

# News Release

2022年3月9日 / マルコメ株式会社

## 砂糖代わりの発酵甘味料を使った「冬の甘酒煮」調査結果 他者推奨意向（NPS）で驚異のハイスコアを記録！



マルコメ株式会社（本社：長野市、代表取締役社長：青木時男）は、料理写真共有アプリ「SnapDish（スナップディッシュ）」を運営するヴァズ株式会社（所在地：東京都武蔵野市、代表取締役：舟田善）と、家電メーカーのシロカ株式会社（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：金井まり、以下「シロカ」）と共同で、当社の糴甘酒を使った「冬の甘酒煮」を調理体験できる企画を実施、参加者を対象に調査を行いました。

### 甘酒煮の体験者を対象にした調査で、95%が「満足」と回答

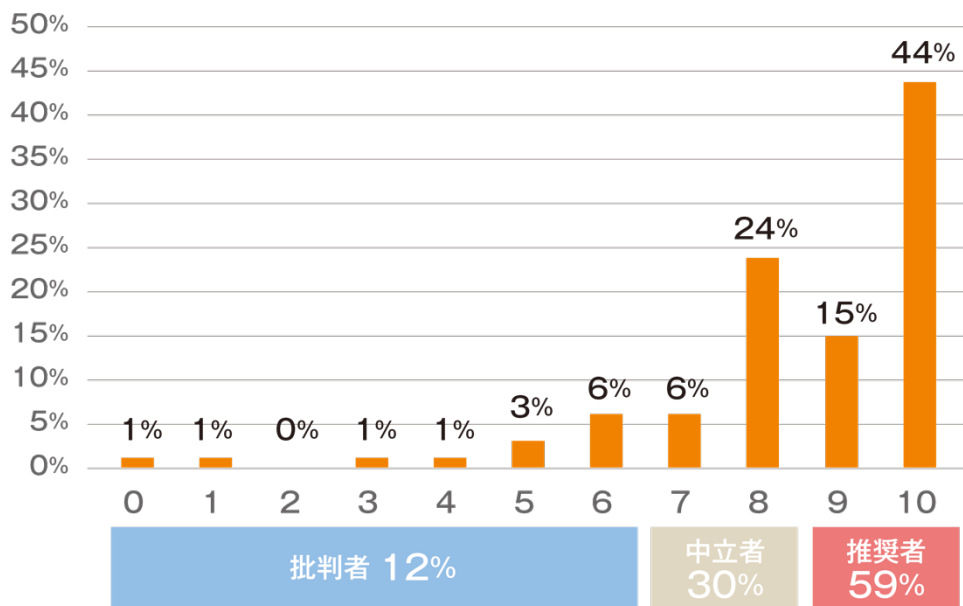
「甘酒煮」は飲む点滴と称されるほど栄養が豊富で糴由来の自然な甘みが特徴の糴甘酒で煮る、砂糖を使わない調理法です。糴甘酒を使えば少ない調味料で味が決まり、栄養豊富な料理を簡単に作ることができます。今回の「冬の甘酒煮」企画では、スナップディッシュのユーザーへ当社の「糴甘酒糴リッチ粒」と「甘こうじ」をセットで300名に、シロカの電気圧力鍋「おうちシェフPRO」を16名に提供しました。また、料理家のあまこようこさんを講師に迎え「素材まるごと甘酒煮」オンラインレッスンを今年1月13日に開催。レッスン後「甘酒煮」を料理に取り入れやすくするための投稿企画でコミュニケーションの活性化を図りました。事後の調査結果は、甘酒煮という調理法に対して95%が「満足」と回答、このうち67%は「大変満足」で、82%が「甘酒煮を冬の定番料理にしたい」と回答しました。

- ・調査対象：スナップディッシュユーザーのうち、甘酒煮セットモニター企画参加者300名
- ・調査方法：Webアンケート調査
- ・調査期間：2022年2月9日～2月17日
- ・回答人数：191名（20～60代の男女）

## 家族や知人に推奨したい意向（NPS）で47を記録

「甘酒煮」を家族や知り合いにどのくらいおすすめしたいかを、0～10の11段階で聞いたところ、9・10を選んだ推奨者は59%に上り、他者推奨の度合いを示すNPS®は他メニューの平均を大きく上回る47を記録しました。（スナップディッシュの平均値：17 ※甘酒煮を除く食卓習慣のNPS平均値）

