

消費者に 鶏肉料理に ついてきく



焼き鳥屋から大きくイメージチェンジ 回答数は2,095件

うらぶれた露地裏で赤提灯が揺れる。その提灯にはくすんだ字で「焼き鳥」と書かれている。かつて焼き鳥はそんな哀愁漂う情景が似合う食べ物であった。それがいまでは若い女性から家族連れまで幅広い客層をつかみ、バリエーションに富んだ味付け、店の雰囲気ですれすれしている。焼き鳥のいまは過去のそれではない。では「焼き鳥」の何が客を引きつけているのか。今回の「インターネットでアンケート」では焼き鳥に焦点を絞り、焼き鳥の“いま”を考えてみたい。アンケートの有効回答数は2,095件。平均年齢は34歳。男女の比率は女性が48.4%、男性が51.6%とやや男性の比率が高かった。都道府県別では東京都が13.7%。神奈川県が9.8%、次いで大阪の9.7%、愛知の7.1%、埼玉の6.8%の順となった。

質問1 牛肉と比較して鶏肉のイメージは(複数回答可)

| | | | |
|-----------------|-------|--------------|-------|
| 割安..... | 57.5% | ヘルシー..... | 72.9% |
| 味が淡泊で物足りない..... | 6.6% | 硬い..... | 1.7% |
| 調理が簡単..... | 7.8% | 料理用途が広い..... | 25.4% |
| 安全..... | 9.4% | | |

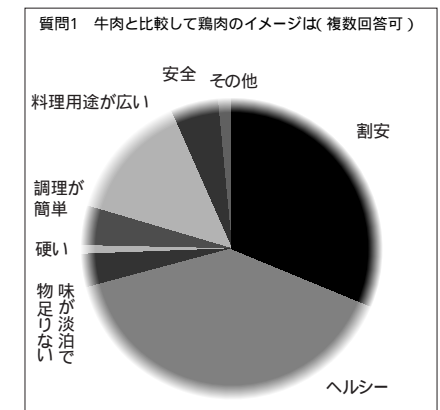
人気の理由はヘルシー、割安 一部には「味が淡泊すぎる」も

牛肉と比較しての鶏肉のイメージをきいてみた。一番多かった回答は「ヘルシー」の72.9%となり、やはり牛肉と比較して鶏肉は健康的であるというイメージが強いようだ。ある有名プロ野球選手が1昨年から自分の肉体の改造に取り組んでいるが、その場合肉食は鶏肉だけ、しかもササミだけという話をきいたことがある。アンケートの回答からも多くの人が鶏肉にヘルシーなイメージをもっていることが分かる。

次いで多かったのは「割安」の57.5%、次いで「料理用途が広い」の25.4%の順となった。

これを男女別にみると男性では「ヘルシー」が70.2%でトップ、次いで「割安」の55.3%、「料理用途が広い」の20.4%の順となった。女性では、やはり「ヘルシー」がトップで75.8%となり、男性より5ポイントほど割合が多くなっている。次いで「割安」の59.9%となりここでも男性よりもポイントがアップ。「料理用途が広い」という回答も30.7%となり男性より10ポイントもアップしている。実際に家庭での料理をする場合、牛肉に比べて鶏肉は使いやすいという人が多いということだろうか。

年代別にみると、30歳以下と31歳以下では大差なく、やはり「ヘルシー」がトップとなり両年代とも7割以上の支持があった。それ以下も大差なく支持は分かれ、男女間ほどのギャップは存在しなかった。



質問2 焼き鳥店でみかける串物(鶏肉のみ)代表メニューです。以下のうち、「焼き鳥食べるなら絶対に欠かさない」というものを選択して下さい(回答数制限なし)

| | | | |
|----------------------|-------|---------------------|-------|
| 身(焼き鳥)..... | 60.0% | ねぎま..... | 55.4% |
| かしら(頭肉)..... | 8.8% | ネック(せせり)..... | 6.1% |
| 心臓(ハート、こころ、鶏ハツ)..... | 15.8% | きも(レバー、肝臓)..... | 25.9% |
| 砂ぎも(砂ずり、ズリ)..... | 33.8% | ササミ..... | 17.2% |
| きんかん(精巢)..... | 0.9% | ぼんじり(ぼんじり、しっぽ)..... | 4.6% |
| 皮..... | 39.3% | なんこつ(三角)..... | 34.6% |
| つくね..... | 44.5% | 手羽先..... | 39.4% |
| その他..... | 0.9% | | |

