

報道関係者各位
プレスリリース

株式会社日本能率協会総合研究所
株式会社マーケティング・リサーチ・サービス

日本人の食卓メニューの長期トレンドが把握できる「わが国初のデータブック」 『食卓メニュートレンド・データブック』発刊！

「食」の長期トレンド30年<トピックス>

- 1) 減少止まらぬ「魚料理」は「肉料理」の6割程度まで下落
- 2) 「おにぎり」「菓子パン」「調理パン」簡便主食メニュー伸びる。
- 3) 家庭内「どんぶり」、伸びる「肉丼」「親子丼」「鉄火丼」

株式会社日本能率協会総合研究所（代表取締役加藤文昭、東京都港区）は、日本人の食卓メニューの長期トレンドが把握できる“わが国初のデータブック”『食卓メニュートレンド・データブック』を発刊いたしました。

本書は、日本の食卓メニュー調査の先魁である株式会社マーケティング・リサーチ・サービス（代表取締役永井孝由、東京都文京区）が、1978年から30年以上にわたって継続的におこなってきた食卓メニュー調査「MRSメニューセンサス」より、そのエッセンスとなる基本的データを抜粋して作成したデータブックです。

特徴1) 「561種類のメニュー出現回数」の長期トレンドがわかる

主婦の年代別に、メニューの登場回数がわかります。メニューの人気の変遷や流れを見て取る事ができます。2週間の間に、何回食卓に登場したか実数で示します。

特徴2) 「561種類のメニューの登場場面」の長期トレンドがわかる！

朝食・昼食・夕食・弁当・間食、どの場面で登場したのか。朝食に多いメニューや夕食に多いメニューなど、メニュー登場場面の変遷がわかります。登場場面の構成比を時系列で示します。

特徴3) 「561種類のメニューの調理形態」の長期トレンドがわかる！

手作り、半手作り、びん缶詰、インスタント、レトルト、冷凍、残り物、貰い物、出前、出来合い。それぞれのメニューは、どのように作られたのか、手作りが今も多いのか、インスタントが主流となっているのか、冷凍が拡大しているのかなど、こちらもメニューごとの変遷がわかります。調理形態別構成比を時系列で示します。

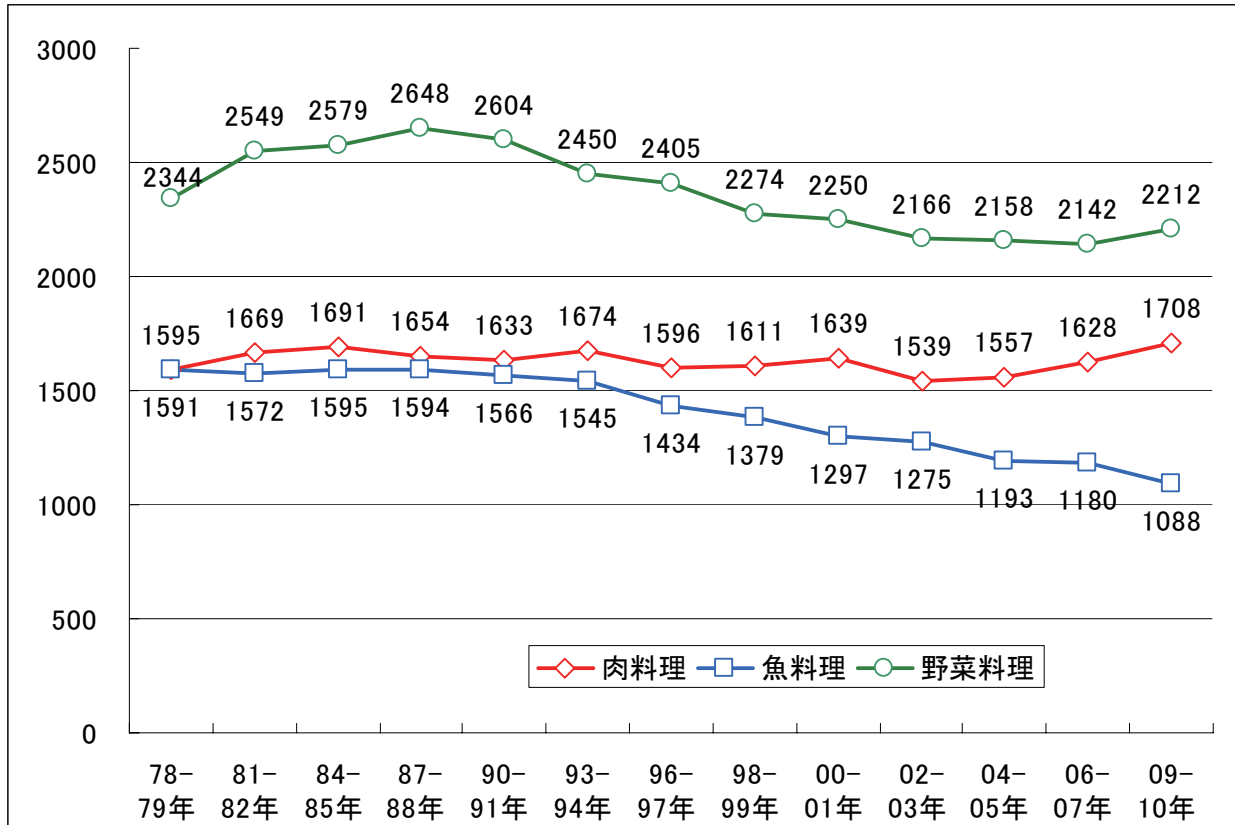
『食卓メニュートレンド・データブック』では、561メニューの時系列データを掲載しています。

