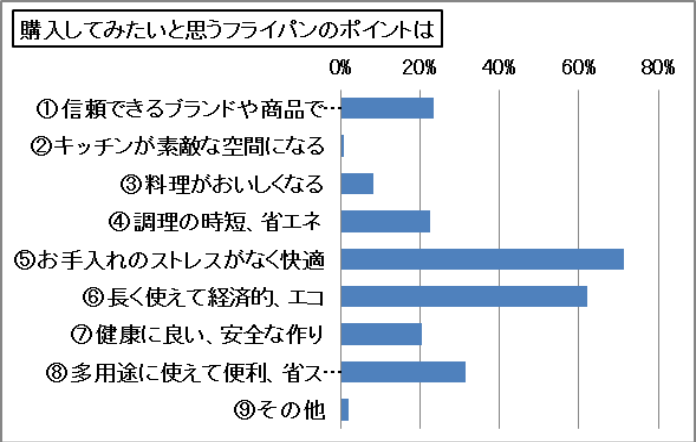
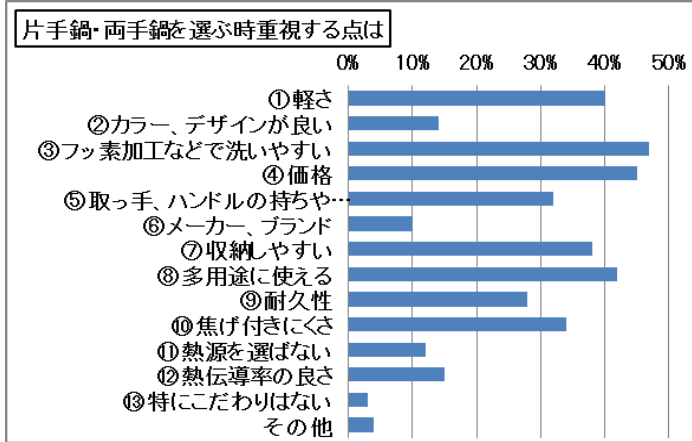


結果報告 12月Web利用者モニター「フライパン・鍋」

【テーマ・商品】
フライパン・鍋

【モニター目的】
鍋は、品揃えが多様化しており、所有されている鍋の実態と買い替え時のポイントを伺うことで品揃えや企画反映したいため。・「軽くて強いフライパン」が若年層の利用が少なく、購入実態や所有のフライパンの特徴をつかみ企画反映や商品リニューアルの参考としたい。

【回答期間】 12/25～12/30 【回答者数】 100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)

■「片手鍋・両手鍋」を選ぶ時重視するポイントは(複数回答可):①フッ素加工など洗いやすい 47% ②価格 45% ③多用途に使える 42% ④軽さ 40% ⑤収納しやすい 38%

■どのような「フライパン」を購入してみたいか(3つまで回答可):①お手入れのストレスがなく快適 71.4% ②長く使えて便利・省スペース 31.5% ③多用途に使える便利・省スペース 31.5% ④信頼できるブランドや商品で安心 23.5% ⑤調理の時短・省エネ 22.4%

*「片手鍋・両手鍋」について

■「片手鍋・両手鍋」はどのような種類をお持ちですか(複数回答可):①ステンレス製 76% ②アルミ製(フッ素・テフロン加工) 47% ③アルミ製(フッ素・テフロン加工除く) 41% ④ホーロー製 39% ⑤陶磁器(土鍋) 32%

■今お使いの「片手鍋・両手鍋」の主な購入先は(複数回答可):①生協 64% ②ホームセンター 41% ③量販店 30% ④その他 24% ⑤ネット通販 21%

■「片手鍋・両手鍋」を買い替え・買い足すタイミングは(複数回答可):①壊れたとき 82.5% ②容量を増やしたい・減らしたいとき 30.9% ③新しいデザインや機能の鍋が出たとき 10.3% ④買い替え・買い足しをしない 9.3%

■新たに「片手鍋・両手鍋」を購入の際、購入したい種類は(複数回答可):①ステンレス製 43.9% ②アルミ製(フッ素・テフロン加工) 38.8% ③ホーロー製 21.4% ④ステンレス製雪平鍋 14.3% ⑤アルミ製雪平鍋 13.3%

■新たに「片手鍋・両手鍋」を購入時、好みの鍋の色は(3つまで選択可):①素材そのまま 50% ②シルバー 27.6% ③ホワイト/レッド 各16.3% ④オレンジ 15.3% ⑤アイボリー 13.3%

■新たに「片手鍋・両手鍋」を購入時、好みの鍋の柄は(3つまで選択可):①無地 95.9% ②北欧柄 14.3% ③キャラクター(動物など) 6.1% ④和風柄(花・筆絵など) 5.1% ⑤グラデーション 4.1%

*「フライパン」について

■使用中の「フライパン」の購入先は(複数回答可):①生協 63.6% ②ホームセンター 32.3% ③量販店 28.3% ④ネット通販 17.2% ⑤その他 10.1%

■「フライパン」を購入したきっかけは(3つまで選択可):①使っているものが劣化してきた 89.9% ②素材やサイズ違いの追加 36.4% ③使っているものに不満がある(機能、デザイン) 9.1% ④店頭、テレビ、雑誌などで見かけて 7.1% ⑤熱源が変わったので 6.1%

■「フライパン」の買い替え・買い足しの頻度は:①1～2年 25.5% ②5年以上 19.4% ③2～3年 18.4% ④半年～1年 13.3% ⑤3～4年 12.2%

■新たに購入したい「フライパン」の種類は(複数回答可):①深型フライパン 66% ②薄型フライパン 46.4% ③卵焼き器 22.7% ④中華鍋 12.4%

■新たに購入したい「フライパン」の材質は(複数回答可):①アルミ(フッ素・テフロン加工) 61.1% ②ステンレス 27.4% ③セラミック 18.9% ④鉄 17.9% ⑤チタン 11.6%

■「フライパンの生協基準」をご存知ですか:①知らなかった 82.8% ②内容はわからないが聞いたことはある 11.1% ③知っていた 6.1%