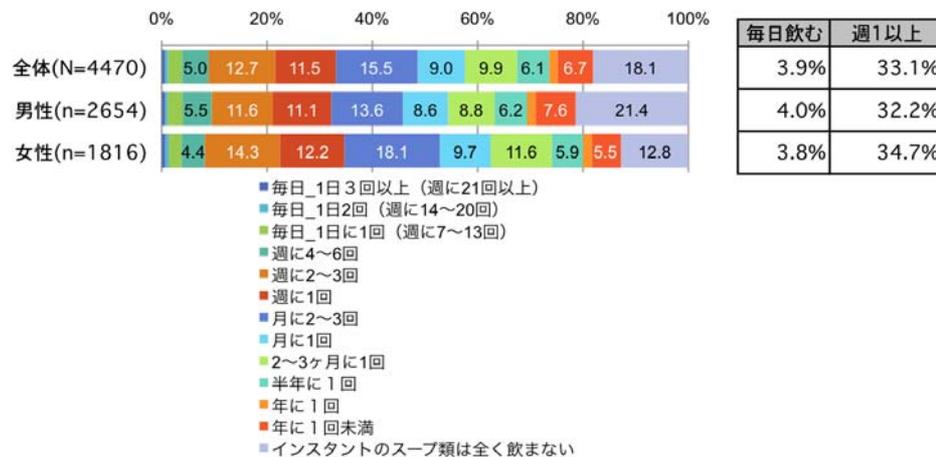


オリジナルのアレンジやトッピングで、もはや“インスタント”を超える!?
手軽さで人気の「インスタントスープ」にも、求めるのは“おいしさ”
 ～献立の“あと一品”にも、ふだんの味を変える“調味料・スパイス”にも活用～

国内1200社超が利用する日用品流通の情報基盤を運営する株式会社プラネットは、消費財にまつわるトピックスをお届けする「Fromプラネット」の第27号として、インスタントスープに関する意識調査の結果をご紹介します。

■「インスタントスープ」を飲む人は81.9%、「週に1回以上」飲む人も3割以上

寒い日が続いています。温かい飲み物が恋しい季節ですよ。今回は、ポタージュやみそ汁、お吸い物などのインスタントスープについて調査を実施。どのくらいの頻度で飲んでいるかや、よく飲むインスタントスープの種類、アレンジレシピなどについて聞きました。



◆調査における定義：インスタントのスープ類
 ポタージュ、インスタントみそ汁、インスタントお吸い物、スープ春雨、スープパスタなど
 カップ・容器に入っており、直接お湯を注ぐもの、自分のカップに入れて注ぐもの。
 ※ 電子レンジ調理や、コンロでのあたため・湯せんなどをとするものは除きます

表 1:「インスタントのスープ類をどのくらいの頻度で飲んで(食べて)いますか」についての回答

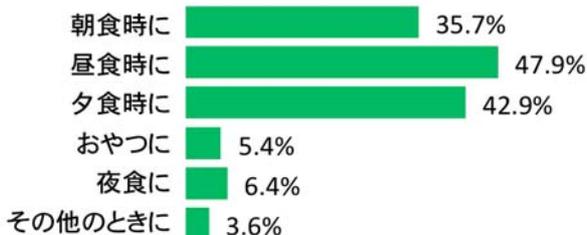


表 2:「インスタントのスープは、いつ飲むことが多いですか」についての回答

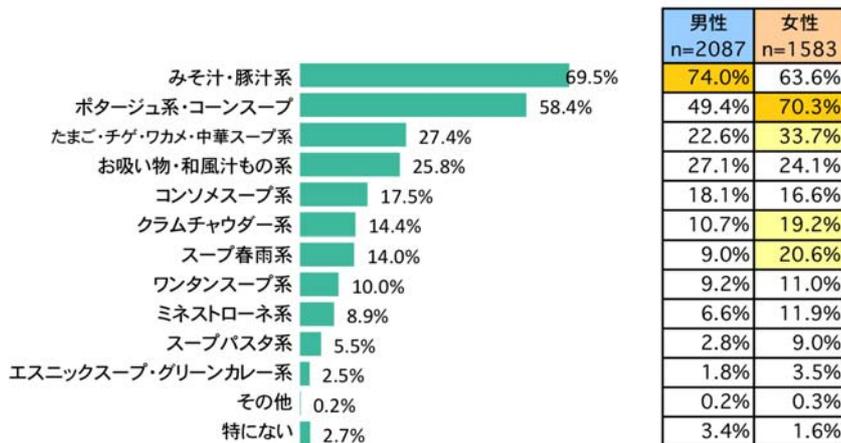
初めに、“インスタントのスープ類”を、どのくらいの頻度で飲んだり食べたりするかを聞きました。その結果、「全く飲まない」人は18.1%であり、インスタントスープ類を飲用している人は81.9%に上ることがわかりました。

