NEWS LETTER

2019年1月25日（金）　（ 株式会社ぐるなび（コード番号2440　東証第一部）

今年の一皿

ぐるなび総研 2018年「今年の一皿®」は 鯖（さば）
鯖が好きな人は９割　ブランド鯖認知度No.1は“関さば”

鯖（さば）調査

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保征一郎　以下、ぐるなび）は、株式会社ぐるなび総研（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：滝久雄　以下、ぐるなび総研）がその年の日本の世相を反映し象徴する食として発表する2018年「今年の一皿」に、「鯖（さば）」が選ばれたことをうけ、鯖（さば）に関する調査を実施しました。詳細は以下の通りです。

■ポイント■
①鯖料理が好きな人は約9割。性別・年代問わず人気！
②鯖料理が好きな理由は「味」、嫌いな理由は「匂い」
③鯖の缶詰が好きな人は約9割弱。世代1番人気は40代
④鯖の缶詰が好きな理由は「長期保存」「味」「手に入りやすい」
⑤「鯖の塩焼き」「鯖の味噌煮」「しめ鯖」がトップ３、和食が圧勝
⑥ブランド鯖の認知度は「関さば」「金華さば」が他を引き離す

2018年の「今年の一皿」に『鯖（さば）』が選ばれた理由は、①DHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）など健康効果が期待できることに加え、「おしゃれ鯖缶」や原料にこだわった「プレミアム鯖缶」の登場で鯖缶に注目が集まり、魚食文化の良さが再認識されたこと、②日本各地には約20種類の「ブランド鯖」があり、各地域で鯖を活用した町おこしの活動が盛んになりブランド鯖の認知向上と、外食での普及拡大が期待されること、③2014年に太平洋クロマグロ、ニホンウナギが相次いで絶滅危惧種に指定されたことを受け、次の時代に向けて持続可能な漁業の推進と、魚食文化の振興に注目が集まったことの３つ。
今回の調査でも、鯖の健康効果に期待できることが人気の理由の１つであることが明らかになっています。

鯖の味噌煮

2018年「今年の一皿」記者発表会

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞
株式会社ぐるなび　広報グループ　TEL:03-3500-9700　MAIL:pr@gnavi.co.jp