本書掲載データより、トピックスを3つご紹介いたします。

< 「食」の長期トレンド30年 トピックスその1 >

減少止まらぬ「魚料理」は「肉料理」の6割程度まで下落

調査開始の78-79年調査では、出現回数がほぼ同じであった「肉料理」と「魚料理」。最新調査では、「魚料理」は「肉料理」の6割程度まで減少しています。「野菜料理」は、比較的安定していますが、87-88年調査をピークに減少傾向にあります。最新調査ではやや持ち直しています。

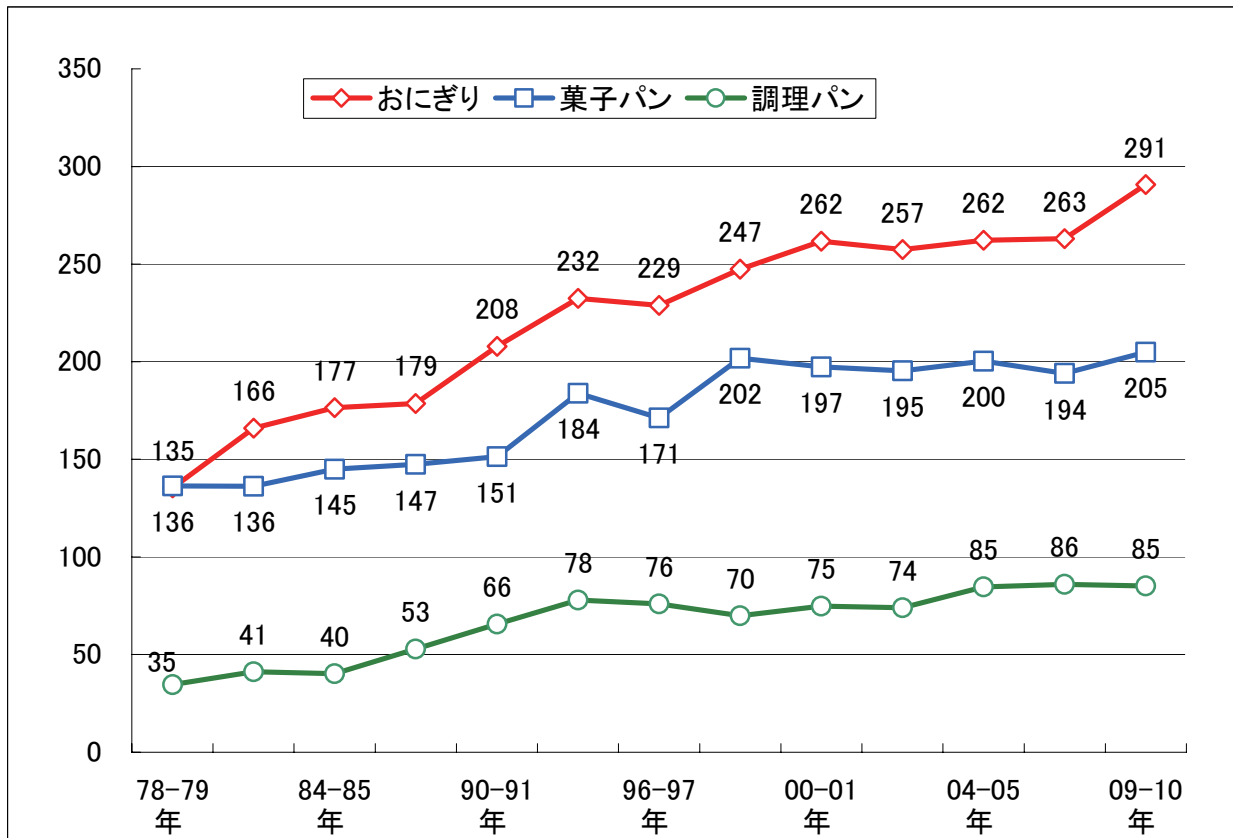


※食卓出現回数（100世帯あたりの家庭で、2週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの）

<「食」の長期トレンド30年 その2>

「おにぎり」「菓子パン」「調理パン」簡便主食メニュー伸びる。

「ごはん」は減少傾向ですが、「おにぎり」はのびています。「菓子パン」「調理パン」が伸び「トースト」はやや下降傾向。共通するのは、おかずを作る必要のない簡便主食メニューであることだと言えます。「調理パン」は78-79年調査の約2.5倍、「おにぎり」は約2倍、「菓子パン」は1.5倍になりました。



