

2008年10月1日

各位

旭化成ホームプロダクツ株式会社

「お正月とおせち料理に関する意識と実態調査」について

旭化成ホームプロダクツ株式会社（本社：東京都千代田区 社長：羽田 研司）では、お正月とおせち料理に関して全国の20～60代の主婦を対象に意識と実態調査を実施しましたので、調査結果をお知らせします。

1. 調査目的 お正月を前に、各年代主婦のお正月やおせち料理に関する意識や実態差異などを探る。

2. 調査設計

- (1) 調査名：お正月とおせち料理に関する意識と実態調査
- (2) 調査対象：全国に居住する20代から60代の主婦各310名、計1550名
- (3) 調査方法：インターネット調査
- (4) 調査期間：2008年9月1日～9月2日

3. 調査結果概要

(1) お正月に関して

- ・お正月に何らかの予定が「ある」人は、全体の4割強
- ・予定のトップは「帰省」、若い世代を50代以上が迎える
- ・正月飾りに興味無し！？若い世代ほど薄れるお正月行事への関心
- ・お正月に、お屠蘇も飲まない！？全体の約6割

(2) おせち料理に関して

- ・低下するおせち料理の摂食率 20代では約8割
- ・おせち料理を食べる場所 若手は実家、シニアは自宅
- ・おせち料理 手作り派は約6割、購入派は約3割
- ・おせち料理の「いわれ」 極端に低い20代の認知率
- ・全体の約8割が、おせち料理を食べる風習を伝えていきたい。

4. 当社商品を活用したお正月料理レシピ・保存方法

●田作り 「クックパー®クッキングシート」を活用

熱に強く、料理がくっつかずサラッととはがせる両面シリコーン樹脂加工の「クックパー®クッキングシート」を使い、ごまめを電子レンジで加熱すれば、カラッと煎る根気のいる作業も簡単に仕上がります。

材料（4～6人分）ごまめ…40g

①ごまめは「クックパー®クッキングシート」の上に広げ、電子レンジ(200～300W)で約6分加熱し、カリッとさせる。

②なべに砂糖：大さじ2、醤油：大さじ1、酒：大さじ1を入れて火にかけ、弱火で焦がさないように熱し、とろみがついたら①を入れてからめ、「クックパー®クッキングシート」の上に広げてさます。

●ほうれんそうの保存 「サランラップ®」と「ジップロック®フリーザーバッグ」を活用
お正月用の野菜や薬味類など、あらかじめ下ゆでしたり、刻んだりした上で冷凍しておく、必要な時に必要な量だけ使えるため、とても便利で経済的です。

機能の違う2本のジッパーで密封性に優れ、開け閉めが簡単スムーズな「ダブルジッパー」の「ジップロック®フリーザーバッグ」は、冷凍保存から電子レンジ解凍までお使いいただけます。

①ほうれんそうを固めにゆでて水にとり、水気を絞って食べやすい長さに切ります。

1回分ずつ薄く広げ、「サランラップ®」で包みます。

②小分けにして「サランラップ®」で包んだほうれんそうを、「ジップロック®フリーザーバッグ」に入れ、ダブルジッパーを閉めて冷凍室に入れて保存します。

③使用する時は自然解凍または電子レンジで解凍し、水けをしぼって年越しそばやお雑煮の具材などに。その他おひたし、ソテーなど普段の食事にもさっと使えて便利です。

※®は登録商標を示します。

以 上

<本件に関するお問い合わせ先>

旭化成株式会社

広報室

TEL 03-3296-3008

旭化成ホームプロダクツ株式会社

マーケティング部

TEL 03-3296-3416