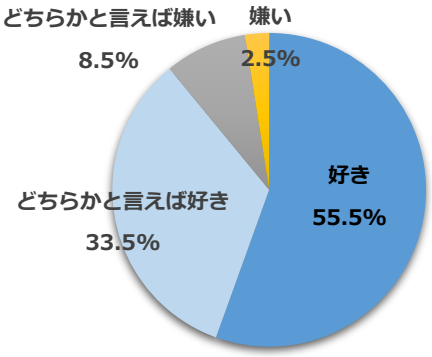
NEWS LETTER

2019年1月25日（金）　（ 株式会社ぐるなび（コード番号2440　東証第一部）

①鯖料理が好きな人は約9割。性別・年代問わず人気！

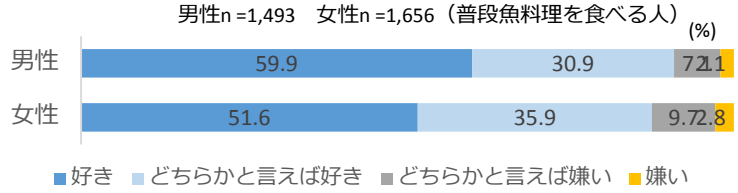
鯖料理は好きですか？（全体）

n =3,149（普段魚料理を食べる人）



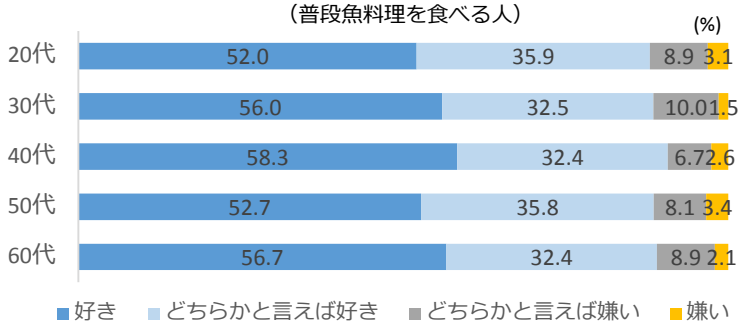
鯖料理は好きですか？（性別）

男性n =1,493　女性n =1,656（普段魚料理を食べる人）



鯖料理は好きですか？（世代別）

20代n =415,30代n =607,40代n =688, 50代n =620,60代n =819
（普段魚料理を食べる人）

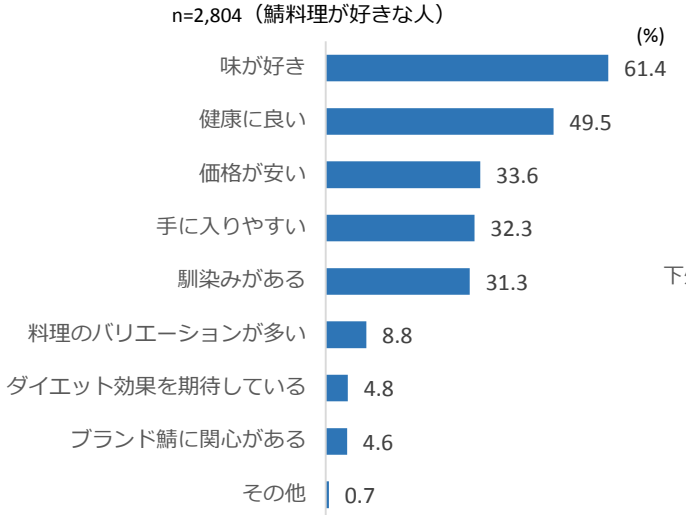


鯖料理が「好き」「どちらかと言えば好き」と回答した人の割合は、全体の約9割で、性別・年代問わず人気があることが分かりました。「好き」と回答した人のみで比較すると、男性が女性より8.3ポイント高く59.9%でした。

②鯖料理が好きな理由は「味」、嫌いな理由は「匂い」

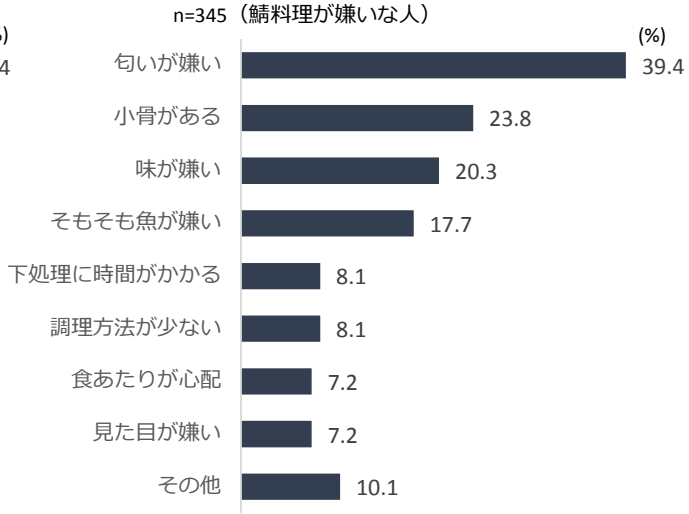
鯖料理が好きな理由

n=2,804（鯖料理が好きな人）



鯖料理が嫌いな理由

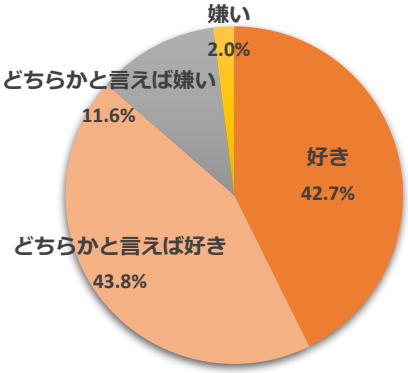
n=345（鯖料理が嫌いな人）



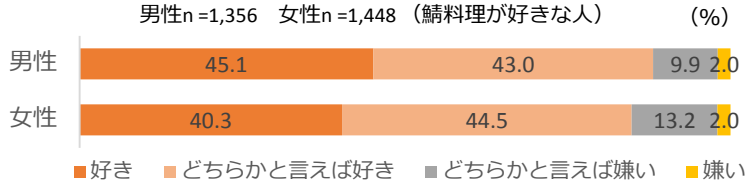
鯖料理が好きな理由の1位は「味が好き」61.4%、DHA（ドコサヘキサエン酸）、EPA（エイコサペンタエン酸）が含まれるなど「健康に良い」49.5%が続きました。一方、嫌いな理由は「匂いが嫌い」39.4%が最も多く、「小骨がある」23.8%が続きました。