「甘酒煮」の他者推奨意向



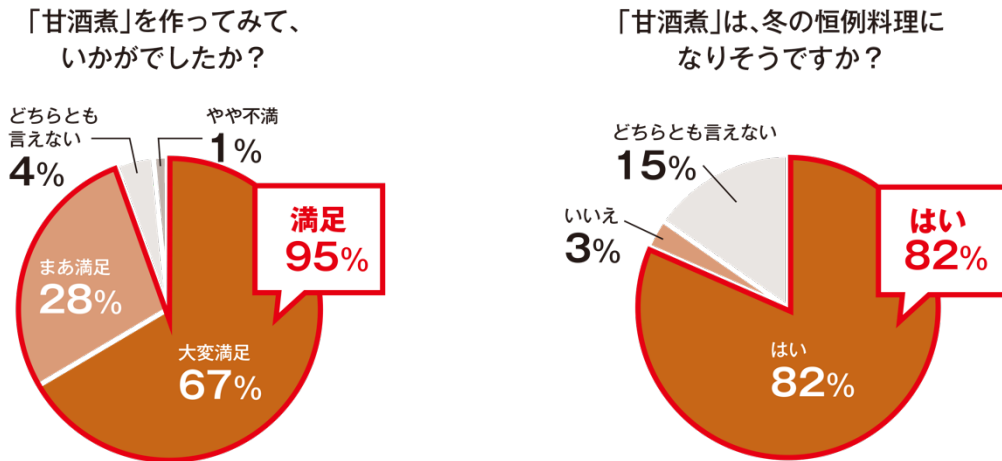
$$\text{NPS (他者推奨意向)} = \text{推奨者 (59\%)} - \text{批判者 (12\%)} = 47$$

## おすすめしたい理由（※一部抜粋）

- ・砂糖やみりんを使わない自然な甘さを実感できること。素材が柔らかくなること。（奈良県・30代・女性）
- ・調味料要らずで簡単なのに味わい深い味になること。肉にも魚にも、いろんな食材と相性の良いところ。（神奈川県・60代・女性）
- ・簡単に美味しく失敗なくできる。毎日の食事に取り入れやすい。（東京都・40代・女性）
- ・手軽に使えて、素材がワンランク上がる。（大阪府・60代・女性）
- ・あまこ先生の教えてくださった配分（しょうゆと糀甘酒=1:2）が簡単で覚えやすいので、それを入れてほったらかすだけなのはおすすめしやすいです。（神奈川県・40代・女性）
- ・砂糖を使わなく、発酵食品として安心して子供の料理にも使える。（東京都・50代・女性）
- ・味に奥行きが出るし、肉の臭みがなくなり、柔らかくおいしくなる点。（千葉県・30代・女性）
- ・免疫力アップ。砂糖を使わない甘味で体に良いと思うから。（東京都・40代・女性）
- ・体に良いこと。腸活にもなります。（石川県・40代・女性）
- ・普段、甘酒を購入することはなかったのですが、甘酒煮から甘酒を飲む習慣ができたのでおすすめしたいです。（東京都・30代・女性）

## 「甘酒煮」という調理法に対する満足度は95%

「甘酒煮」体験者の95%が調理法に対して「満足」、うち67%は「大変満足」と回答。今回の体験から「甘酒煮は冬の恒例料理になりそう」と回答した人は82%となりました。フリーアンサーでは、糯甘酒を飲み物でなく調味料として使うことで苦手意識が逆転、美味しさに驚いた、調味料が少なく済む、お肉の臭みが取れてしっとりする、やさしい甘みで素材の味が引き出される、離乳食や制限食にも安心して使えるといった声が寄せられ、体験者それぞれの価値やメリットを見出せたようです。



