

「牛肉に関する意識調査」

2022年12月
日本ハム株式会社 ライフスタイル研究室



たんぱく質を、もっと自由に。

Nipponham Group Vision 2030

I 調査概要

II 牛肉総論

- ①牛肉に対する好意度 …P7
- ②自宅で食べる部位 …P8
- ③自宅で作る牛肉メニュー / 中食利用する牛肉メニュー …P9

III 牛肉の購入や調理等に関する実態調査

(牛肉の購入について)

- ①購入実態 1年以内に購入した牛肉の種類(産地)/種類(産地)別詳細 …P13・14
- ②種類別の利用シーン (国産派・使い分け派・輸入派) …P15~18
- ③牛肉の購入頻度 …P19
- ④1回の買い物で購入する量 …P20
- ⑤牛肉を買う時に重視すること …P21
- ⑥牛肉の種類別 購入者属性・購入した牛肉を食べる人 …P22~24
- ⑦輸入牛 部位別の購入者属性 …P25~27

(牛肉の調理について)

- ⑧牛肉の調理頻度 …P29
- ⑨自宅で調理する頻度が高い部位 …P30
- ⑩自宅で牛肉を調理する際の不満点 …P31~33

I. 調査概要

■調査名 : 牛肉に関する消費者意識調査

■目的 : ライフスタイル研究室は、牛肉に関する消費者意識調査を行いました。牛肉の好意度、種類別の購入実態や調理の実態調査等を通じて、消費者の気持ちや行動を知り、これからも牛肉の安定供給・需要喚起に貢献していきます。

■調査年月 : 2022年9月

■手法 : webアンケート

■対象者 : **Ⅱ牛肉総論**

(牛肉の好意度)

全国20歳以上の男女

計4,325人 (Ⅱ①)

(3カ月以内に自宅で食べた部位・形態/内食・中食メニュー)

全国20歳以上の男女のうち、好意度調査で「牛肉は食べない」以外を選んだ人

計4,163人 (Ⅱ②③)

Ⅲ牛肉の購入や調理等に関する実態調査

(牛肉の購入頻度・調理頻度について)

全国20歳以上の男女のうち、ご家庭において食事準備を主に担う人

計1,372人 (Ⅲ①-(2)③⑧)

(牛肉の購入について)

全国20歳以上の男女のうち、

ご家庭において食事準備を主に担う人で牛肉を購入すると答えた人

計1,282人 (Ⅲ①-(1)②③④⑤)

(1年以内に購入した牛肉を誰が食べたか)

全国20歳以上の男女のうち、

ご家庭において食事準備を主に担う人で、1年以内に購入した牛肉の産地を答えた人

計1,098人 (Ⅲ①-(1))

(牛肉の調理について)

全国20歳以上の男女のうち、

ご家庭において食事準備を主に担う人で牛肉を調理すると答えた人

計1,284人 (Ⅲ⑧⑨⑩)

I. 調査概要

調査対象者 人数別内訳 詳細：性別・年齢・世帯構成・地域

単位：人

II 牛肉総論
 全国20歳以上の男女
 好意度調査で
 牛肉は食べないと
 答えた人以外

※WBあり

全体		4325
性別	男性	2079
	女性	2246
年齢	20歳～29歳	510
	30歳～39歳	575
	40歳～49歳	751
	50歳～59歳	685
	60歳～69歳	647
	70歳以上	1156
地域	北海道	216
	東北地方	207
	関東地方	1783
	中部地方	608
	近畿地方	842
	中国地方	205
	四国地方	117
	九州地方	346
世帯構成	単身	177
	夫婦	1352
	ファミリー	1373

III
 牛肉の購入や調理等に関する実態調査
 全国20歳以上の男女のうち、ご家庭において食事準備を主に担う人

全体	1372
男性	324
女性	1048
20歳～29歳	219
30歳～39歳	222
40歳～49歳	217
50歳～59歳	217
60歳～69歳	222
70歳以上	275
北海道	71
東北地方	56
関東地方	556
中部地方	179
近畿地方	265
中国地方	76
四国地方	34
九州地方	135
単身	72
夫婦	416
ファミリー	478

牛肉を購入する人

全体	1282
男性	290
女性	992
20歳～29歳	195
30歳～39歳	204
40歳～49歳	201
50歳～59歳	204
60歳～69歳	210
70歳以上	268
北海道	65
東北地方	52
関東地方	521
中部地方	166
近畿地方	248
中国地方	70
四国地方	31
九州地方	129
単身	66
夫婦	409
ファミリー	458

牛肉を調理する人

全体	1284
男性	290
女性	994
20歳～29歳	197
30歳～39歳	204
40歳～49歳	203
50歳～59歳	204
60歳～69歳	209
70歳以上	267
北海道	65
東北地方	52
関東地方	519
中部地方	168
近畿地方	250
中国地方	70
四国地方	30
九州地方	130
単身	65
夫婦	410
ファミリー	458