不可欠な身、ねぎま、つくね 男性が好む「皮」

一般的な焼き鳥店のメニューから自分の好む商品を選んでもらった。

一番支持があったのはやはり「身(焼き鳥)」で60%、半数以上の割合

となった。次いで「ねぎま」の55.4%となり、やはり半数以上の人支持。3番目に多かった回答は「つくね」の44.5%で、半数に近い割合で好まれている。

男女別にみると、女性では「身（焼き鳥）」の割合が64.5%と平均値を上回っており、次いで高かった「ねぎま」も57.5%となり、若干、平均値を上回っている。3番目にはやはりこれも平均値を上回っている「つくね」が50.9%と続いている。手羽

先の割合も42.7%と高いのが特徴である。では男性はどうか。こちらも「身（焼き鳥）」の割合が55.6%と一番高いが、「ねぎま」の53.3%という割合と大差がないのが、女性との大きな違いか。また次いで高いのが「皮」

の42.0%というのも女性との違いの1つである。「皮」が男性でこれまで支持されているのは、やはり酒を飲むときのつまみという意味合いがあるのだろうか。ちなみに女性の「皮」の割合は36.4%となっている。

質問3 鶏肉の串物の中でも最も多種多様な味付けがされている1つ「ささみ」。お好みの食べ方は何ですか。また、代表例で飽き足りない方は新メニューを考えて下さい（複数回答可）

| | |
|--------------------|--------------------------|
| 塩..... 56.7% | タレ..... 36.8% |
| ポン酢..... 17.6% | 七味（一味、唐辛子含めて）..... 19.5% |
| 梅しそ（梅肉）..... 31.1% | めんたいこ..... 8.6% |
| マヨネーズ..... 11.8% | チーズ..... 12.7% |
| わさび..... 9.6% | のり..... 2.5% |
| ゆず..... 2.7% | バジル..... 2.1% |
| カレー..... 2.8% | コチジャン..... 3.4% |
| その他..... 3.1% | |

**焼き鳥の食べ方は塩、タレの順
梅しそ、ポン酢、チーズなども**

味の多様化は進んでいるが、結局はこの質問では「塩」と「タレ」の割合が高いのでは予想されたが、「塩」の割合が56.7%と頭1つ抜けた割合となった。次いで多かったの

は「タレ」の36.8%であるが、「梅しそ」の31.1%とそう大差ない結果となった。焼き鳥を焼く匂いで、よく店内に誘われるが、実際好んで食べるのは塩味が主体ということか。



男女別にみると、男性で一番割合が高いのはやはり「塩」で60.6%。次いで「タレ」の39.0%、「梅しそ」の23.0%の順となる。男性でこれ以下の割合で2ケタの支持を得たのは「七味」の21.6%、「ポン酢」の17.3%、「わさび」の10.5%の3つとなった。

女性では「塩」が52.5%と一番高い割合であったが、男性と比較して約8ポイントのダウン。次いで「梅しそ」の39.8%だが、こちらは男性と比較して6ポイント以上のアップとなり、「タレ」を逆転している。「タレ」は34.6%の支持率となった。やはり梅しその食感、食味は女性に好まれるのだろう。

また女性で目を引いたのが2ケタの支持を得た回答が上位3つ以外に5つあったということ。「チーズ」

の18.2%、「ポン酢」の17.9%、「七味」と比較して「チーズ」は2倍以上の差、「マヨネーズ」は2倍近い差が出ている。やはり女性の方がバリエーションに富んだ味を好むということだろうか。

質問4 焼き鳥店に入るとき重要視するポイントは何ですか（複数回答可）

| | |
|---|--|
| 味..... 80.0% | 価格..... 63.5% |
| 炭火焼き..... 38.0% | 銘柄鶏、地鶏..... 14.2% |
| 串物以外のメニューの豊富さ（サラダ類、丼物、釜めしなど）..... 18.6% | ドリンクメニューの豊富さ（アルコール、ノンアルコール問わず）..... 6.8% |
| 商品の提供スピード..... 5.8% | テーブル席が多い..... 2.9% |
| 空調設備が整っている（匂い、煙）..... 10.7% | 店の雰囲気..... 30.7% |
| その他..... 1.6% | |

