

たまごに関する意識調査 第2弾

～「たまご」料理へのこだわりを発表～
90%が好きと答えた
「たまご」に関するアンケート調査！！

パルシステム生活協同組合連合会（<http://www.pal.or.jp>）（本社：東京都新宿区、理事長：山本 伸司）は、「たまごに関する調査」を全国の20代～60代の女性865名に行いましたので、調査結果を発表いたします。

調査結果サマリー



- よく作る「たまご」料理は？半数の人が好きと答えたあの料理！！
- ○○が気になる！！意外に知らない「たまご」の間違ったイメージとは？
- お弁当の定番「たまご焼き」！！甘い派？しょっぱい派？
- 「目玉焼き」は黄身を○○に！！
76.2%が選んだこだわりの「目玉焼き」の焼き方とは？！
- 「たまご」が似合う有名人を発表！！
2位と3位は見た目が正反対の「たまご○○」な女性

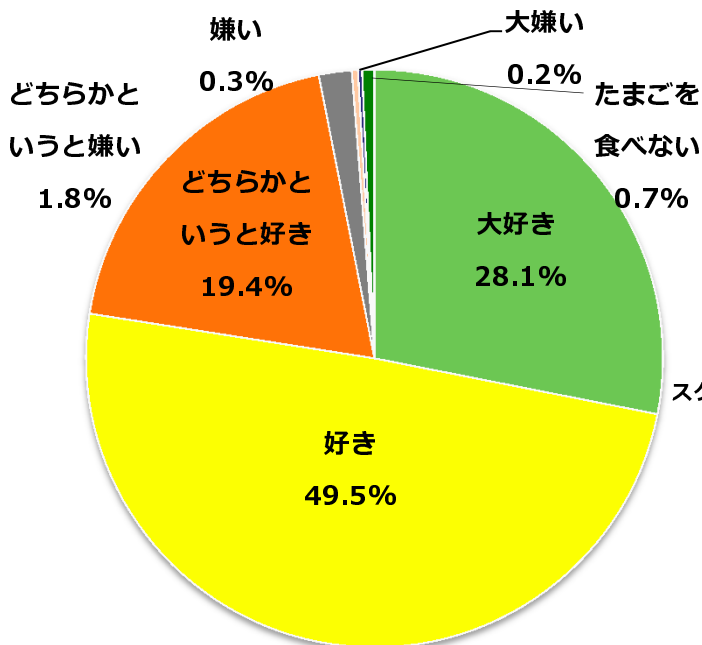
<本件に関する報道関係のお問い合わせ>

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

電話:03-6233-7241

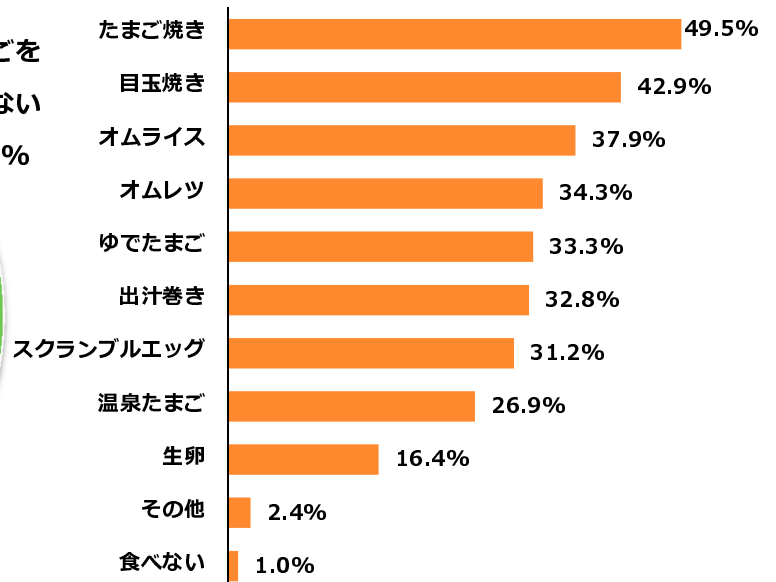
90%以上が「たまご」料理好き！！中でも好きなのは定番のあの料理！！

Q.「たまご」料理は好きですか？（N=865）