※WB：日本の性別・年代別人口に合わせた割り戻し計算を行っています

Ⅱ. 牛肉総論

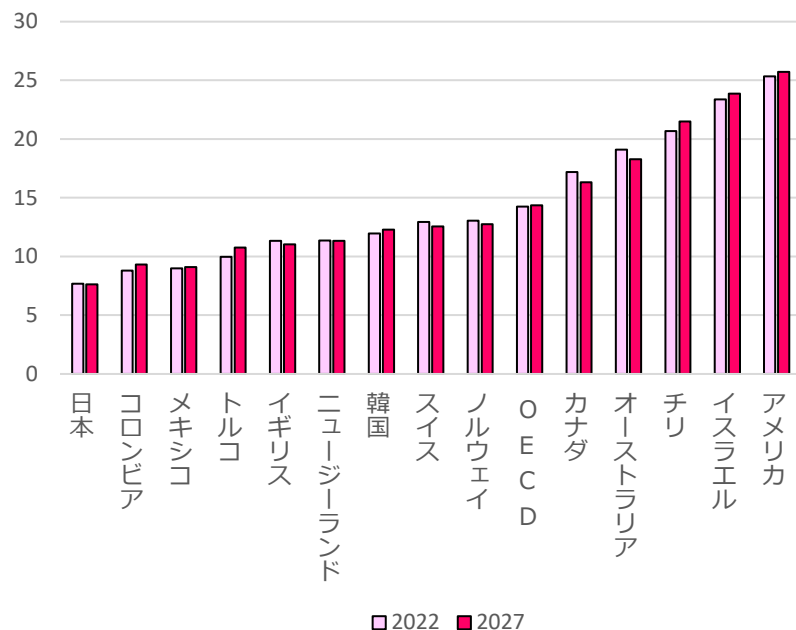
- 2022年 日本人の年間平均牛肉消費量は7.7kg。過去10年間では1kg増加した。
- OECD加盟国平均と比較すると、日本人の年間牛肉消費量は6.5kg少ない。
- 牛肉の好意度について、「好き+やや好き」と答えた人は全体の8割以上。
- 「牛肉が好き」と答えた人の年代別属性では70代以上が最も高く、地方別では九州地方・四国地方・近畿地方が高い。
- 自宅で食べる牛肉の部位・用途は、「バラ(カルビ)焼肉用」「モモ小間切れ・切り落とし」が多い一方、料理の用途に合わせてさまざまな部位が使用されている様子。
- 自宅で調理して食べることの多い牛肉メニューは、「焼肉」「牛肉と野菜の炒め物」「カレー・ハヤシライス」等。一方、「コロッケ・メンチカツ」は中食利用が多い。

Ⅱ)はじめに

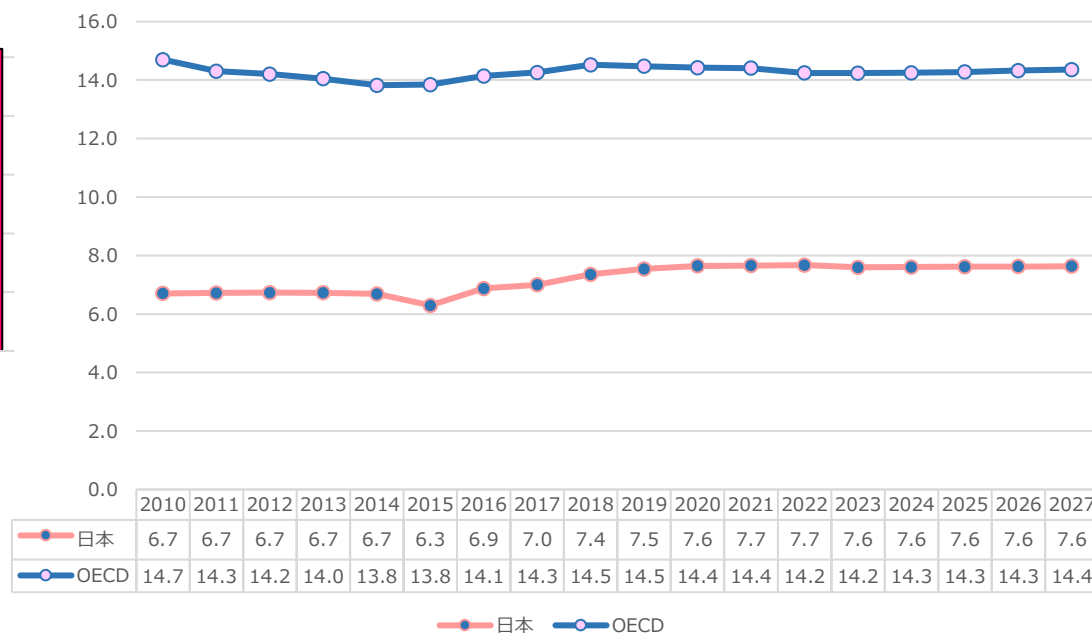
- 牛肉について、2022年では、日本人の年間あたり消費量は7.7kg。
OECD加盟国平均より6.5kg少ない。2027年では、横ばいの7.6kgとの予測。
- 日本における年間消費量の推移を見てみると、2022年までの10年間で1kg増加。