※食卓出現回数 (100 世帯あたりの家庭で、2 週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの)

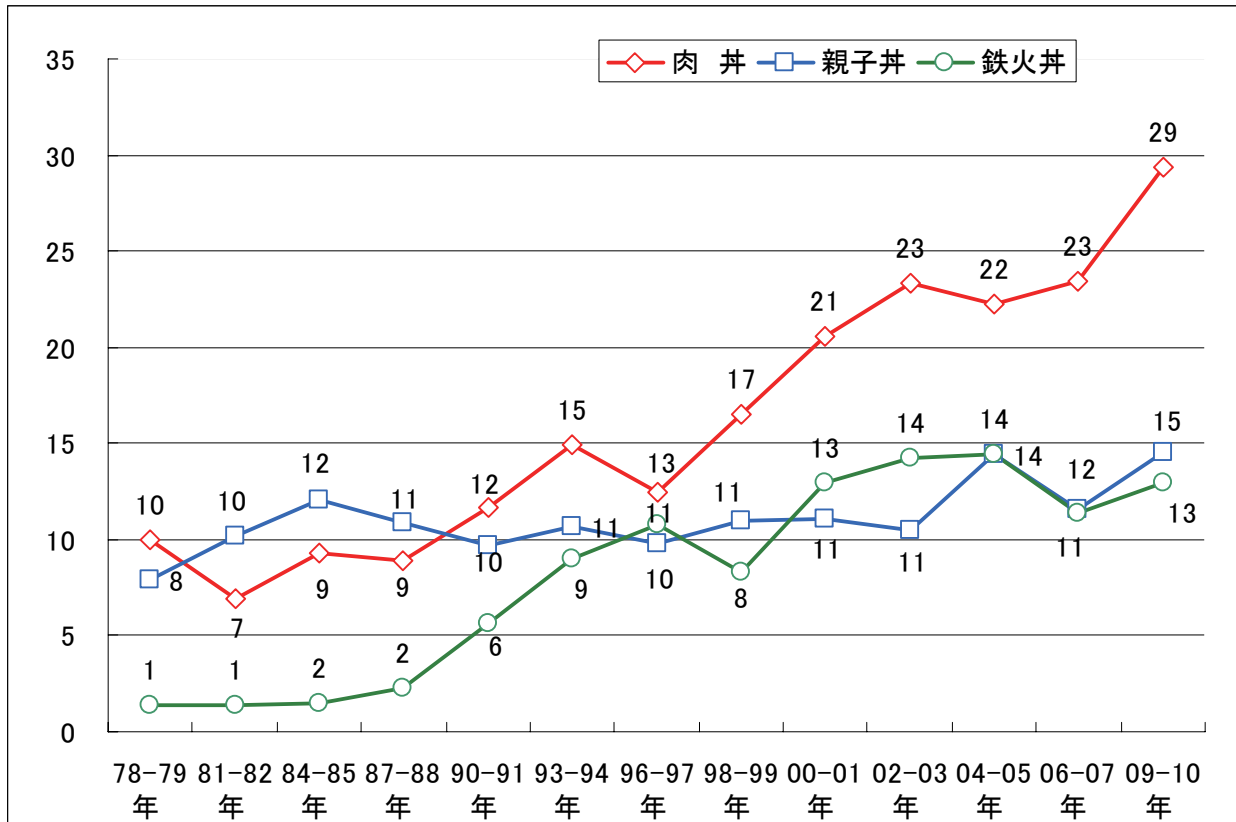
	78-79年	81-82年	84-85年	87-88年	90-91年	93-94年	96-97年	98-99年	00-01年	02-03年	04-05年	06-07年	09-10年	10/79年比
ごはん	2195.2	2123.4	2162.4	2144.1	2063.4	2037.7	1961.4	1895.9	1860.1	1851.5	1807.4	1794.9	1731.4	78.9%
おにぎり	135.4	166.0	176.5	178.6	207.8	232.4	228.9	247.4	261.6	257.4	262.2	263.0	290.7	214.7%
トースト	699.5	723.9	682.6	674.5	646.8	676.1	634.7	630.9	668.0	671.5	657.5	647.6	616.7	88.2%
菓子パン	136.4	136.2	145.0	147.4	151.4	183.8	171.3	201.8	197.3	195.4	200.3	194.1	204.8	150.1%
調理パン	34.6	41.2	40.3	52.9	65.7	77.9	76.0	69.9	74.9	74.0	84.7	86.0	85.2	246.2%

※食卓出現回数 (100 世帯あたりの家庭で、2 週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの)