③鯖の缶詰が好きな人は約9割弱。世代1番人気は40代

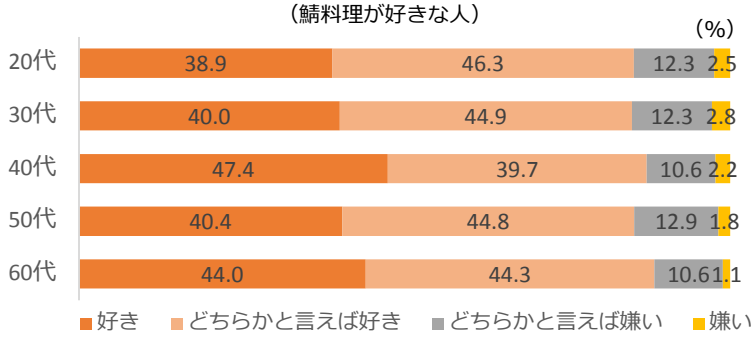
鯖の缶詰は好きですか？（全体）
n =2,804（鯖料理が好きな人）



鯖の缶詰は好きですか？（性別）
男性n =1,356　女性n =1,448（鯖料理が好きな人）



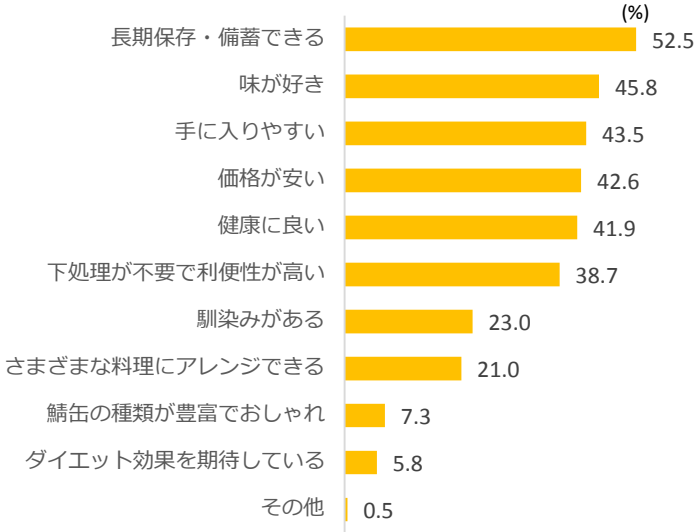
鯖の缶詰は好きですか？（世代別）
20代n =365,30代n =537,40代n =624, 50代n =549,60代n =729
（鯖料理が好きな人）



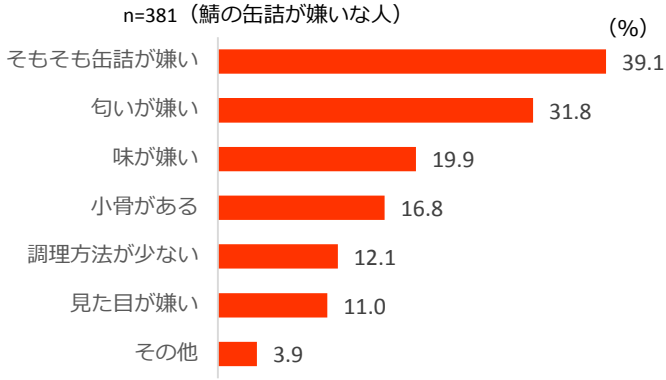
鯖の缶詰が「好き」「どちらかと言えば好き」と回答した人の割合は、86.5%と９割弱にのぼりました。「好き」と回答した人の割合は、性別では男性、年代では40代が高くなりました。