【1人あたり 年間食肉消費量 推移】

kg/1人あたり



kg/1人あたり



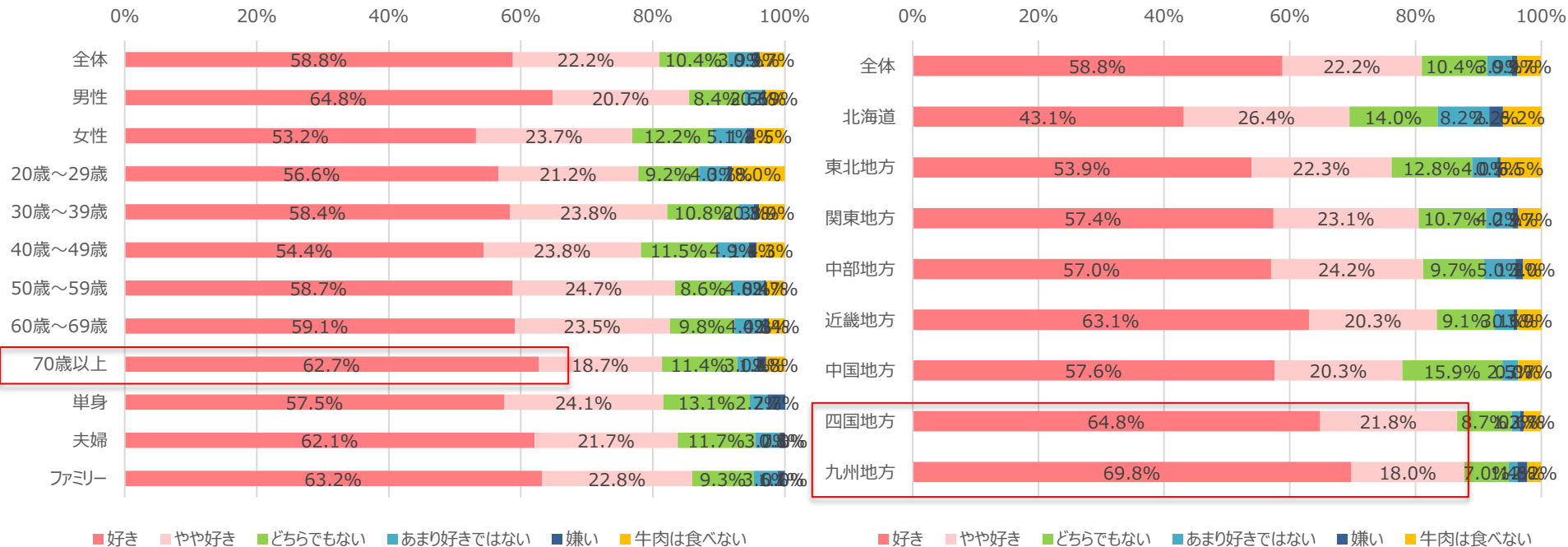
Ⅱ)①牛肉に対する好意度

- 「牛肉が好き・やや好き」と答えた人は81.0%で、全体の8割以上と高い割合。
- 「牛肉が好き」と答えた人の年代別属性では、70代以上が62.7%と最も高い。
- 「牛肉が好き」と答えた人の地方別属性では、九州が最も高く、次いで四国・近畿の順に好意度が高い。

※参考1)

n=4,325

Qあなたは牛肉が好きですか。あなたのお気持ちに最も近いものを選んでください。



※参考1)鶏肉に対する好意度との比較：「鶏肉が好き・やや好き」と答えた人は78.8%。(2022年7月鶏肉に関する消費者調査より)
豚肉に対する好意度との比較：「豚肉が好き・やや好き」と答えた人は83.2%。(2022年8月豚肉に関する消費者調査より)