<「食」の長期トレンド30年 その3>

家庭内「どんぶり」、伸びる「肉丼」「親子丼」「鉄火丼」

家庭内で食べるどんぶりは、「肉丼（牛丼・焼き肉丼など）」「親子丼」「鉄火丼」が新御三家として急伸中。特に「肉丼」は、78-79年調査の約3倍。「中華丼」も上昇傾向です。旧御三家の「カツ丼」「鰻丼」「天丼」は低下傾向にあります。



※食卓出現回数（100世帯あたりの家庭で、2週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの）

	78-79年	81-82年	84-85年	87-88年	90-91年	93-94年	96-97年	98-99年	00-01年	02-03年	04-05年	06-07年	09-10年	10/79年比
肉 丼	10.0	6.9	9.3	8.9	11.7	14.9	12.5	16.5	20.6	23.3	22.2	23.4	29.4	294.0%
親子丼	7.9	10.2	12.1	10.9	9.7	10.7	9.8	11.0	11.1	10.5	14.4	11.6	14.5	183.5%
鉄火丼	1.4	1.4	1.5	2.3	5.6	9.0	10.8	8.3	13.0	14.2	14.4	11.4	13.0	928.6%
中華丼	3.4	3.6	5.1	4.4	5.6	7.9	8.1	8.9	9.6	7.7	8.6	10.7	8.8	258.8%
カツ丼	12.6	15.6	14.1	17.2	16.0	14.5	12.7	12.7	13.0	11.1	10.2	11.0	10.4	82.5%
うな丼	10.6	10.1	10.8	9.9	15.7	10.2	14.7	12.2	12.8	16.7	16.7	11.3	7.1	67.0%
天 丼	8.3	11.1	8.2	9.1	7.9	9.5	7.4	8.8	7.3	8.2	7.9	6.3	5.0	60.2%

※食卓出現回数（100世帯あたりの家庭で、2週間の間に何回食卓に登場するかを見たもの）

食の長期トレンド30年が明らかになる

『食卓メニュートレンド・データブック』の概要は下記の通りです。

【書誌情報】

『食卓メニュートレンド・データブック』

～ 30 年間継続調査に見る「561 メニューの食卓出現頻度と調理形態等」～

企画・発行：(株)日本能率協会総合研究所

データ提供：(株)マーケティング・リサーチ・サービス

判型：A4 663 頁 発行：2011 年 8 月 31 日発行

定価：45,000 円 (税込 47,250 円) ISBN 978-4-902975-52-9

【データサンプル】(次頁以降に一覧を掲載した561メニューについて、下記フォーマットでデータ掲載しています)

1-4. 米・もち料理 (洋風ライス)

カレーライス

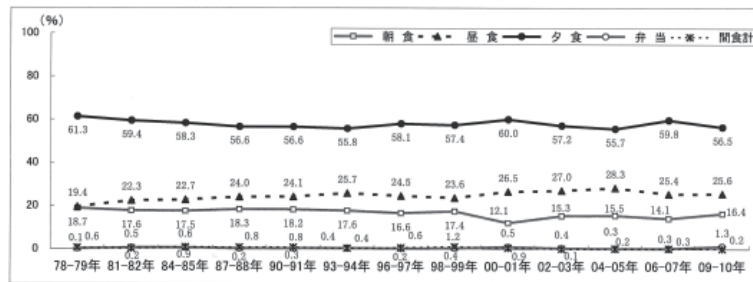
1. 米・もち料理 (4) 洋風ライス

・含まれるもの：カツカレーライス
※「カレールウ」を使ったものは「インスタント」に分類(カレー粉とカレールウ両方使った場合も「インスタント」)

1. 食卓出現回数(2週間・100世帯あたり平均) * 主婦年齢別
(当該メニューが、2週間で、100世帯あたり何回食卓に登場するかを、主婦年齢別にみたもの)

	78-79年	81-82年	84-85年	87-88年	90-91年	93-94年	96-97年	98-99年	00-01年	02-03年	04-05年	06-07年	09-10年
主婦年齢計	132.7	132.9	133.6	135.2	124.8	126.4	127.7	120.5	119.7	124.0	127.8	120.4	129.1
20代	144.8	134.1	135.9	136.1	141.0	126.5	150.5	122.1	115.0	116.9	122.4	150.0	126.4
30代	148.3	145.7	158.8	159.7	149.2	161.6	162.6	155.3	143.0	148.0	132.3	143.7	125.0
40代	127.1	142.0	126.1	140.8	129.9	133.0	131.8	138.4	136.3	138.7	169.6	139.4	157.5
50代	89.0	90.5	96.2	104.6	92.1	93.2	95.1	92.0	94.4	110.7	115.6	96.6	133.3
60代	*	*	*	62.5	77.4	96.0	73.8	60.2	94.0	97.7	94.7	87.5	100.0

2. 朝・昼・夕食・弁当・間食別 出現構成比(2週間・100世帯あたり平均) * 主婦年齢計
(いつ食卓に登場するかを、朝食・昼食・夕食・弁当・間食別の構成比で表したもの)



