

三大家事で最も負担になっているのは“献立～調理～後片付け”までの「料理」
食欲の秋を前に、主婦を支えるキッチンアイテムの登場率を調査！！

「コンロ内(魚焼き)グリル」は“掃除が面倒”×“魚焼き限定”で出番ダウン・・・

湯まわり設備メーカーの(株)ノーリツ(本社：神戸市、代表取締役社長：國井総一郎、資本金：201億円、東証一部上場)は、美味しい食材が出回る食欲の秋を前に、20代～50代の子供を持つ既婚女性421名を対象に、家事や料理に活用するキッチンアイテムに対する調査を実施しました。

その結果、多忙な毎日の中で、主婦は複数のキッチンアイテムを活用しながら料理をしているものの、「コンロ内(魚焼き)グリル」は、後片付けへの抵抗感やメニューが焼き魚中心ということから、日常的には登場率が低く、残念ながらあまり活用しきれていないという実態が明らかとなりました。

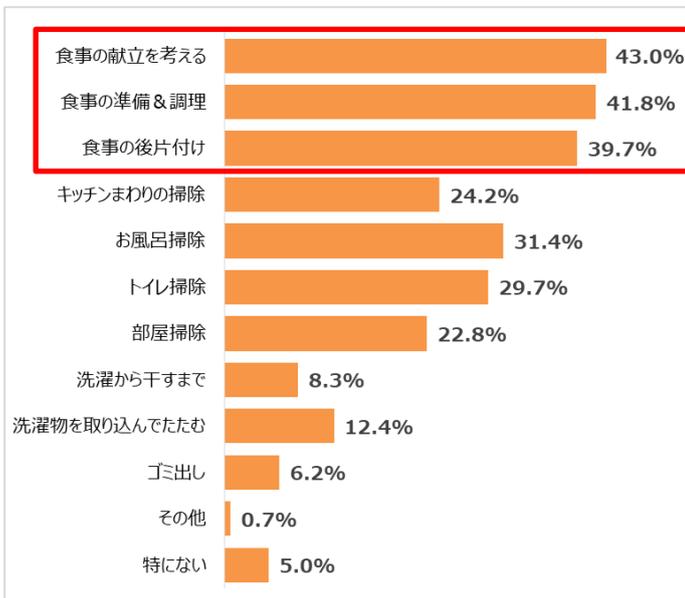
～ 調査結果のまとめ ～

- ◇ 子どもを持つ主婦にとって最も負担の大きい家事は、献立～調理～後片付けまでの一連の「料理」。
- ◇ 仕事、育児、家事に追われている主婦は、平均6個のキッチンアイテムを活用しながら、朝食、昼食、夕食のために毎日約2時間を調理時間に費やしている。
- ◇ 過去1年では、7割以上の主婦が「コンロ内(魚焼き)グリル」を使用しているものの、メニューはもっぱら定番の「焼き魚」が主流。
- ◇ 後片付けを考えた時に使いたくないキッチンアイテムは圧倒的多数で「コンロ内(魚焼き)グリル」がトップ。
- ◇ 代表的なキッチン5アイテムの料理シーンでの登場率は、「電子レンジ・オープン」「キッチンコンロ」「レンジフード・換気扇」「炊飯器」の上位4アイテムが9割以上であるのに対し、「コンロ内(魚焼き)グリル」は6割と出番は少ない。

<家事ストレスと調理時間の実態>

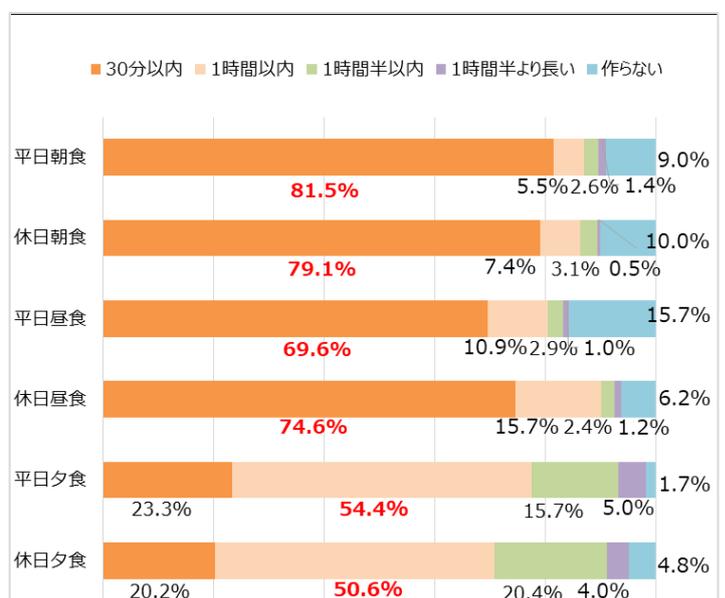
- 主婦がストレスを感じている家事トップ3は「献立を考える」「準備&調理」「食後の片付け」と料理関連に集中。三大家事(料理、掃除、洗濯)で最もストレスフルなのは「料理」。(グラフ①)
- 調理時間は平日、休日ともに、朝食、昼食にそれぞれ平均30分、夕食に平均1時間以内、1日合計2時間近くかけている主婦が多い。(グラフ②)