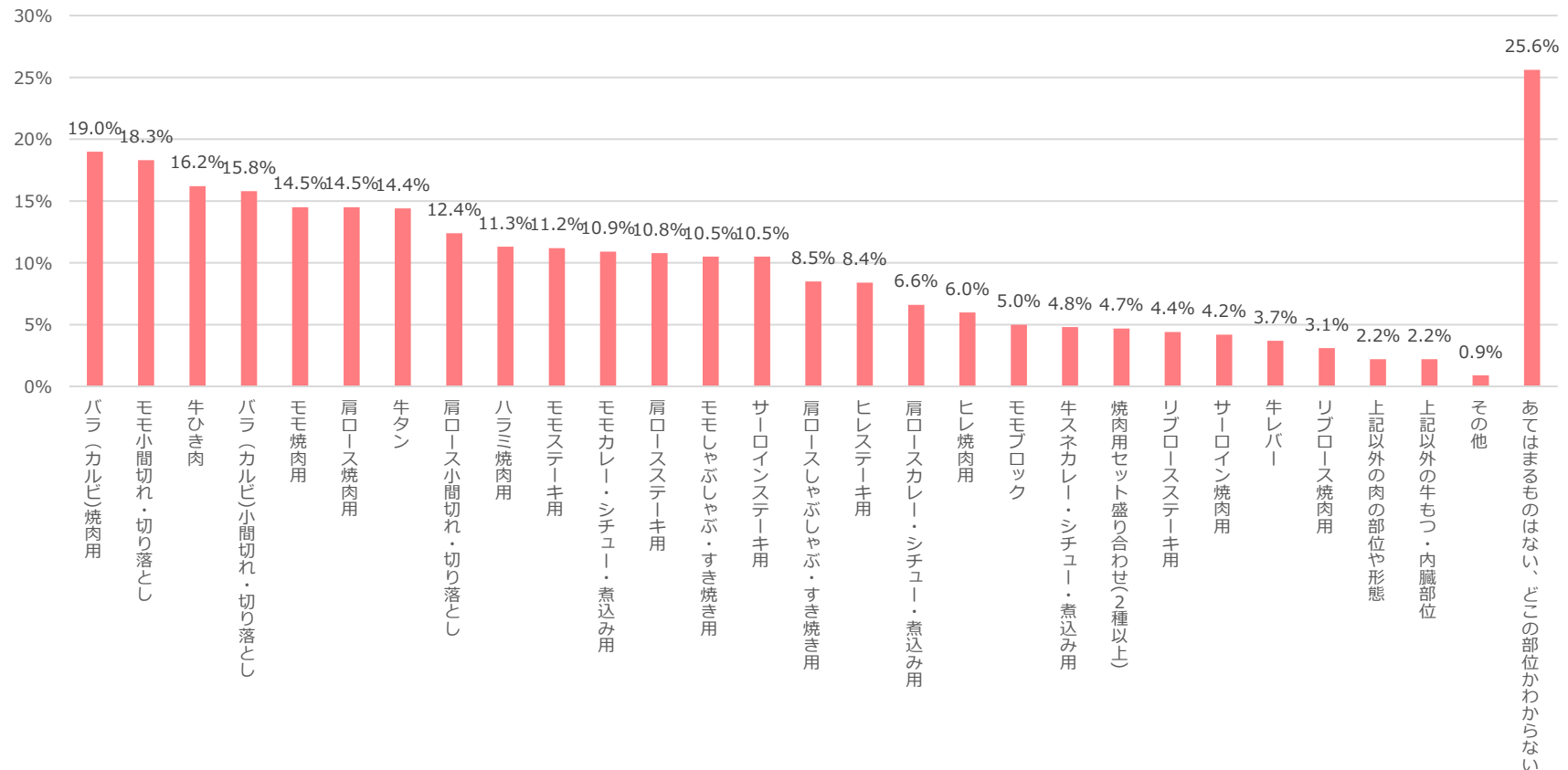


Ⅱ)②自宅で食べる部位

- 自宅で食べる牛肉の部位・用途は、多い順に「バラ(カルビ)焼肉用」、「モモ小間切れ・切り落とし」、「牛ひき肉」。
- 「バラ」や「モモ」の利用が上位ではあるものの、食べられている部位は幅広く料理の用途によって部位や形態を選択している様子が伺える。