3. 調理形態別構成比(2週間・100世帯あたり平均) * 主婦年齢計
(当該メニューが食卓に出現した時の全調理形態を100%として、それぞれの調理形態が占める割合=構成比をみたもの)

	78-79年	81-82年	84-85年	87-88年	90-91年	93-94年	96-97年	98-99年	00-01年	02-03年	04-05年	06-07年	09-10年
全形態	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%	100.0%
手作り	7.4	4.7	8.1	4.7	4.8	2.6	3.4	2.8	2.3	1.7	1.7	0.6	3.2
半手作り	0.2	0.0	0.9	0.2	0.3	0.2	0.5	0.0	0.0	0.1	0.1	0.2	0.1
びん缶詰	0.9	0.5	0.2	0.7	0.6	0.5	0.7	0.2	0.5	0.0	0.1	0.0	0.1
インスタント	51.1	54.9	51.8	47.8	46.4	50.7	49.0	46.5	50.9	50.7	47.0	52.7	44.5
レトルト	3.2	5.6	5.2	8.2	8.9	12.0	11.7	15.7	13.6	11.2	13.5	11.9	15.8
冷凍	0.0	0.1	0.4	0.0	0.4	0.0	0.1	0.2	0.1	0.0	0.2	0.3	0.2
残り物	34.7	32.5	31.3	36.4	36.9	32.1	33.3	33.4	31.5	35.0	35.9	32.7	34.9
買い物	0.6	0.6	0.2	0.0	0.2	0.2	0.1	0.3	0.2	0.3	0.2	0.2	0.4
出前	2.0	1.2	1.9	2.1	1.4	1.4	0.8	0.2	0.5	0.7	0.5	0.4	0.1
出来合い	0.0	0.0	0.0	0.0	0.1	0.4	0.5	0.8	0.4	0.4	0.7	1.0	0.8

【掲載メニュー一覧（561種）】

■米・もち料理

<ごはん類>1 ごはん、2 赤飯、3 おこわ、4 炊きこみごはん、5 ビビンバ、6 おにぎり、7 おかゆ、8 おじや、9 クッパ、10 お茶漬
<丼物・弁当類>11 カツ丼、12 親子丼、13 玉子丼、14 鉄火丼、15 うな丼、16 中華丼、17 天丼、18 肉丼、19 三色丼、20 折詰。幕の内、21 空揚げ・焼肉弁当、22 魚貝フライ弁当、23 その他の弁当類

<寿司類>24 にぎり、25 手巻きずし、26 ちらし、27 のり巻、28 いなり、29 五目ずし、30 バツテラ、31 茶巾、32 単に寿司
<洋風ライス>33 カレーライス、34 ハヤシライス、35 オムライス、36 チキンライス、37 ピラフ、38 ドリア（ライスグラタン）、39 リゾット、40 ドライカレー、41 チャーハン、42 カツライス、43 バターライス

<餅類>44 雑煮、45 いそべ巻、46 あべかわ、47 おはぎ、48 大福、49 おしるこ、50 草餅・焼き餅、51 だんご、52 白玉餅、53 葛餅

■麺類

<うどん>54 かけうどん、55 もりうどん、56 カレーうどん、57 天ぷらうどん、58 卵うどん、59 肉うどん、60 鍋焼うどん、61 煮込みうどん、62 きつねうどん、63 魚練製品入りうどん、64 炒めうどん、65 ミックスうどん、66 単にうどん、67 その他のうどん

<そば>68 かけそば、69 もりそば、70 天ぷらそば、71 卵そば、72 肉そば、73 きつねそば、74 カレーそば、75 単にそば、76 その他のそば

<中華麺・その他麺>77 ラーメン（生麺使用）、78 ラーメン（袋・カップ麺）、79 ワンタンメン、80 ワンタン、81 タンメン、82 五目そば、83 焼きそば、84 冷し中華、85 冷麦、86 そうめん、87 きしめん、88 ビーフン、89 ちゃんぽん

<スパゲティ・マカロニ>90 スパゲティミートソース、91 スパゲティナポリタン、92 たらこスパゲティ、93 ボンゴレスパゲティ、94 その他のシーフードスパゲティ、95 カルボナーラスパゲティ、96 ペペロンチーノスパゲティ、97 その他の塩味スパゲティ、98 その他のトマトスパゲティ、99 その他のクリームスパゲティ、100 その他のスパゲティ、101 単にスパゲティ、102 マカロニグラタン、103 その他のマカロニ

■粉類

<パン>104 トースト、105 サンドイッチ、

106 カナッペ、107 ハンバーガー、108 ホットドッグ、109 菓子パン、110 調理パン、111 ドーナツ、112 パン、113 パンがゆ
<粉料理>114 ピザパイ、115 ピザトースト、116 ミートパイ、117 ホットケーキ、118 クレープ、119 お好み焼き、120 肉まん、121 あんまん、122 たこ焼き、123 すいとん、124 小麦まんじゅう、125 たい焼き、126 オートミール