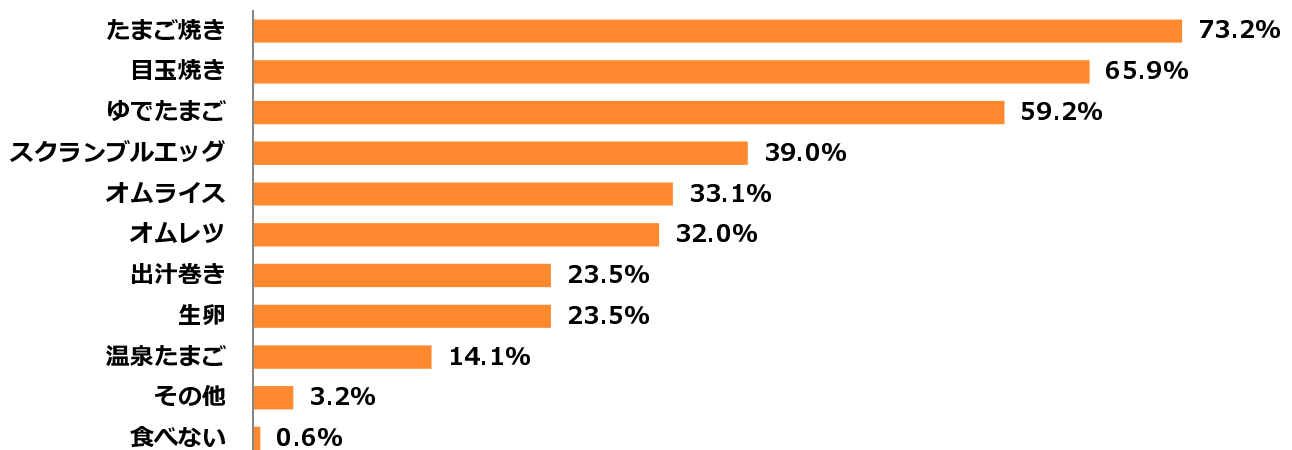


Q.どんな「たまご」料理が好きですか？

(N=865) ※複数回答



Q.どのような「たまご」料理を食べる（作る）ことが多いですか？（N=865）※複数回答



茹でる・焼く・炒める・蒸す、など様々な調理方法がある「たまご」料理ですが、90%以上の人が『好き』と回答しました。その中でも、お弁当の定番『たまご焼き』と朝食の定番『目玉焼き』は“好き”だから“作る”という理由で上位を獲得しました。ブームにもなっていた、“たまごかけご飯”や“フレンチトースト”はランクインせず、簡単でおいしいという素材の味が活かされた料理を好む人が多いという結果となりました。

＜本件に関する報道関係のお問い合わせ＞

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

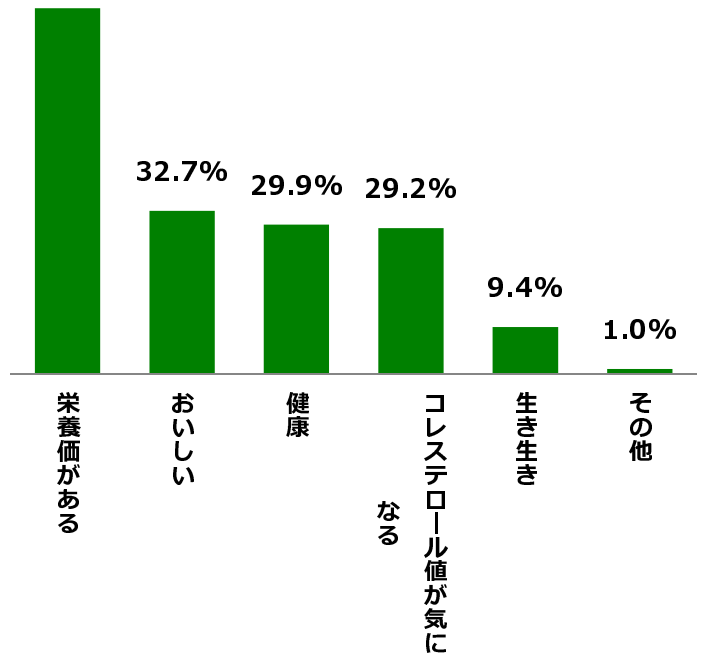
電話:03-6233-7241

約73%の人が思うたまごのイメージは「たまご＝栄養価がある」

健康のために生卵を飲んでいるという話をテレビなどで見かけることがあります。 「たまご」はたんぱく質、カルシウム、鉄分、ビタミン類など、ほとんどの栄養素を含みます。特に、たんぱく質を構成している必須アミノ酸の一種である“メチオニン”は、他の食品に比べて「たまご」に非常に多く含まれています。

