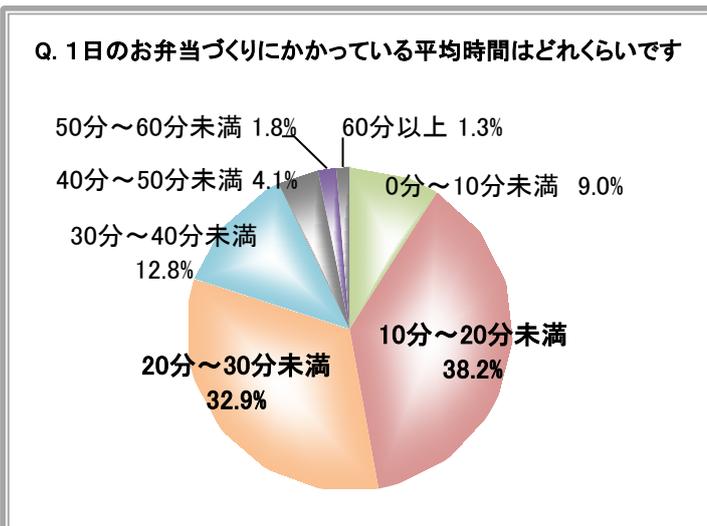
冬の食事こだわりのことを聞いたところ、「栄養バランス」に次いで「体が温まる」が上がっています。寒い季節にはお弁当も「冷たさ」がより一層気になると思われます。



■ 1日にお弁当づくりにかかる平均時間は30分未満が約8割
お弁当のおかずは平均3~4品が約6割

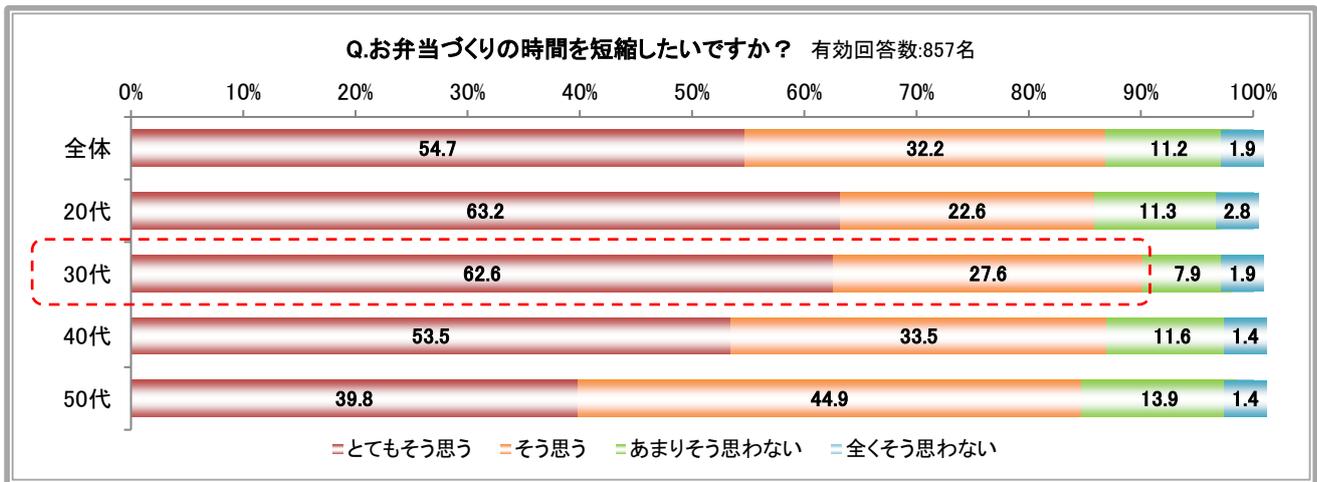
1日にお弁当づくりにかかる平均時間は「10分~20分未満」が約4割で最も多く、次いで「20分~30分未満」が約3割。30分未満が約8割を占める結果となっています。

また、お弁当のおかずの品数は「4品」と「3品」が共に3割程度で最も多く、次いで「5品」でした。多くの女性が、短時間で栄養バランス、彩りなどを考えてお弁当を準備しているようです。



■ **お弁当づくりの時間は約 8 割が短縮したい。20 代、30 代の若い世代ほど時短を要望**

お弁当づくりの時間を短縮したいと回答した人は、「とてもそう思う」5 割強。「そう思う」まで含めると 9 割弱という高い結果となっています。若い世代ほど時短を要望する傾向が高く、子育て、仕事、家事などで最も多忙な 30 代では「とてもそう思う」が約 6 割、「そう思う」まで含めると 9 割以上が短縮したいと思っていることがうかがえます。



スープジャーが、あなたのお弁当づくりの悩みを解決！

高い保温力を持つサーモス真空断熱スープジャーなら、ランチにできたての温かいお弁当が手軽に食べられます。「おかずを数種類用意する」、「メニューを考える」、「彩りや、見た目」という多くの方が抱えているお弁当の悩みも弁当箱をスープジャーに変えるだけで解決！彩りや盛り付けを気にせず、1品で満足&栄養バランスばっちりなお弁当が簡単に作れます。



JBU-300

WH: ホワイト、R: レッド、G: グリーン



JBQ-301

MNT: ミント、TOM: トマト、MSD: マスタード

◎1品でOK！

メニューを考えたり、おかずを数種類用意する悩みが解決！

◎盛り付けや彩りを気にする悩みが解決



◎冬の冷たいお弁当もスープジャーなら、あったかランチに！

◎野菜がたくさん入るので、栄養バランスもバッチリ！！