頻度は「月に2~3回」が最も多く15.5%、次いで、「週に2~3回」12.7%、「週に1回」11.5%と続きます。“週に1回以上”の数値を合計すると、33.1%と3割を超え、毎日飲む人も3.9%。インスタントスープが日本人の食生活にすっかり浸透していることがうかがえます。

また、インスタントスープ類をいつ飲むか尋ねたところ、「昼食時に」が最も多く47.9%、以下「夕食時に」42.9%、「朝食時に」35.7%で、3食ともに35%以上という結果になりました。「昼食時」に飲む人は半数近くと多く、お弁当などにも手軽に付け加えられる“汁もの”として、重宝されているのではないのでしょうか。一方で、「おやつに」「夜食に」飲んでいる人はそれぞれ5.4%、6.4%と少なく、間食としてではなく、食事の献立の“一品”として飲食されていることがわかります。3食どのタイミングにおいても、“あと一品ほしい”“汁ものがほしい”というニーズに、インスタントスープがうまく応えていると言えそうです。

出典：インターワイヤード株式会社が運営するネットリサーチ『DIMSDRIVE』実施のアンケート「インスタントスープ」。
 調査期間：2015年11月6日～11月18日、DIMSDRIVE モニター4,470人が回答。表3～表7・エピソードの出典も同アンケートです。

■男性がよく飲むのは「みそ汁・豚汁系」、女性には「ポタージュ系」が人気



次に、よく飲むインスタントスープは何かを調べました。最も多かったのが「みそ汁・豚汁系」69.5%、次いで「ポタージュ系・コーンスープ」58.4%で、約 6~7 割の人が両方を飲んでいるという結果になりました。

男女別に見ていくと、女性の結果は「ポタージュ系・コーンスープ」が 70.3%で 1 位、「みそ汁・豚汁系」が 63.6%で 2 位と、順位が逆転。男性の結果では、「みそ汁・豚汁系」が 74.0%とダントツに高く、2 位の「ポタージュ系・コーンスープ」は 49.4%と半数を切っています。男性は、和食・ご飯に合っておかずにもなる「みそ汁・豚汁系」をよく食べてい

表 3:「よく飲む、インスタントのスープは何ですか」についての回答

て、女性には洋食・パン食に合う「ポタージュ系」のほうが人気という傾向が浮き彫りに。ほかに、「たまご・チゲ・ワカメ・中華スープ系」「クラムチャウダー系」「スープ春雨系」などほとんどの系統で、女性が男性の回答率を上回り、女性はより幅広くいろんなインスタントスープを飲んでいることがわかりました。男性の回答率が女性より上回っているのは、「みそ汁・豚汁系」のほかには「お吸い物・和風汁もの系」「コンソメスープ系」のみ。男性と女性の食生活の傾向や食への興味の度合いの差がうかがえて、興味深いですね。

■いつでも手軽に飲めるのがメリット、でも購入時に重視するのは「おいしさ」



表 4:「あなたが思う、インスタンスープの良い点は何ですか」についての回答

多くの人に飲まれているインスタントスープ。どんなメリットを感じて飲んでいるのか、良い点は何だと思えるかを聞きました。結果は、「お湯だけで作れる」が65.3%で1位、僅差で「すぐに作れる」が64.6%で2位となり、やはり、飲みたいときにすぐ飲める手軽さにメリットを感じていることがわかります。以下、「身体が温まる」51.0%、「お腹が満たせる」24.0%と続き、「おいしい」21.3%、「色々な味が楽しめる」20.3%など、味やおいしさに関わる項目の回答率は高くありません。味やおいしさよりも、まずは、「簡単に作れる」「すぐに満たされる」ことを求めているようです。

さらに、インスタントスープを購入する際、重視するのはどんな点かも聞きました。すると、最も重視されていたのは、「おいしさ」で62.2%。以下「価格」46.9%、「味の系統」40.5%、「具材の種類」24.7%、「タイプ(粉・フリーズドライ・生など)」24.6%と続きました。1位の「おいしさ」は、2位の「価格」を約15%も引き離し、「インスタントスープの良い点」を聞いた前問では回答率が高くなかった「おいしさ」が、こちらはトップという結果に。「価格」や「出来あがりの量」「具たくさん・食べごたえがある」といった“お得感”に関わる項目よりも、「おいしさ」が重視されていました。インスタントである以上、手軽に作れて価格も手頃なのが当たり前。そのうえで、購入時には「おいしさ」を重視しているのだと考えられます。“たとえインスタントでも、おいしいものを食べたい”のが、今の消費者の心理だと言えるのかもしれない。