■汁物

<味噌汁>127 野菜・豆加工品入り味噌汁、128 卵入り味噌汁、129 貝入り味噌汁、130 魚入り味噌汁、131 肉入り味噌汁、132 練製品入り味噌汁、133 けんちん汁、134 そうめん入り味噌汁、135 三平汁

<すまし汁>136 野菜・豆加工品入りすまし汁、137 卵入りすまし汁、138 貝入りすまし汁、139 魚入りすまし汁、140 肉入りすまし汁、141 練製品入りすまし汁、142 肉加工品入りすまし汁、143 春雨入りすまし汁

<スープ類>144 肉入りコンソメスープ、145 ミネストローネ、146 野菜入りコンソメスープ、147 卵入りコンソメスープ、148 その他のコンソメスープ、149 コーンクリームポタージュ、150 肉入りポタージュ、151 野菜入りポタージュ、152 その他のポタージュ、153 卵入りスープ、154 わかめ入りスープ、155 ふかひれスープ、156 チャウダー、157 その他のスープ、158 単にスープ

■肉料理

<肉焼きもの>159 肉のステーキ、160 肉のバーベキュー、161 肉のロースト、162 肉のつつみ焼き、163 肉のオイル焼き、164 肉のバター焼き、165 肉のしょうが焼き、166 肉のつけ焼き、167 もつ焼き、168 焼鳥、169 鉄板焼き、170 焼豚、171 朝鮮焼き、172 ジンギスカン、173 単に焼肉、174 その他の肉焼き物

<肉揚げ物>175 肉の空揚げ、176 肉のフライ、177 カツレツ、178 串カツ、179 肉と野菜の揚げ物、180 肉の卵包み揚げ

<肉煮物>181 肉のクリーム煮、182 ビーフシチュー、183 肉のトマト煮、184 肉のグラタン、185 クリームシチュー、186 肉のシチュー煮、187 肉の煮つけ、188 肉のうま煮、189 肉じゃが、190 肉と野菜の煮込み、191 すき焼き、192 しゃぶしゃぶ、193 冷しゃぶ、194 水たき、195 チゲ・キムチ鍋、196 その他の肉入り鍋物、197 肉の揚げ煮、198 鳥鍋、199

寄せ鍋、200 その他の肉煮物

<肉炒め物・その他>201 肉のソテー、202 肉と野菜の炒め物、203 肉の蒸し物、204 肉のあえもの、205 コールドビーフ、206 肉と野菜の酢の物、207 レバー刺し他

<挽肉料理>208 挽肉の炒め物、209 挽肉の煮物、210 ハンバーグ、211 ミートボール、212 ミンチカツ、213 挽肉と野菜の炒め物、214 挽肉と野菜の揚げ物、215 挽肉と野菜の煮物、216 挽肉のあんかけ、217 その他の挽肉料理
<中華風肉料理>218 酢豚、219 八宝菜、220 餃子、221 シューマイ、222 春巻、223 ホイコーロー、224 チンジャオロースー、225 棒々鶏、226 その他の中華風肉料理

<肉加工品料理>227 ハムそのまま、228 ソーセージそのまま、229 コンビーフそのまま、230 肉加工品の炒め物、231 肉加工品の揚げ物、232 肉加工品の煮物、233 肉加工品と野菜の炒め物、234 肉加工品と野菜の揚げ物、235 肉加工品と野菜の煮物、236 ハムのマリネ、237 その他の肉加工品料理

■魚料理

<魚介類そのまま>238 魚介類のさしみ、239 魚介類のたたき、240 魚介類のめた、241 魚介類のやまかけ、242 魚介類の生あえもの

<魚介類焼き物>243 魚介類のバター焼き、244 魚介類のオイル焼き、245 魚介類のムニエル、246 魚介類の塩焼き、247 魚介類のかば焼き、248 魚介類のつけ焼き、249 魚介類の粕漬焼き、250 魚介類のつつみ焼き

<魚介類煮物>251 魚介類のシチュー煮、252 魚介類のカレー煮、253 魚介類のトマト煮、254 魚介類のグラタン、255 魚介類の水煮、256 魚介類のしょうゆ煮、257 魚介類の味噌煮、258 魚介類のうま煮、259 魚介類と野菜の煮つけ、260 和風魚介入り鍋物、261 洋風魚介入り鍋物、262 その他の魚介類入り鍋物
<魚介類揚げ物>263 魚介類の空揚げ、264 えびフライ、265 その他の魚介類のフライ、266 その他の魚介類の揚げ物

<その他の魚介類料理>267 魚介類の酢の物、268 魚介類と野菜の酢の物、269 魚介類の蒸し物、270 魚介類と野菜のあえもの、271 魚介類のあんかけ、272 魚介類の南蛮漬、273 魚介類のマリネ、274 魚介類の油漬、275 えびのチリソース炒め、276 魚介類と野菜の炒め物