n=4,163

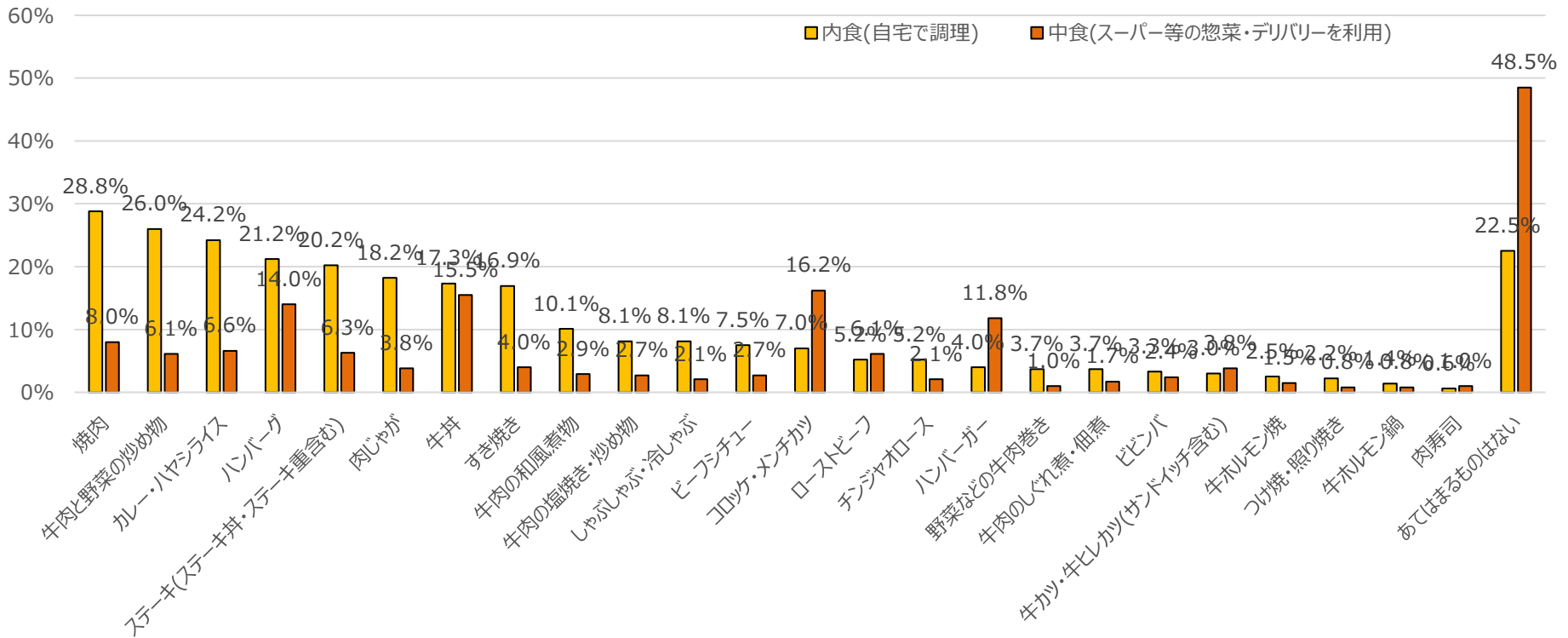
Q 自宅で3カ月以内に食べた牛肉の部位やその形態を教えてください。



Ⅱ)③自宅で作るメニュー / 中食利用するメニュー

- 牛肉を使ったメニューについては、総じて内食利用が多い様子。
- 自宅で調理して食べる牛肉メニューは多い順に「焼肉」、「牛肉と野菜の炒め物」、「カレー・ハヤシライス」等で、これらは中食よりも自宅での調理が好まれる様子。
- 「コロッケ・メンチカツ」は中食利用が多く、牛丼は内食と中食両方の利用が見られる。

Qあなたが3カ月以内に食べた、牛肉を使ったメニューや食品について、それぞれの状況(内食/中食)別に教えてください。 n=4,163





Ⅲ.牛肉の購入や調理等に関する実態調査

Ⅲ)Point-(1) 牛肉の購入について

- 全体では、1年以内に最も購入された牛肉は国産牛で6割。日本産の牛肉を購入する国産派と、日本産の牛肉と輸入牛肉を使い分ける派の人がそれぞれ4割程度。
- 購入した牛肉は、基本的には自分自身や配偶者・パートナーと消費している。
- 利用シーンは、和牛が「少し贅沢をしたい日」がトップで、国産牛や輸入牛は「日常的な平日メニュー」という回答が最も多い。
- 牛肉の購入頻度は日本産牛肉と輸入牛の「使い分け派」が最も多く、2週間に1~2日以上牛肉を購入する人が約7割。1回あたりの購入量は200~300g以下が約6割に達することから、1回の調理で使い切れる量を購入する人が多い様子。
- 牛肉の購入で重視するポイントは、全体では「ちょうどよい内容量」が4割で最も多い。「使い分け派」では「料理の用途に合った肉や部位であること」について3割以上が重視すると回答。
- 和牛購入者は、年代別でみると50~70代がボリュームゾーンである。そのうち、60~70代で購入者構成比が来店者構成比を上回っていることから、60~70代が和牛を購入しやすい世代だと言える。
- 購入した和牛を「誰が食べるか」について質問したところ、60~70代ではそれぞれ36%が「子ども(社会人)」と回答。