④鯖の缶詰が好きな理由は「長期保存」「味」「手に入りやすい」

鯖の缶詰が好きな理由
n=2,423（鯖の缶詰が好きな人）

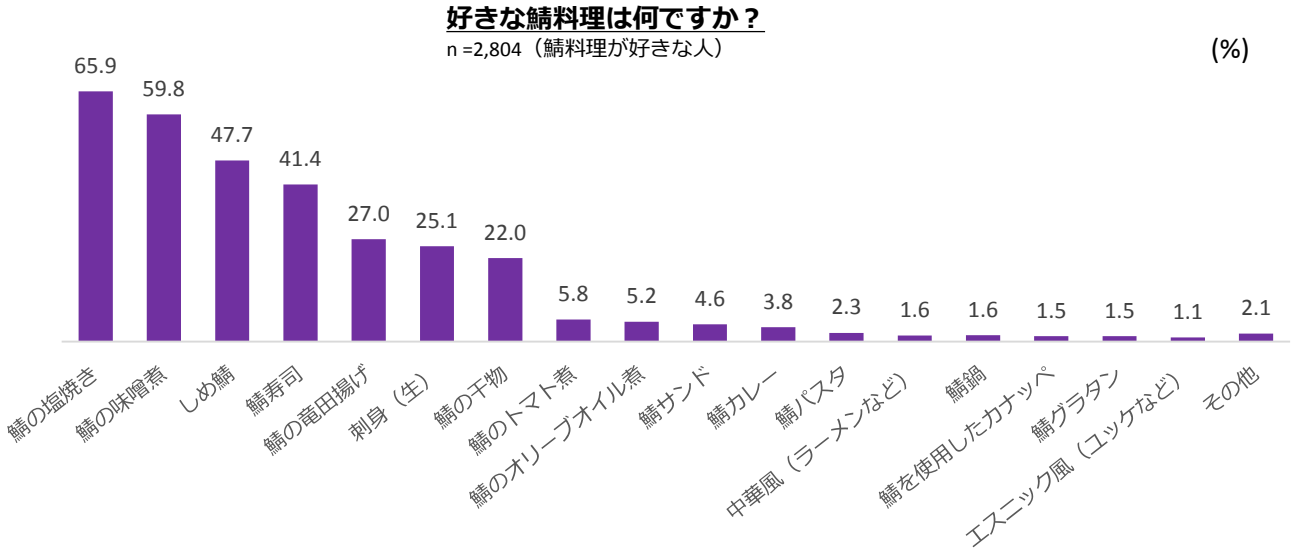


鯖の缶詰が嫌いな理由
n=381（鯖の缶詰が嫌いな人）



鯖の缶詰が好きな理由の1位は「長期保存・備蓄できる」52.5%、ついで「味が好き」45.8%、「手に入りやすい」43.5%と続きました。嫌いな理由は「そもそも缶詰が嫌い」39.1%、「匂いが嫌い」31.8%が上位に入りました。

⑤「鯖の塩焼き」「鯖の味噌煮」「しめ鯖」がトップ３、和食が圧勝



好きな鯖料理で1位に輝いたのは「鯖の塩焼き」65.9%、2位「鯖の味噌煮」59.8%、3位「しめ鯖」と和食が洋食・中華・エスニック料理を大きく引き離す結果となりました。地域別に見ると、「刺身（生）」と回答した割合は九州地方がもっとも高く32.9%でした。また、和食以外でもっとも人気が高かったのは「鯖のトマト煮」5.8%でした。

⑥ブランド鯖の認知度は「関さば」「金華さば」が他を引き離す

1位　関さば（大分県）68.4%
2位　金華さば（宮城県）39.9%

3位　土佐の清水さば（高知県）8.6%
4位　松輪サバ（神奈川県）8.0%
5位　お嬢サバ（鳥取県）6.9%
6位　よっぱらいサバ（福井県）5.0%
7位　八戸前沖さば（青森）4.7%
8位　銚子極上さば（千葉県）4.1%
9位　長崎ハーブ鯖（長崎県）3.7%
10位　唐津Qサバ（佐賀県）2.9%
11位　北釧鯖（北海道）2.6%
12位　ぼうぜ鯖（兵庫県）2.5%
13位　ひむか本サバ（宮崎県）1.6%
14位　むじょかさば（鹿児島県）1.1%

※その他 0.3%,知っているものはひとつもない 21.1%

n=3,149（普段、魚料理を食べる人）

全国のブランド鯖の認知度は、1位「関さば（大分県）」68.4%、2位「金華さば（宮城県）」39.9%と上位２つが他を大きく上回りました。5位には、濾過した地下海水を利用して陸上で育てられる完全養殖の「お嬢サバ（鳥取県）」6.9%、6位には「鯖街道」の起点となった福井県小浜市で、酒かすを餌に混ぜて養殖した「よっぱらいサバ（福井県）」5.0%が入りました。

【調査概要】
■調査実施期間：2019年1月10日(木)～1月15日(火)
■調査方法：インターネット調査
■調査対象：20～60代の男女ぐるなび会員
■サンプル数：3,221名（男性1,530名、女性1,691名）
（※注）数値はそれぞれ四捨五入しているため、「計」と一致しない場合があります