**店の選択は味、価格、炭火焼き
女性は店の雰囲気も**

元来、焼き鳥は大衆的な物、それも最近は1串かなり安価な焼き鳥店がある。

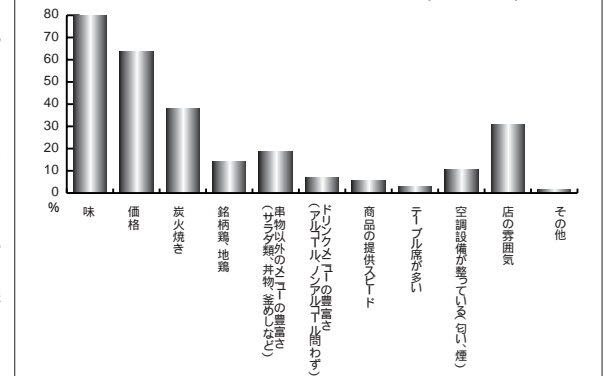
一番回答の割合が高かったのは「味」の80.0%と大多数の人からの支持があった。次いで多かったのは「価格」の63.5%で、これも半数以上の割合。この質問では、この2回答が図抜けている状態で、次いで多かったのは「炭火焼き」の38.0%となる。「味」と「価格」この2つを兼ね備えている店が支持されるのは、やはりいつの時代でも当然のことだろう。

男女別にみると、女性では「味」81.1%、「価格」62.0%、「炭火焼き」39.4%の順となった。男性も「味」78.9%、「価格」64.9%、「炭火焼き」36.7%と上位3つを比べれば大差はない。ただ女性で4番目に割合が高かったのは「店の雰囲気」で34.7%となり男性とは約7ポイントの差。また5番目に割合が高かったのは「串物以外のメニ

ューの豊富さ」で23.1%となり9ポイント近い差がでている。

基本となる店選びはやはり「味」と「価格」が中心となるが、女性はその以外の部分も加味されることが多いのだろう。

質問4 焼き鳥店に入るとき重要視するポイントは何ですか（複数回答可）



質問5 いままで食べた(もしくは食べたいと思った)鶏肉メニュー(串物に限らず、鶏肉を使用しているものなら何でも)の中で心に残っているメニューについて、教えてください(オリジナルメニューも可)

| | |
|-------------|--|
| 女性 (40歳) | 鳥料理の専門店でおかかせメニュー。ゼリー寄せから始まって、スープ、焼き鳥、茶碗蒸し、お鍋とフルコースで、とくにお鍋が何ともいえないいいダシがでてました。 |
| 男性 (30歳) | キャンプで焼いた鳥モモの塩コショウ焼きは最高でした。 |
| 女性 (28歳) | 母が昔よくつくってくれた物ですが、骨付きのモモ肉を、しょうゆとお酒とみりんと小麦粉少し片栗粉を少し入れた物に2時間くらいつけておいて、油で揚げたもの。 |
| 女性 (36歳) | 愛知県の奥三河で有名な、鳥の丸焼きです。和風ローストチキンのような感じです。塩味で、とてもシンプルですが、鶏本来の味がして、とてもおいしいです。 |
| 女性 (27歳) | 小さいころ近所の肉屋さんで売っていた鳥のモツ煮付けがもう一度食べたいです。 |
| 男性 (33歳) | とり肉のコーラ煮。 |
| 女性 (26歳) | ムネ肉を、砂糖としょうゆで甘辛く煮る。タレが絡んできたら出来上がり。肝を一緒にいれてもおいしい。 |
| 男性 (31歳) | 子供のころ熱でうなされているときに、母がつくってくれた「とりササミのサラダ」は、とてもサッパリとしていて、おいしかった！。いまでも印象深く残っています。 |
| 女性 (42歳) | モモステーキのホワイトソース添えはおいしかったお肉のうまみがモモに凝縮されていて最高の出来、きのこのソースもピッタリでうまみを引き出していた。 |
| 男性 (36歳) | 小さいこと、田舎で祝いごとがあると、鶏をさばいて鍋にしてみんなで食べていました。いまは、そんなことすることがなくなって、懐かしい思い出となっています。 |
| 女性 (39歳) | 筑前煮。母が昔、秋になるとよくつくってくれたメニュー。里いも、れんこん、ごぼう、しいたけ、にんじん、こんにゃく、絹さやなどと一緒にただ煮ただけなのに、同じように調味料を使っても“あの味”が出せない。冷めたあとの“にこごり”も格別！ |
| 男性 (29歳) | 半生の鶏肉を酢しょうゆで食べました。新鮮なお肉ならではの食べ方でした。意外と軟らかく、わさびやコチジャンなんかとも合いそうでした。また、鶏肉の皮を一枚炭火であぶって食べました。鶏肉の皮だけをフライにしてカリカリにしてもおいしいです。 |
| 女性 (30歳) | 鶏肉のくわ焼き。母がつくるくわ焼きは、お弁当のおかずで一番好きでした。 |
| 女性 (27歳) | 鶏肉大好きなのであるだけで幸せです。もしこの世から鶏肉がなくなったら悲しくて仕方ありません。 |