Ⅲ)Point-(2) 牛肉の購入について

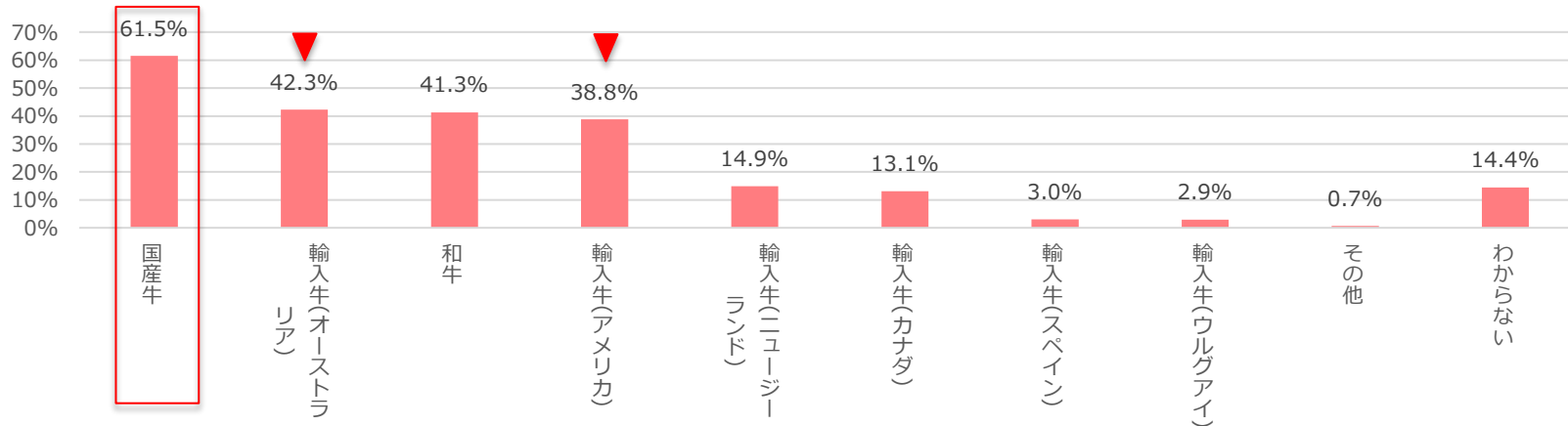
- 国産牛購入者は、年代別でみると和牛同様に50~70代がボリュームゾーンであり、そのうち60~70代が購入しやすい世代と言える。60代では3割が、購入した国産牛を「子ども(社会人)」が食べると回答。
- 輸入牛購入者のボリュームゾーンは、40~70代と幅広い。その中で、特に40~50代が購入しやすい世代である。その他全体値と比較して、40代では大学生以下の子どもに食べさせている様子。
- 輸入牛については、部位別に購入しやすい年代が異なる傾向。
ヒレの購入年齢層が最も高く、リブロースやサーロインは40代~60代が購入しやすい層。
ボリュームゾーンのうち、ばら・肩ロース・タン・ホルモンは40~50代が購入しやすい。
バラやタンは30代にもよく購入されている。

Ⅲ)①-(1)購入実態 1年以内に購入した牛肉の種類(産地)

- 全体では、1年以内に最も購入された牛肉は国産牛。
- オーストラリア牛やアメリカ牛も4割前後の人が購入しており、身近な食材と言える。
- 購入した牛肉は、基本的に自分自身やパートナー・配偶者で消費している。

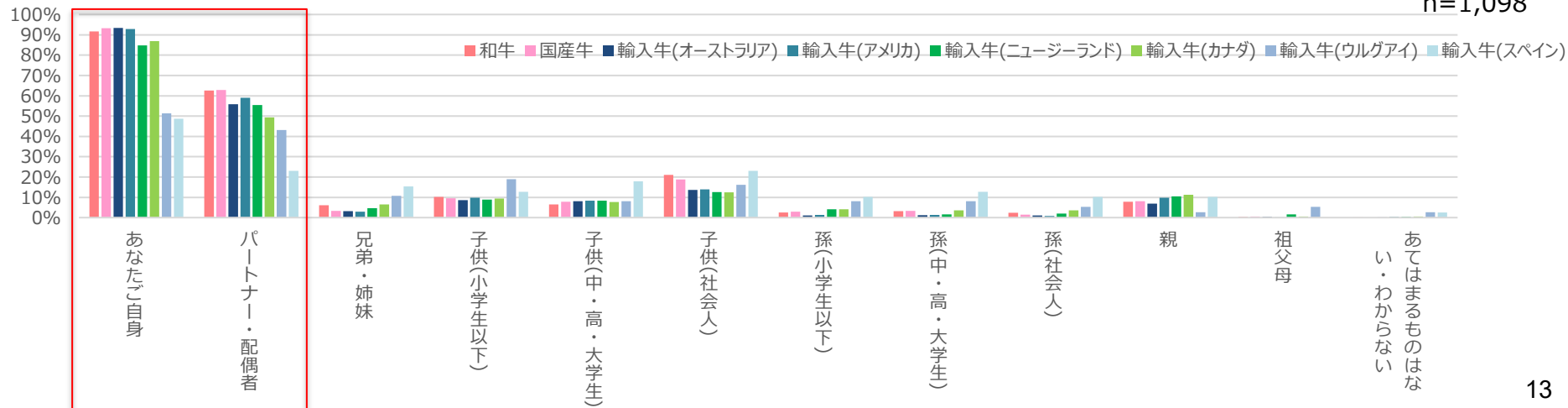
Qあなたがここ1年以内に購入した牛肉について、あてはまるものを全て選んでください。