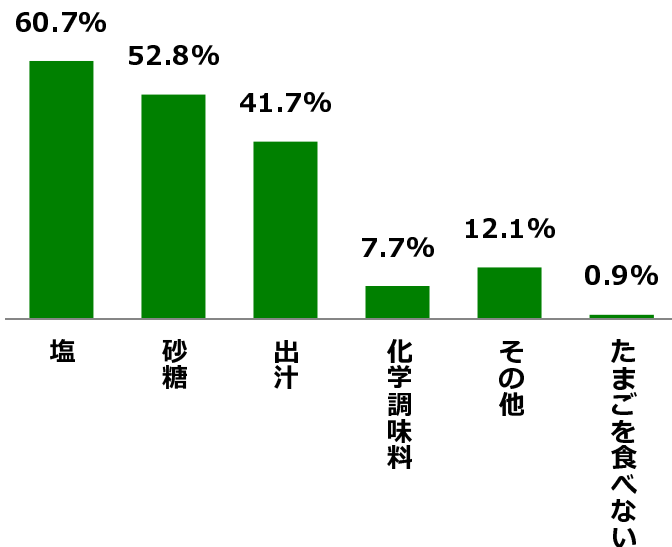
反対に『コレステロール値が気になる(29.2%)』という回答もみられましたが、近年の実験結果で「たまご」を定期的に食べていても血中コレステロール値に変化は見られなかったという結果だったということです。

Q.「たまご」という言葉からどんなイメージを受けますか？
73.3% (N=865) ※複数回答



どちらも甲乙つけがたい！！たまご焼きはしょっぱい派？甘い派？

Q.「たまご焼き」の味付けには、どんな調味料を使いますか？
(N=865) ※複数回答



「たまご」という言葉から“健康”や“栄養価

がある”といったイメージをした人が多かったように、「たまご焼き」にも1つの調味料でシンプルに味付けする人が多くみられました。

その中でも塩派か砂糖派か、好みが必ず別れます。家庭によって、あるいはお弁当では甘い派、食卓にはしょっぱい派など食べるシーンや朝昼晩の時間によって変える人もいますね。また、甘口のおかずが苦手な人でも「たまご焼き」に砂糖を好むという人も多いのではないのでしょうか。