<魚練製品料理>277 魚練製品そのまま、278 魚練製品の炒め物、279 魚練製品の焼き物、

280 魚練製品の揚げ物、281 魚練製品の煮物、
282 おでん、283 魚練製品と野菜の炒め物、
284 魚練製品と野菜の煮物、285 魚練製品と
野菜の酢の物、286 魚練製品のあえもの

■チーズ・卵料理

<チーズ料理>287 チーズそのまま、288 チーズ入りちくわ、289 チーズのり巻き、290 チーズ野菜巻き、291 チーズハム巻き、292 チーズ巻き卵、293 チーズと野菜の煮物、294 チーズフォンデュ、295 チーズフライ、296 チーズ重ね焼き、297 その他のチーズ料理、
298 なま卵、299 目玉焼、300 卵焼き、301 ゆで卵、302 いろり卵、303 卵豆腐、304 茶碗蒸、305 かに玉、306 卵とじ、307 卵と野菜の煮物

<その他の卵料理>308 ハムエッグ、309 ベーコンエッグ、310 オムレツ、311 卵と野菜の炒め物、312 卵と肉の炒め物、313 ウインナーエッグ、314 コンビーフエッグ、315 その他の卵料理

■野菜料理

<野菜煮物>316 野菜のクリーム煮、317 野菜のバター煮、318 野菜の塩煮、319 野菜のしょうゆ煮、320 野菜の味噌煮、321 野菜のきんぴら煮、322 野菜のうま煮、323 野菜のおひたし、324 煮豆、325 野菜の水煮

<野菜の揚げ物・焼き物>326 野菜の空揚げ、327 野菜の焼き物、328 野菜のオイル焼き、329 野菜のバター焼き

<サラダ>330 ポテトサラダ、331 野菜サラダ、332 マカロニサラダ、333 春雨サラダ、334 卵入りサラダ、335 ハム入りサラダ、336 フルーツサラダ、337 肉入りサラダ、338 ツナサラダ、339 シーフードサラダ、340 魚練製品入りサラダ、341 チーズ入りサラダ、342 ミックスサラダ、343 ヨーグルトサラダ、他

<生野菜>344 大根おろし、345 なめこおろし、346 野菜と魚介類のおろし、347 とろろ、348 生野菜(単品)、349 野菜の炒め物、350 野菜の酢の物、351 野菜のゆでもの、352 野菜の蒸しもの、353 野菜の塩もみ、354 野菜のあえもの、355 野菜のあんかけ、356 野菜の揚げ煮、357 野菜の炒め煮、358 その他の野菜料理

■豆・芋加工料理

<豆腐料理>359 冷やっこ、360 湯豆腐、361 肉豆腐、362 マーボ豆腐、363 その他マーボ、364 高野豆腐の煮物、365 豆腐と野菜の炒め物、366 豆腐と野菜の煮物、367 白あえ、368 焼き豆腐、369 ごま豆腐、他

<油揚・厚揚げ料理>370 油揚・厚揚げの炒め物、371 油揚・厚揚げの焼き物、372 油揚・厚揚げの煮物、373 油揚・厚揚げと野菜の炒め物、374 油揚・厚揚げと野菜の酢の物、375 油揚げのフクロ煮、376 油揚・厚揚げと野菜の煮物、377 おから・その他

<こんにやく料理>378 こんにやくのさしみ、379 こんにやくの炒め物、380 こんにやくの煮物、381 味噌でんがく、382 こんにやくと野菜の炒め物、383 こんにやくと野菜の煮物

■その他の料理

<天ぷら>384 野菜の天ぷら、385 魚介類の天ぷら、386 野菜と魚介類の天ぷら、387 肉入りの天ぷら、388 単に天ぷら

<コロッケ>389 ポテトコロッケ、390 肉入りコロッケ、391 カニコロッケ、392 クリームコロッケ、393 カレーコロッケ、394 卵コロッケ

<佃煮>395 魚介類の佃煮、396 貝の佃煮、397 のりの佃煮、398 昆布の佃煮、399 野菜の佃煮、400 肉の佃煮、401 単に佃煮、402 その他の佃煮

<漬物>403 たくあん、404 むかみそ漬、405 白菜塩漬、406 梅干、407 塩漬、408 味噌漬、409 福神漬、410 わさび漬、411 酢漬、412 奈良漬、413 朝鮮漬、414 しょうゆ漬、415 その他の漬物

<単品>416 のり、417 納豆、418 たらこ、419 すじこ・いくら、420 塩辛、421 肉のくんせい、422 魚介類のくんせい、423 しらす干、424 ふりかけ、425 なめ味噌、426 ピーナッツ味噌、427 とろろこんぶ、428 数の子、429 でんぶ、430 くじらベーコン、431 かつお節

■菓子類

<和風菓子>432 せんべい、433 おかき、434 あられ、435 ようかん、436 まんじゅう、437 かりんとう、438 もち菓子、439 おこし、440 甘納豆、441 その他の和菓子