グラフ①【日常生活でストレスを感じやすい家事】(n=421)



*複数回答

グラフ②【調理にかかる平均時間(平日・休日)】(n=421)



*単一回答

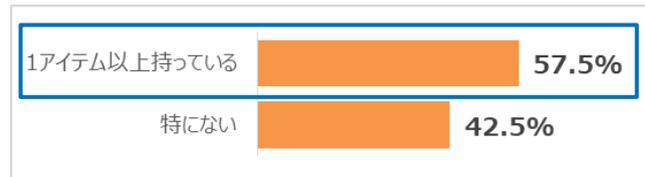
＜キッチンアイテムの使用実態＞

- 忙しい主婦をサポートするキッチンアイテムの平均所有数は約 8 個。しかし 1 年以上使用していないキッチンアイテムを1つ以上所有する主婦は 5 割以上。半数以上の主婦が休眠アイテムを保有している。(グラフ③)
- 8 割以上の主婦が「電子レンジ・オーブン」「炊飯器」「キッチンコンロ(ガス・IH)」、6 割以上の主婦が「ホットプレート」「ポット・電気ケトル」「トースター」を所有。(グラフ④)
- 休眠キッチンアイテムのトップ 3 は、一時話題になった「低温調理器」「燻製器」「電気フライヤー」。(グラフ⑤)

表①【平均キッチンアイテム数(所有)】(n=421)

所有するキッチンアイテム数 (平均)
7.9個

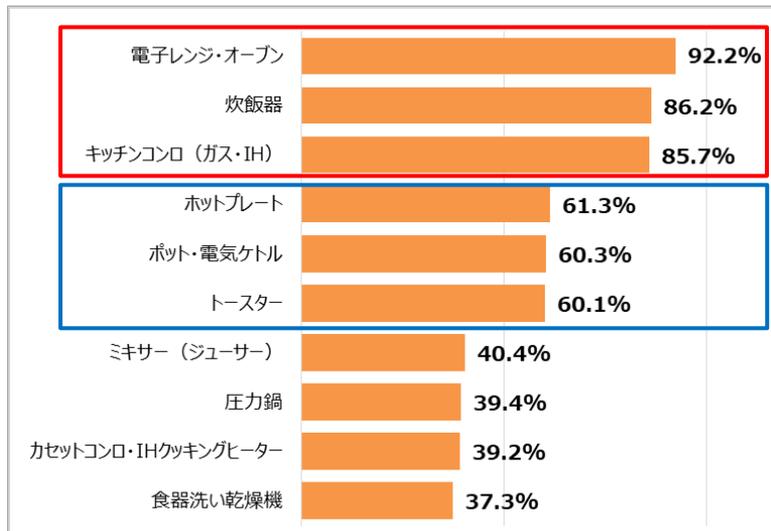
グラフ③【1年以上使用していないキッチンアイテムの所有】(n=409)



*単一回答

グラフ④【所有しているキッチンアイテム】(n=421)