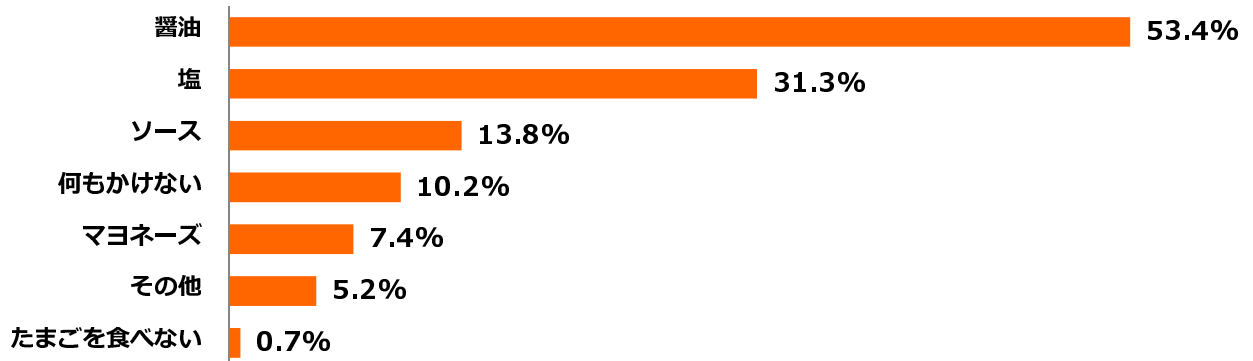
<本件に関する報道関係のお問い合わせ>

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

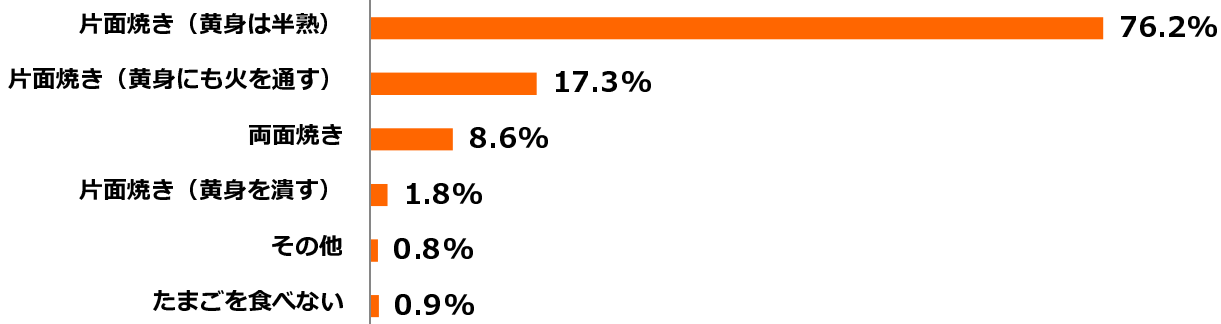
電話:03-6233-7241

「目玉焼き」は醤油をかけて片面焼き！！70%以上が黄身は半熟！！

Q. 「目玉焼き」には何をかけますか？（N=865）※複数回答



Q. 「目玉焼き」をどんな風に焼くのが好きですか？（N=865）※複数回答



やはり日本人の定番である『醤油（53.4%）』が半数以上を占めました。また、トーストやソーセージなどとセットで「目玉焼き」を食べることも多いですが、意外にも『ソース（13.8%）』をかける人が少ないということも分かりました。

焼き方では片面焼き（黄身は半熟のもの）と回答する人が70%以上となり黄身に火を通したものに圧倒的な差をつけました。

「たまご」で思い浮かべる有名人は？！「たまご○○」な人がランクイン

Q. 「たまご」が似合う有名人といえば、どんな人を思い浮かべますか？（N=865）

- 1位：（ゆでたまご好きの）板東英二 47.1%
- 2位：（たまご肌の）柳原可奈子 23.6%
- 3位：（たまご肌の）綾瀬はるか 15.7%
- 4位：（作者名がゆでたまごの）キン肉マン 12.6%
- 5位：（たまごかけごはん好きの）黒柳徹子 5.4%

＜本件に関する報道関係のお問い合わせ＞

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

電話:03-6233-7241



たまごに関する まめ知識



◆ たまごを長持ちさせる3つの秘訣

たまごの劣化を早める要因は、おもに3つ。

「日数の経過」と「振動」、そして「温度の変化」です。ほとんどの冷蔵庫にはドアポケット部分にたまごの保存場所がありますが、実はドアの開閉で振動と温度変化にさらされる危険な場所。本文内にもあるように、**たまごの尖ったほうを下にして、温度が一定で振動の伝わりにくい場所で保存しましょう。**

◆ あなたの家のたまごは三ツ星ホテル生まれ？それとも・・・？

親鶏を飼っている鶏舎には、大きく2つの形式があります。窓が一切なく光も風も人工的に調節する「ウィンドウレス鶏舎」と、太陽の光と自然の光が入り込む「開放鶏舎」です。実は日本では、作業効率の良いウィンドウレス鶏舎が一般的。パルシステムのコア・フードたまごでは、鶏にとっては三ツ星ホテルともいえる「平飼い」を採用し、自由に歩き回れる環境で、安全安心なたまごをお届けしています。



たまごのプロ 横澤よりひとこと



パルシステムの産直たまごは、「おいしい卵は健康な鶏から」という考えのもと、自然の光と風が入り込む鶏舎を採用し、餌の大半を占めるトウモロコシは非遺伝子組み換え、収穫後農薬不使用に限定するなど、安全性にもこだわっています。その味は、市販品によくあるような卵特有の「臭み」が無いので、卵嫌いの方にこそお試しいただきたいですね。ゆでたまごにするとその違いがよくわかりますよ！



【たまごのプロ 横澤雅恵（よこさわ まさえ）プロフィール】

パルシステム商品開発本部 産直・商品活動部 産直開発課所属。

関東を中心に18件の卵産地と日々やりとりをしながら、組合員に安心・安全でおいしい卵を届けられるよう奮闘するパルシステムの卵担当。

<本件に関する報道関係のお問い合わせ>

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

電話:03-6233-7241

「調査概要」

- ◆ 調査タイトル：たまごに関する調査
- ◆ 調査対象：20～69歳の女性
- ◆ 調査期間：2014年8月22日～2014年8月26日
- ◆ 調査方法：インターネット調査
- ◆ 調査地域：全国
- ◆ 有効回答数：865サンプル

■■ 報道関係の皆様へ ■■

本ニュースレターの内容の転載にあたりましては、
「パルシステム生活協同組合連合会調べ」と付記のうえ
ご使用くださいますよう、お願い申し上げます。

■■ パルシステム生活協同組合連合会 概要 ■■

組織名：パルシステム生活協同組合連合会

代表者名：理事長 山本 伸司

設立：1990年2月

所在地：東京都新宿区大久保2丁目2-6 ラクアス東新宿

業務内容：会員生協の委託を受けた、商品・システム・基幹物流

「本件に関する報道関係のお問い合わせ」

パルシステム生活協同組合連合会 運営室(担当:松下、植田)

電話:03-6233-7241