<洋風菓子>442 ビスケット、443 クラッカー、444 スナック類、445 キャラメル、446 チョコレート、447 チューインガム、448 ナッツ、449 クッキー、450 カステラ、451 ケーキ類、452 シュークリーム、453 菓子パイ、454 パームクーヘン、455 ラムネ菓子、456 コーンフレーク、457 コーン菓子、458 ウエハース、459 ワッフル、460 その他の洋菓子

<冷菓>461 プリン、462ゼリー、463 水ようかん、464 パバロア、465 ヨーグルトデザ

ート、466 チーズデザート、467 ドリンクゼリー、468 その他の冷菓

<氷菓>469 コーン・モナカのアイスクリーム、470 バー・スティックのアイスクリーム、471 カップのアイスクリーム、472 手作りのアイスクリーム、473 シャーベット、474 かき氷、475 その他のアイス

■果物

<果実>476 バナナ、477 みかん、478 オレンジ、479 レモン、480 メロン、481 いちご、482 りんご、483 なし、484 すいか、485 ぶどう、486 柿、487 もも、488 グレープフルーツ、489 びわ、490 さくらんぼ、491 プラム、492 パイナップル、493 パパイア、494 くり、495 キウイフルーツ、496 その他の果実
<果物加工>497 焼りんご、498 みつ豆・あんみつ、499 砂糖煮(果物)、500 フルーツポンチ、501 干果物、502 果物缶詰

■飲物・酒類

<酒類>503 清酒、504 缶酎ハイ、505 焼酎、506 ビール、507 発泡酒、508 ウイスキー、509 ワイン、510 梅酒、511 その他の果実酒、512 その他の洋酒、513 甘酒、514 その他の酒

<茶・コーヒー類>515 日本茶(茶葉)、516 日本茶ドリンク、517 麦茶(茶葉)、518 麦茶ドリンク、519 紅茶(インスタント)、520 紅茶(ティーバッグ)、521 紅茶(リーフティー)、522 紅茶ドリンク、523 コーヒー(レギュラー)、524 コーヒー(インスタント)、525 コーヒードリンク、526 ココア、527 ココアドリンク、528 こぶ茶、529 紅茶きのこ、530 ウーロン茶、531 その他の中国茶、532 その他の茶

<コーラ・サイダー・ジュース>533 コーラ、534 サイダー、535 スポーツ飲料、536 栄養飲料、537 フレーバー系炭酸飲料、538 天然果汁、539 果汁ドリンク、540 果肉飲料、541 粉末飲料、542 トマトジュース、543 野菜ジュース、544 果物ジュース(手作り)、545 ミックスジュース、546 レモン飲料、547 ソーダ水、548 フロート

<乳飲料その他>549 サワー飲料、550 乳酸飲料、551 乳酸菌飲料、552 ドリンクヨーグルト、553 牛乳、554 スキムミルク、555 フレーバー牛乳、556 豆乳、557 セーキ、558 麦芽飲料、559 酢飲料、560 その他の飲料

■その他

561 健康食品



【株式会社日本能率協会総合研究所について】

社団法人日本能率協会グループのシンクタンク。1984年に社団法人日本能率協会による分離独立。官公庁の政策立案・計画立案のための調査研究事業、民間企業のマーケティング、コンサルティングを行う調査研究事業、会員制のビジネス情報提供サービス事業などを主力事業とする。

「食と健康」分野では、生活者HOTアンケート事務局より「味の地域差に関する調査」「メニューからみた食卓調査」「健康ニーズ基本調査」「甘味に関する嗜好調査」など数多くの自主企画調査を行っている。

また、出版では、「市場予測シリーズ」「中国ライフスタイル白書」「メンタルヘルス対策実務マニュアル」など、幅広いテーマのビジネス専門書籍の企画発刊を行っている。



住所： 〒105-0011 東京都港区芝公園3-1-22 日本能率協会ビル
設立： 1984年4月3日（社団法人日本能率協会より分離し、株式会社として設立）
資本金： 1億5千万円
代表者：代表取締役社長 加藤文昭
<http://www.jmar.co.jp/>

【株式会社マーケティング・リサーチ・サービスについて】

食卓メニュー調査の先魁である「MRS メニューセンサス」の実施機関。市場機会の探索・生活者の分析、製品アイデア探索、製品開発、マーケティングプラン策定、テストマーケティング、製品発売後の評価など、さまざまなマーケティングステージにおける意志決定をサポートする調査機関。



住所： 本社： 〒112-0012 東京都文京区大塚5-9-2 新大塚プラザビル
TEL.03-5976-0711(代表) FAX.03-5976-0730
設立： 1959年11月30日
資本金： 4,200万円
代表者：代表取締役 永井 孝由
<http://www.mrs.co.jp/>

本件に関するお問い合わせ先

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 福永
tel.03-5976-0711 fax.03-5976-0730 e-mail: menu_census@mrs.co.jp
〒112-0012 東京都文京区大塚5-9-2 新大塚プラザビル6階
URL: <http://www.mrs.co.jp/>