＜1位～10位＞



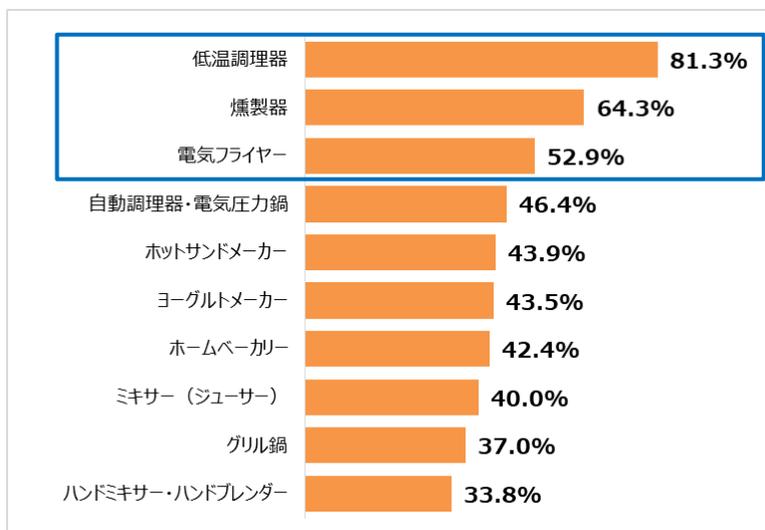
＜11位～21位＞

11位	ハンドミキサー・ハンドブレンダー	34.4%
12位	コーヒーメーカー	34.0%
13位	フードプロセッサー	32.1%
14位	ホームベーカリー	23.5%
15位	ホットサンドメーカー	23.3%
16位	ヨーグルトメーカー	10.9%
17位	グリル鍋	10.9%
18位	電気フライヤー	8.1%
19位	自動調理器・電気圧力鍋	6.7%
20位	燻製器	6.7%
21位	低温調理器	3.8%

*複数回答

グラフ⑤【所有アイテムに対して1年間使用していないキッチンアイテム】(n=409)

＜1位～10位＞



＜11位～21位＞

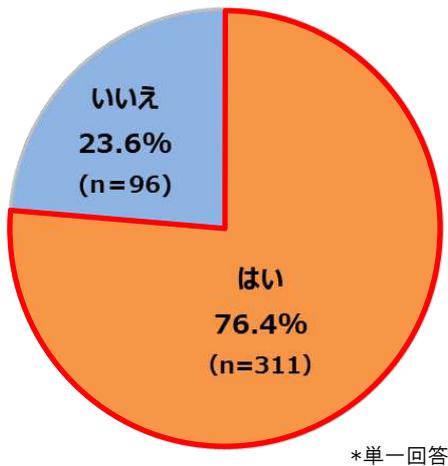
11位	フードプロセッサー	33.3%
12位	ホットプレート	29.5%
13位	卓上型カセットコンロ・IHクッキングヒーター	28.5%
14位	圧力鍋	27.1%
15位	コーヒーメーカー	24.5%
16位	食器洗い乾燥機	21.0%
17位	ポット・電気ケトル	13.0%
18位	電子レンジ・オーブン	9.3%
19位	トースター	6.7%
20位	キッチンコンロ (ガス・IH)	6.4%
21位	炊飯器	5.0%

*複数回答

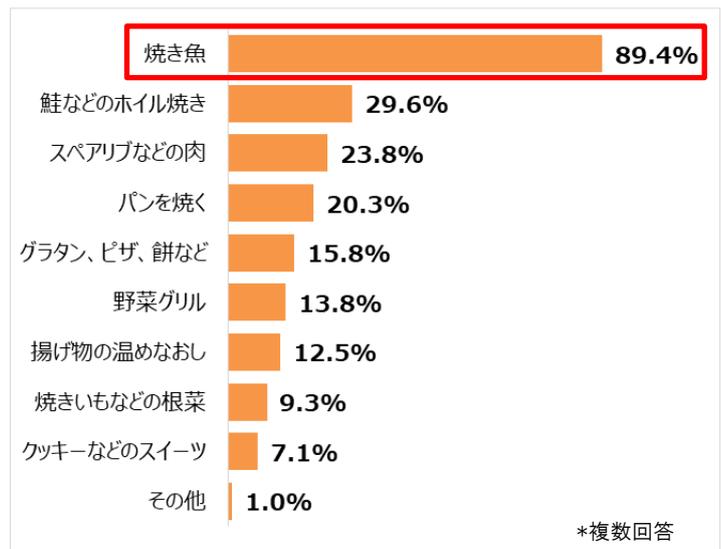
＜キッチンアイテムの登場ランキング＞

- 過去 1 年間の「コンロ内(魚焼き)グリル」の使用経験は 7 割強と比較的多いものの、約 9 割の主婦がメニューとして「焼き魚」と回答し、それ以外のメニューはともに 3 割を下回り、メニューの多様化は見られない。(グラフ⑥、⑦)
- 5 つの代表的なキッチンアイテムの使用頻度は、1 位「電子レンジ・オーブン」、2 位「キッチンコンロ(ガス・IH)」、3 位「レンジフード・換気扇」、4 位「炊飯器」と、いずれも 9 割を超えているのに対し、5 位「コンロ内 (魚焼き)グリル」は 6 割に留まっており、使用率としては決して低くないものの、日常的な料理シーンでの登場率は低い、いわゆる出番待ちが長いアイテムと言える。(グラフ⑧)