## 「甘酒煮」を体験したスナップディッシュユーザーの声（※一部抜粋）

- ・想像していたより優しいお味になりました。癖もなく子どもも美味しいと言ってくれました。（大阪府・40代・女性）
- ・甘酒に苦手意識があり敬遠していました。甘酒と醤油だけで美味しくできてびっくり！恐々飲んでみた甘酒の美味しさに2度びっくり！すっかり甘酒の虜になっています。（神奈川県・60代・女性）
- ・本当にお手軽に使えて、味付けをするのに出汁やお砂糖みりんなど色々と考えなくても、これ一本で味が完成することに大変満足でした。身体にもいいので家族のために安心して使えました。（千葉県・40代・女性）
- ・義母さんが糖尿病なので栄養士の方からも、糯甘酒なら栄養価も高いし、砂糖の代替えとして量を若干減らして使って良いとアドバイスもいただきました。普段は病院で買う甘味料を使っています。（和歌山県・40代・女性）
- ・煮込み料理に初めて使ってみて、優しい甘さで、お肉も柔らかく出来て、本当に美味しかったです。びっくりしました!!（和歌山県・40代・女性）
- ・家族みんな甘酒が苦手で、全く飲むことができなかったのに、料理に使うとこんなにも美味しく仕上がるのに驚いた。（青森県・40代・女性）
- ・普段の煮物に物足りなさを感じたり、砂糖を沢山入れる事に罪悪感がありましたが、甘酒で煮物を作ると罪悪感も無く好きな甘さにでき、コクと旨味もアップし、品のある甘みのとても美味しい煮物になります！家族みんな大絶賛でした！そして離乳食にも使える点がさらに嬉しいです！（東京都・30代・女性）
- ・なんとと言っても材料入れて圧力鍋だなんて簡単!!そしてちゃんと凝った料理に見える。忙しい時に、もってこいですね。（東京都・40代・女性）
- ・これまでは糯甘酒を調味料として使うと言う感覚でしたが、甘酒煮は糯甘酒を煮汁のメインとして使っていて斬新でした。実際に作ってみて肉が柔らかく風味良くなって素材の美味しさを引き上げてくれるお料理だと感じました。（大阪府・50代・女性）
- ・味の調整がしやすく、味付けが完璧に仕上がりました。パンの仕込み水にも使用。甘さのあるパンができて美味しかったです。（岐阜県・40代・女性）

## 甘酒煮体験者のおすすめメニューと食材

今回「甘酒煮」を体験したユーザーに「甘酒煮」を体験したことのない人におすすめしたいメニューと食材を聞いたところ、おすすめメニューの1位は「煮物（野菜などの）」、おすすめ食材の1位は「豚肉」となりました。素材の味を引き出すメニューや日常でよく使う食材が見られ、いつもの料理で砂糖やみりんと置き換えてつくる傾向が確認できました。

### 「甘酒煮」でおすすめしたいメニュー

1位	煮物(野菜などの)	49.3%
2位	カレー、シチュー	16.7%
3位	肉じゃが	16.0%
4位	スイーツ、パン類	14.6%
5位	角煮	13.2%
6位	スープ、汁物	12.5%

### 「甘酒煮」でおすすめしたい食材

1位	豚肉	43.0%
2位	根菜類	35.9%
3位	鶏肉	33.8%
4位	緑黄色野菜	22.5%
5位	芋類	19.7%
6位	魚介類	16.2%

## 他のおすすめしたいメニュー（※一部抜粋）

- ・ 糀甘酒とチーズを入れて作ったスープリゾットは本当評判良くておすすめでした。（群馬県・50代・女性）
- ・ 大根の煮物。大根を使った煮物は味が染み込みやすいのにびっくりなので、ぜひおすすめしたいと思った。（岐阜県・40代・女性）
- ・ 香りが苦手な方が多かったので、ほかのスパイス等一緒に使える料理がオススメ！照り焼きや生姜焼き、カレー等。（和歌山県・40代・女性）
- ・ お鍋のお出汁にちょい足しするのをオススメします！（愛媛県・50代・女性）
- ・ トマトの組み合わせは本当にオススメなのでトマト煮は試して欲しいです。（京都府・30代・女性）
- ・ まずは甘酒をお勧めしたいです！！甘酒で作るポトフは、ほんのり甘くて美味しかったので圧力鍋と合わせて試して欲しいです。（埼玉県・20代・女性）
- ・ 角煮や肉じゃがもいいですが、私はフレンチトーストがおすすめです。（茨城県・40代・女性）
- ・ 煮込むと、ホワイトソースのようなコクが出るのでグラタンやポタージュスープにしたら美味しいと思います。（愛知県・40代・女性）
- ・ うちではかぼちゃのポタージュやクリームシチューに入れるのが定番です。（東京都・40代・女性）
- ・ 糀甘酒プラスワン（+味噌=味噌汁、+ミルク=鍋やクリームスープ、+日本酒=甘酒や鶏の酒蒸し）（茨城県・30代・女性）
- ・ お弁当の卵焼き、かぼちゃの煮物に毎回使っているのでオススメしたいです。（京都府・40代・女性）
- ・ 甘酒味噌鍋。簡単なのに美味しいので、我が家のこの冬のリピートメニューです！（東京都・40代・女性）
- ・ 煮物であれば甘酒使用することで格段に美味しくなると伝えてみた。（愛知県・50代・男性）

画像データは、マルコメオフィシャルサイト>ニュース>ニュースリリース内の「画像のみダウンロード」ボタンから取得できます。

報道関係者様  
からの  
お問合せ先

マルコメ株式会社  
マーケティング部  
広報宣伝課 其田、多和  
お問い合わせフォーム

お客様  
からの  
お問合せ先

マルコメ  
お客様相談室  
0120-85-5420  
月～金 9:00～17:00  
(土・日・祝日・お盆・年末年始を除く)