

結果報告 5月Web利用者モニター「焼き網・トレイ」

【テーマ・商品】

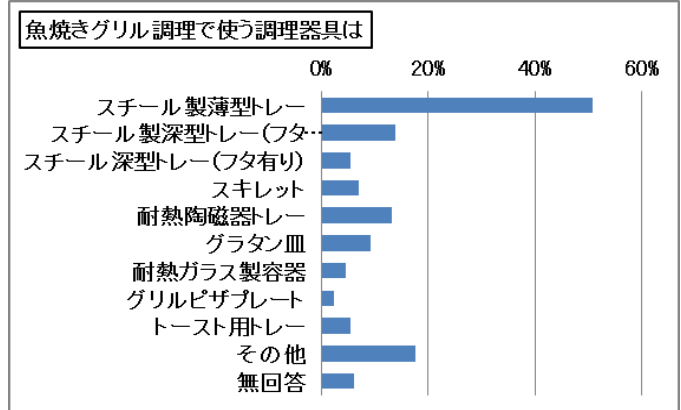
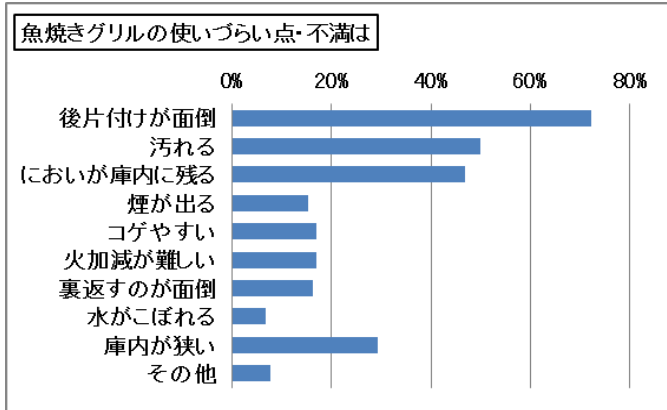
焼き網・トレイ

【モニター目的】

利用シーンやよく使うもの、商品や品揃えの不満点を伺うことで、秋からシーズンの焼き魚や焼餅、オーブントースター用耐熱陶器・耐熱ガラス類を使ったグラタン、ドリア作りなど、品揃えや案内サイクルの参考としたい。

【回答期間】 5/22～5/27

【回答者数】 272名



■概要(子育て:40歳未満 ファミリー:40歳以上55歳未満 シニア:55歳以上70歳未満/シルバー:70歳以上)

■魚焼きグリルの使いづらい点・不満は(複数回答可):①後片付けが面倒 72.3% ②汚れる 50% ③においが庫内に残る 46.9% ④庫内が狭い 29.2% ⑤コゲやすい/火加減が難しい 各16.9%

■魚焼きグリル調理ではどんな調理器具を使っていますか(複数回答可):①スチール型薄型トレイ 50.8% ②その他 17.7% ③スチール製深型トレイ(フタ無し) 13.8% ④耐熱陶磁器トレイ 13.1% ⑤グラタン皿 9.2%

*魚焼きグリルについて

■自宅の魚焼きグリルのタイプは:①ガスコンロに付属のもの 72.5% ②IHコンロに付属のもの 25.2% ③魚焼きグリル単独のもの/グリルは持っていない 各0.8%

■魚焼きグリルの活用頻度は:①週に1~2回程度 33.8% ②月に2~3回程度 31.5% ③週に3回以上 18.5% ④月に1回以下 10.8% ⑤月に1回程度 4.6%

■魚焼きグリルで魚以外に焼くのは(複数回答可):①鶏肉 35.4% ②焼き魚以外にグリルを使わない 31.5% ③野菜 30.8% ④グラタン 17.7% ⑤ピザ 13.1%

■今後使用(購入)してみたいグリル調理器具は(複数回答可):①スチール深型トレイ(フタ有り) 36.2% ②スキレット 19.2% ③耐熱陶磁器トレイ 16.2% ④グラタン皿/グリルピザプレート 各13.1%

■グリル調理をした料理を食べるシーンは(複数回答可):①夕食(主食) 80% ②夕食(副菜) 44.6% ③昼食(主食) 12.3% ④朝食(主食) 11.5% ⑤朝食(副菜)/人が集まるときのメニューとして 各5.4%

■魚を焼く時に一番使用する器具は:①ガス・IHコンロに付属のグリル 70.2% ②フライパン 19.8% ③ガス・IH対応魚焼き器/魚焼き網 各3.1% ④その他 2.3% ⑤電気魚焼き器/電子レンジ 各0.8%

■今後使用(購入)してみたい魚を焼く器具は(複数回答可):①スチール深型トレイ(フタ有り) 22.9% ②ガス・IHコンロに付属のグリル 19.1% ③フライパン/無回答 各12.2% ④その他 11.5% ⑤電気魚焼き器 9.9%

*グラタン皿について

■今後使用(購入)してみたいグラタン皿の形状は(複数回答可):①1人用楕円形 24.4% ②2~3人用角形 18.3% ③1人用角形 17.6% ④1人用丸形/大きなサイズ角形 各14.5% ⑤2~3人用楕円形 9.9%

■グラタン皿の色柄の好みは:①無地 白 47.3% ②無地 茶 13.7% ③模様入りのもの 8.4% ④無地 黒 6.9% ⑤花柄 6.1%

■グラタン・ドリア以外で秋~冬にオーブントースターでよく調理する料理は(複数回答可):①餅 65.6% ②お菓子作り 34.4% ③肉料理 29.8% ④魚料理 20.6% ⑤その他 16.8%

■今後使用(購入)してみたい耐熱容器の形状は(複数回答可):①2~3人用角形 22.1% ②大きなサイズ角形 21.4% ③2~3人用楕円形/その他 各13% ④1人用角形 12.2% ⑤2~3人用丸形 10.7%

*お餅について

■お餅をどのような調理法で食べますか(複数回答可):①焼く 91.6% ②煮る 38.2% ③その他 9.9% ④蒸す 0.8%

■お餅を焼く方、調理器具は:①オーブントースター 76.7% ②魚焼きグリル 8.3% ③餅網(ガス・IH) 5.8% ④レンジ加熱/フライパン 各3.3% ⑤その他 2.5%

■お餅を焼く方、お餅を焼いて一番おいしいと思う器具は:①オーブントースター 64.2% ②餅網(ガス・IH) 18.3% ③魚焼きグリル 7.5% ④その他 6.7% ⑤フライパン 2.5%