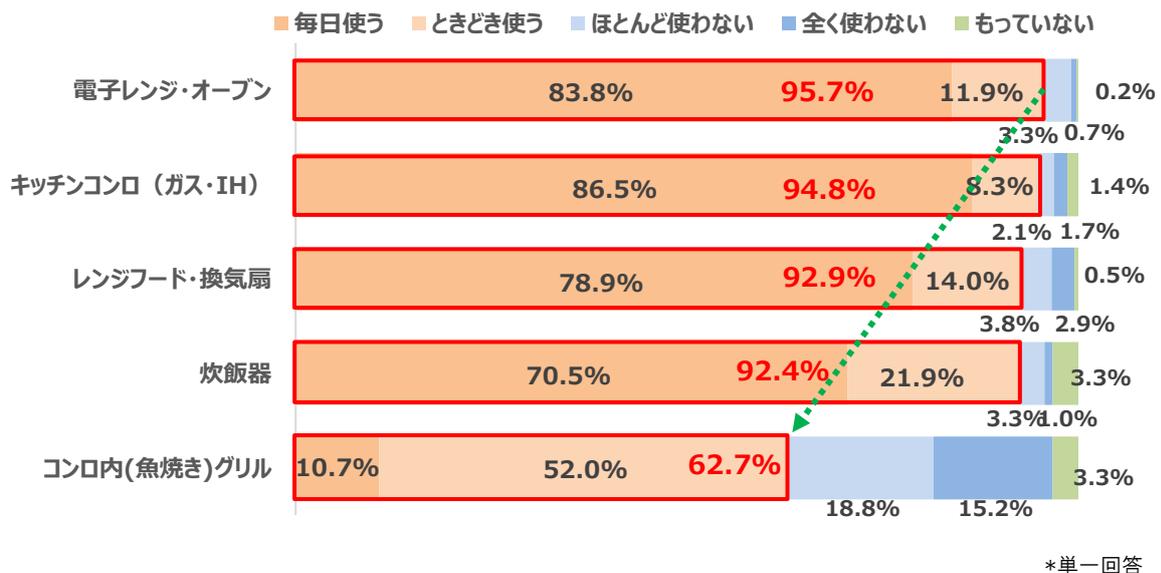
グラフ⑥【過去 1 年間の「コンロ内(魚焼き) グリル」の使用経験】(n=407)



グラフ⑦【過去 1 年間に「コンロ内(魚焼き)グリルで作ったメニュー】(n=311)



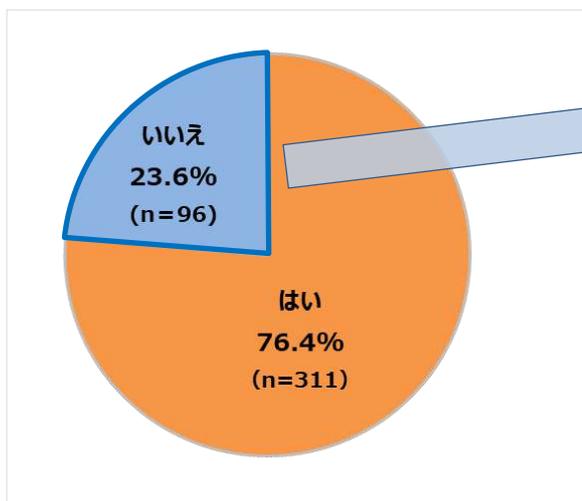
グラフ⑧【代表的キッチンアイテムの使用頻度】(n=421)



＜「コンロ内(魚焼き)グリル」の最大のネックは“後片付け”＞

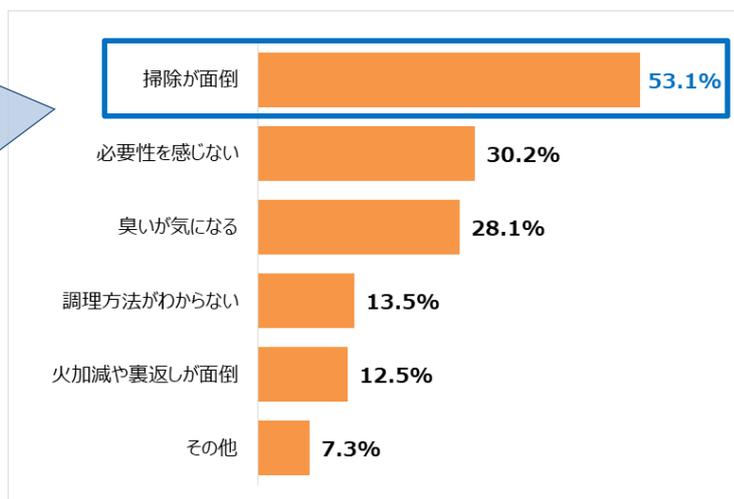
- ・過去1年間に「コンロ内(魚焼き)グリル」を使用していなかった約2割の主婦の半数以上が「掃除が面倒」という理由で使用していない。(グラフ⑨、⑩)
- ・さらに、後片付けを考えて最も使いたくないキッチンアイテムとして、「コンロ内(魚焼き)グリル」を挙げる主婦が半数以上いることから、「コンロ内(焼き魚)グリル」の登場率アップの最大のハードルは「後片付け・掃除」であることが明らかに。(グラフ⑪)