上記の意見でも見受けられたが、過去に食べた料理が印象に残っている人が多い。上記以外にも給食で食べた鶏肉料理などの意見もあり、過去への思い出が鶏肉料理と密接に結びついている。興味深い意見だ。

質問6 いままで行ったことのある(もしくは行ってみたいと思っている)鶏料理の外出店(焼き鳥店に限らず)の中で心に残っている店について、教えてください(こんな店があればという希望や要望も可)

| | |
|-------------|---|
| 男性 (30歳) | 福岡県の天神と前原市にある、焼き鳥「八部衛」さんは大変信頼出来るおいしい店です。元々肉屋さんだったこともあり知識が豊富で、研究熱心な商品開発も素晴らしい。 |
| 女性 (28歳) | 手羽ぎょうざがすごいいいお店があって、やっぱりまた行きたいと思っています。 |
| 男性 (33歳) | 鶏肉のフルコースで安い店があればよいですね。カロリー計算もしていればベターですね。 |
| 女性 (30歳) | 山口県にある「山賊」というドライブインのようなお店。いつ行っても多くて、鶏足がめっちゃうまい。冬に外の席だとコタツなので面白い。寒いけど... |
| 男性 (50歳) | 昔ながらの駅前のスタンド風焼き鳥屋さん。 |
| 女性 (29歳) | もうつぶれてしまったけれど焼き鳥を自分達で焼いて食べる店。塩コショウやタレを塗ったり串を返したり自分で出来るのがとても楽しかった。 |
| 女性 (28歳) | いまのところとくにないのですが、煙に弱いので空調がしっかりしていて禁煙席と喫煙席が分けられているお店があるといいのと思っています。 |
| 男性 (37歳) | 裏庭で、鳥を飼っている店。 |
| 女性 (31歳) | 炭火で地鶏で、薬を使わないで育てたヘルシーなものを大げさな味付けでなく、鶏そのものの味を楽しめるシンプルな料理をしてくれる店があったら利用したい。 |
| 女性 (42歳) | 価格が手ごろでメニューが多く子連れでも行ける場所があればいいな。 |
| 女性 (26歳) | 焼き鳥屋さんのように“和”な感じではなく、イタリアンのような雰囲気のある鶏肉専門の料理屋さんあるがうれしい。 |

料理メニューに限定してみると、手羽ぎょうざという意見が多々あった。これは最近出てきた料理のように思われるが、以外に浸透しているといえるだろう。

まとめ

焼き鳥店はこれからますます二極化していくのでは。一方はこれまでのようなサラリーマンが帰宅途中に立ち寄る店。もう一方は家族連れ、あるいは女性のみで入られるような店。
アンケートの回答では上位の回答はほとんど男女間での差は出ていない。いわばベーシックな味や品ぞろえは多くの人々が好むところである。そこにプラスアルファ的な要素が加わり、さらに女性に受

け入れられやすくなるわけだ。それは「チーズ」や「マヨネーズ」の味付けに代表されるような、これまでの焼き鳥店ではでてこないような味付けから、“おしゃれ”な内装、外観を持つ焼き鳥店など。
ガード下の路地裏の焼き鳥店から、郊外型のファミリーレストランのような焼き鳥店まで、ターゲットを絞り込めば自店がどうあればいいか、自ずと、その店のあり方はみえてくるだろう。