n=1,282



Q1年以内に購入したことがある牛肉について、どなたが召し上がりましたか。

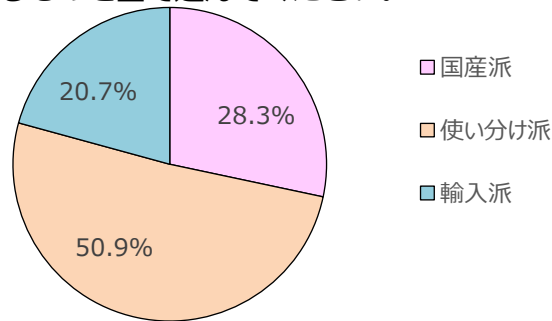
n=1,098



Ⅲ)①-(2)購入実態 種類(産地)別詳細

- 使い分け派が半数と最も多く、国産派が約 3 割、輸入派が約 2 割。
- 国産派の中では、和牛より国産牛を選ぶ人が 2 割強多い。使い分け派では、9 割以上が国産牛を購入すると同時に、7 割前後の人がオーストラリア産やアメリカ産の購入経験がある。輸入牛ではオーストラリア産に最も馴染みがある様子。

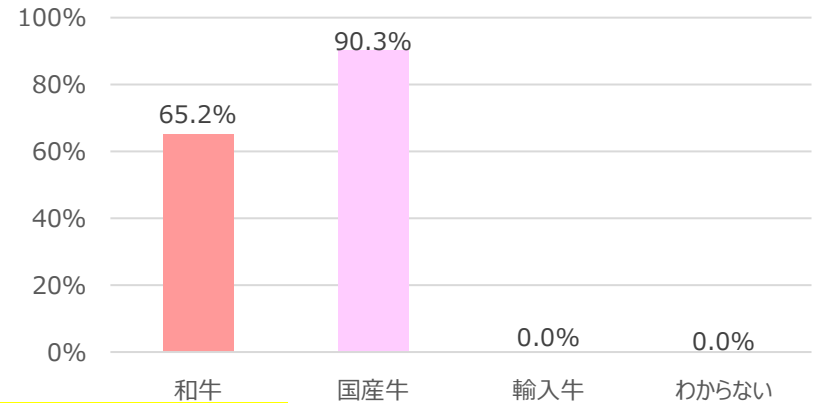
Qここ 1年以内 に購入した牛肉について、
あてはまるものを全て選んでください。



- ・国産派 : 国産のみ(和牛もしくは国産牛のどちらか、もしくは両方)を購入した人
- ・使い分け派: 国産(和牛+国産牛)に加えて、輸入牛のいずれかを1つ以上購入した人
- ・輸入派 : 輸入牛のうちいずれか1つ以上を購入した人