グラフ⑨【過去1年間の「コンロ内(魚焼き)グリル」の使用経験】(n=407)



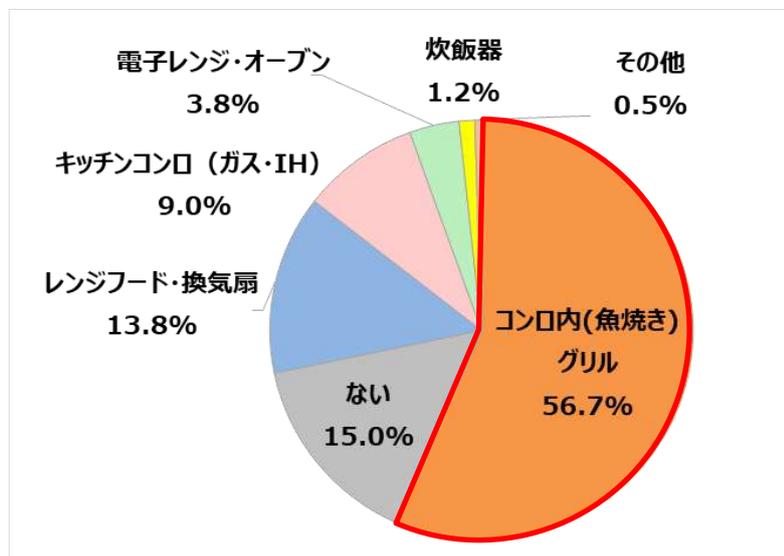
*単一回答

グラフ⑩【「コンロ内(魚焼き)グリルを使用しない理由】(n=96)



*複数回答

グラフ⑪【後片付けを考えて、最も使いたくないキッチンアイテム】(n=421)



*単一回答

調査概要

- 調査時期: 2019年8月30日~9月4日
- 調査人数: 421人(20代107人、30代106人、40代104人、50代104人)
- 調査対象: 子供を持つ既婚女性
- 居住地: 東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県
- 調査方法: インターネット調査

「掃除が面倒」「メニューがマンネリ」などの理由でキッチンでの登場率が低い「コンロ内(魚焼き)グリルですが、実はその機能はここ数年でどんどん進化しています。

2019年8月に発売された、料理をマルチに楽しむキッチンコンロ『PROGRE(プログレ)』は、“グリルは魚を焼く場所”という従来の常識を一新。独自の「温度センサー付き下火バーナー」による温度管理と専用容器の組み合わせにより、[焼く]だけでなく、[煮る][蒸す][炊飯][パン焼き]などのさまざまな調理方法を可能にしました。



また一時話題となったものの、使いづらさやスペースの問題から、今では休眠アイテムとなってしまった「燻製器」や「低温調理器」の機能も『PROGRE(プログレ)』では、「調理モード」を選択するだけで、手軽に調理することができます。これらの機能により「マルチグリル」は1台で10台分をこなし、キッチンアイテムのスペースを省き、コンパクトに多様な調理が可能となりました。

《マルチグリルの特徴》

① 多彩な調理バリエーション

●プレートパンL (浅型タイプ)の調理例



<焼く>



<焼く>



<あたためる>



<ノンフライ>

●キャセロールL (深型タイプ・フタ付き)の調理例



<ごはん>



<煮る>



<蒸す>



<パン>



<低温調理>



<燻製>

② ネットだったお手入れもとっても簡単

「マルチグリル」には油污れが気になる焼き網や受け皿がなく、普段のお手入れは使った容器を洗うだけです。また庫内の側面はバーナーがなくフラットなので、汚れても拭き取りやすい形状です。



専用容器は汚れが落ちやすいセラミックコーティング



庫内側面はフラットな形状でお手入れしやすい