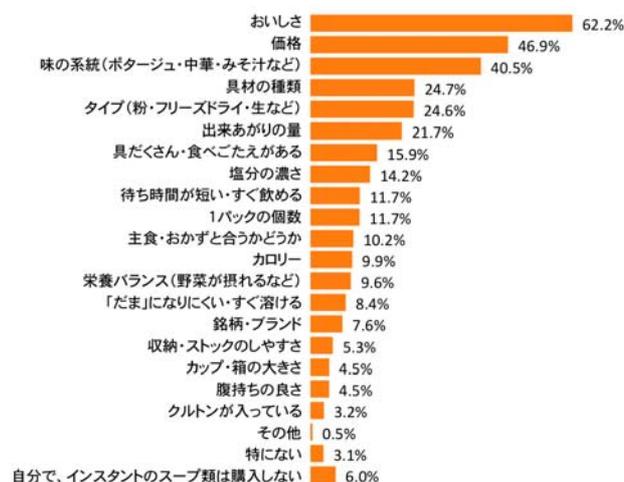


表 5:「インスタントスープを購入する際に、重視する点をお選びください」についての回答

■ 「おにぎり」「パン」プラス「インスタントスープ」で、立派な1食に！

インスタントスープと一緒に買うもの					
1位	おにぎり	97票	9位	ご飯	7票
2位	パン	52票	9位	食パン	7票
2位	弁当	52票	11位	サンドイッチ	6票
4位	ネギ	21票	11位	豆腐	6票
5位	乾燥ワカメ・ワカメ	16票	11位	野菜	6票
6位	カップ麺・インスタントラーメン	14票	14位	サラダ	5票
7位	おかず・総菜	8票	15位	クルトン	4票
7位	お茶	8票	15位	乾燥具材	4票
			15位	牛肉・豚肉・鶏肉	4票

表 6:「インスタントのスープを購入する際、“一緒に購入するもの(食品・飲料)”があれば教えてください」についての回答

インスタントスープを購入する際、“一緒に購入する食品・飲料”は何かを聞きました。

1位は「おにぎり」で、ダントツ。2位は、「パン」と「弁当」が同数でした。いずれも、これにプラスしてインスタントのスープがあれば、立派に1食の献立になるものと考えられます。同じ系統として、7位に「おかず・総菜」、9位に「ご飯」「食パン」、11位に「サンドイッチ」が入りました。

一方、4位の「ネギ」、5位「乾燥ワカメ・ワカメ」、11位「豆腐」、

15位「クルトン」などは、インスタントスープに加える“トッピング”として購入していると想像できます。そこで次からは、実際にインスタントスープを飲む際に、どんな飲み方・食べ方をしているのか、具体的に見ていきましょう。

■ ちょっとひと足し…オリジナルのトッピングで、「おいしさ」アップ

【和風】

- ワカメ・麩・ネギ・アオサなどを入れる。
- 小さめパックの豆腐をインスタントみそ汁に入れて、お弁当タイムに食べます。生の豆腐が入るとインスタントでも満足感がアップ。
- とろろ昆布を入れると、ボリュームも出て、トロツとしておいしい。
- お吸い物に、梅干しと刻みメカブを加えてよく混ぜます。あっさりしていて、食べごたえもあっていいです。
- 刻んだネギやゆでたほうれん草を加えるとよりおいしくなる。
- キノコ類を入れて食べる。
- すりおろしたショウガをたっぷり入れる。

【洋風・中華】

- パセリやバジルのみじん切りをかける。
- トマト系のスープに粉チーズをかける。
- クルトンやフライドオニオンで、アクセントをつけています。
- カリカリのベーコンを入れる。
- クリーム系には、チーズをすりおろして。
- コーンスープには、牛乳をプラスするとおいしい。
- オリーブオイルやごま油をひと回し入れる。
- コーンスープに、缶詰のスイートコーンをレンジで温めて入れると、具たくさんでよい。
- チゲ系のスープに、半熟卵や温泉卵を入れるとおいしい。

インスタントのスープ・みそ汁を飲む際に、“ひと手間かけて食べたらおいしいレシピ”を聞きました。すると、“ひと足し”したらおいしい数々のトッピング例が、たくさん集まりました。

和風のものとしては、定番のワカメ、ネギ、豆腐を加えるという回答が多数。インスタントだと野菜不足になりがちなためか、ゆでた野菜やキノコ類を加えるという回答もありました。アオサやとろろ昆布、メカブなどで、“ボリューム感・満足感を出す”という回答も目立ちました。

洋風のものでは、パセリやバジル、粉チーズ、クルトンといった定番のトッピングから、フライドオニオン、カリカリベーコンなど、“ちょっと上級”なトッピングも…。インスタントスープでも、オリーブオイルをひと回しかけるだけで、おしゃれ感がアップしそうですよね。コーンスープに「缶詰のスイートコーン」をさらに加えて「具たくさん」にするなど、和風と同じく、ボリュームアップを図るためのトッピングも見られました。

ここまでするなら「インスタントの“手軽さ”はどこへ？」と、少々疑問がわいてきたりもしますが、インスタントだからこそ、オリジナルのひと工夫で満足度を上げたい、という心理が働いているのかもしれない。購入時に「おいしさ」を重視するという傾向にも通じるものがありそうです。

表 7:「インスタントのスープ・みそ汁類を飲む際に、“ひと手間かけて食べたらおいしいレシピ”があれば教えてください」についての回答

■広がるアレンジ…炊き込みご飯やクッパ、ドリア、フライの衣にも

“ひと手間かけて食べたらおいしいレシピ”を聞いた前問では、トッピング以外にもさまざまなアレンジレシピが寄せられたので、紹介しましょう。さらに、インスタントのスープの“意外な使い方”についても聞きました。

インスタントのスープ・みそ汁を飲む際に、“ひと手間かけて食べたらおいしいレシピ”

- たまねぎスープにフランスパンの薄切りを浮かべ、とけるチーズをのせてレンジにかけると、オニオングラタンスープになる。食べごたえがあって、好評です。
- みそ汁を小鍋で煮込んで、うどんやそうめんと一緒に入れていただきます。
- インスタントのみそ汁と残りご飯をお鍋で煮て、卵でとじたら、簡単おじやに。
- 辛口系のスープに塩むすびを入れて、クッパに。体が温まるうえに、少しの量でも空腹を満たせる。
- お餅を入れて、電子レンジで温め、お雑煮風にする。
- コーンスープを濃いめに溶いて、うどんと絡めてコーンクリームうどんに。
- ご飯にコーンスープをかけ、とろけるチーズをのせてオーブントースターでチーズがこげるまで温めるとドリア風になる。

インスタントのスープ・みそ汁の“意外な使い方”

- マヨネーズに粉末スープを入れたり、パンをトーストする際に振りかけたり、パンを焼くとき生地に混ぜたり、ちょっとしたスパイス感覚で使っている。
- インスタントのコーンスープをカツの衣に加えると、コーンのいい香りのフライができます。
- コロッセを作るときジャガイモに、インスタントスープを牛乳で溶かして混ぜ込む。
- オムレツを作るとき、卵と一緒にポタージュスープを混ぜると、ふんわりと出来上がる。
- 炊飯器に入れて一緒に炊く。特に中華スープなどは、いいダシが出ておいしい。
- 中華味のスープをチャーハンの素として使う。
- 炒めものの隠し味的に使うことがあります。
- 生タイプのみそ汁のみそを、豆腐やなすに塗って、みそ田楽に。

“ひと手間レシピ”で多かったのは、ご飯やパスタ、餅などの炭水化物を加えて、おじややリゾットなどの一品に仕立てるもの。辛口系スープと塩むすびで作るクッパ、コーンスープとうどんで作るクリームうどんなど、多様なアレンジが楽しいですね。“意外な使い方”では、炊き込みご飯やチャーハンの味付け、炒めものの隠し味など、調味料・スパイスとしての使い方のほか、パン生地やフライの衣に混ぜる、オムレツをふんわりさせるための裏ワザに使うといったアイデアもありました。

今回の調査では、手をかけずに食べられるインスタントに、オリジナルのアレンジを試している人が多いことが判明しました。手軽さを求めつつも、少しでもおいしく、また食事を自分なりに楽しもうとしている様子が想像できました。そんな楽しみ方ができるのも、インスタントスープが進化し、味や種類が多様化しているおかげかもしれませんね。



株式会社プラネットとは

メーカー、卸売業、小売業がサプライチェーンとして連携し、生活者へのサービス向上を目指して進化を続ける日本の消費財流通を、情報インフラ運営で支えている上場企業(証券コード2391)です。

From プラネットとは

株式会社プラネットが発信しているニュースレターです。日用品に関する、旬なトピックスや意外な利用シーンなどをご紹介します。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社プラネット 管理本部 経営企画部 (小中、岡田)
Tel : 03-5962-0811 / E-mail : keiei@planet-van.co.jp