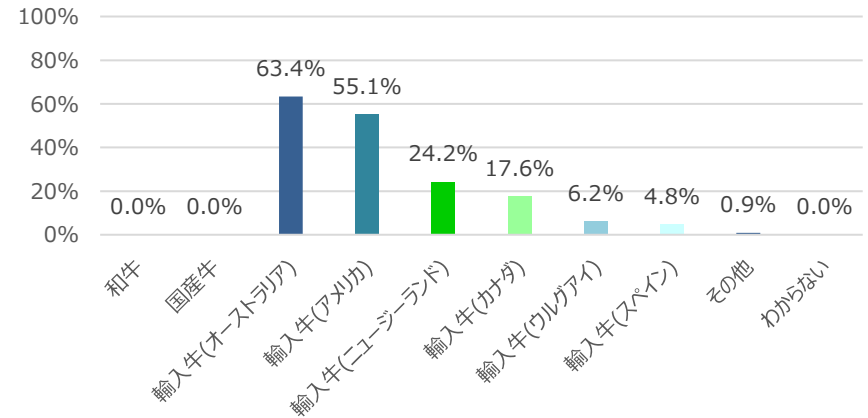
国産派

n=310



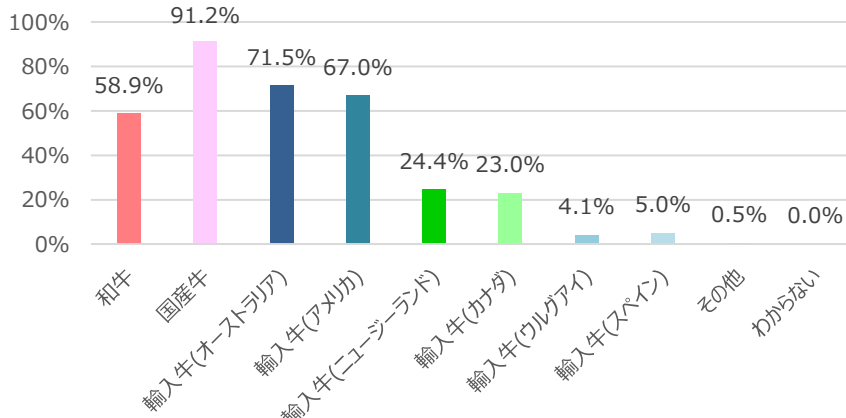
輸入派

n=227



使い分け派

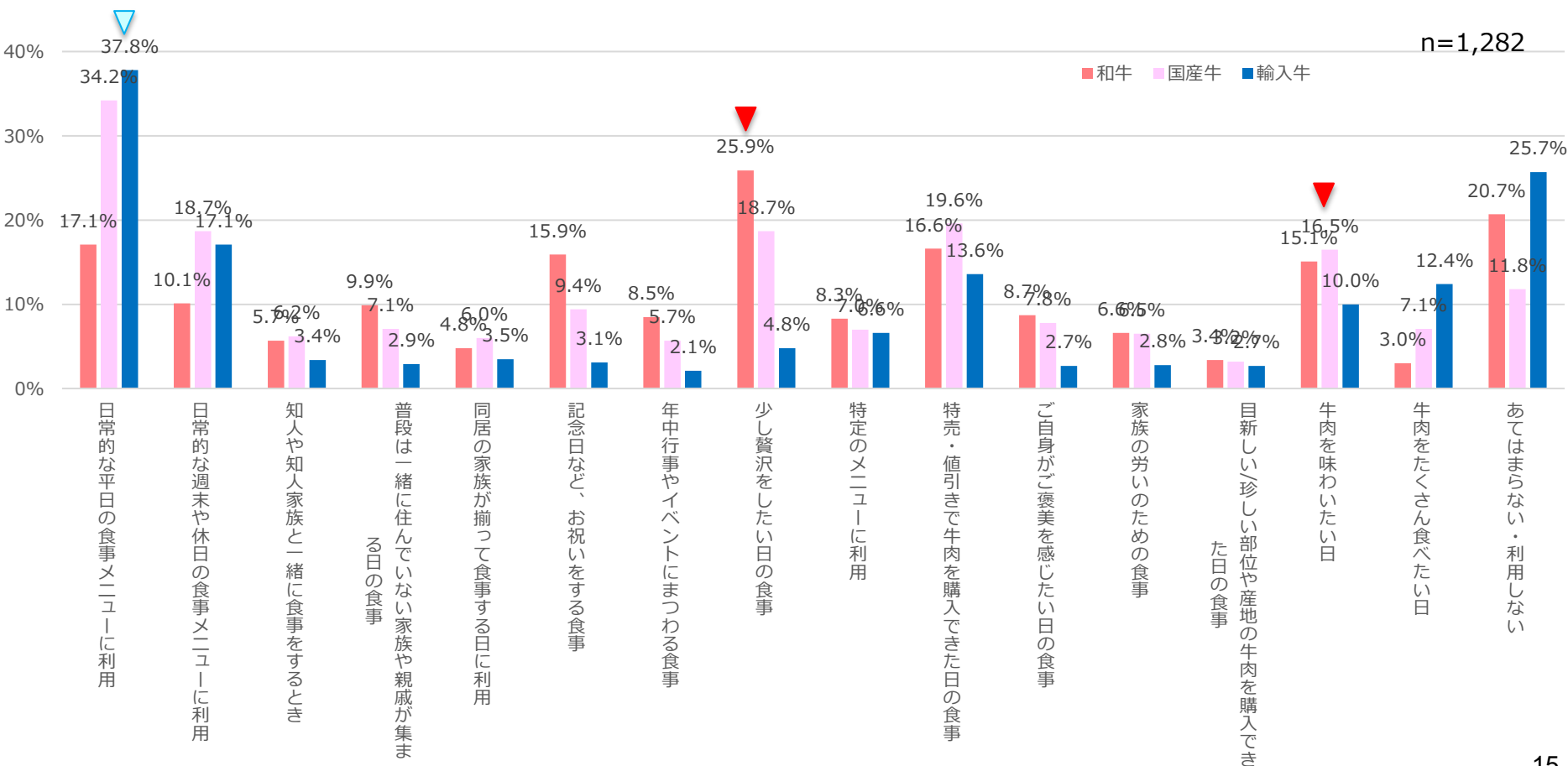
n=557



Ⅲ)②種類別の利用シーン

- 和牛は「少し贅沢をしたい日」の利用シーンがトップ。
- 国産牛や輸入牛は、それぞれ日常的に利用されている様子。また、「牛肉を味わいたい日」には和牛や国産牛を食べるという回答もある。

Qあなたの自宅での食事について、それぞれの牛肉を利用するシーンとして当てはまるものを全て教えてください。



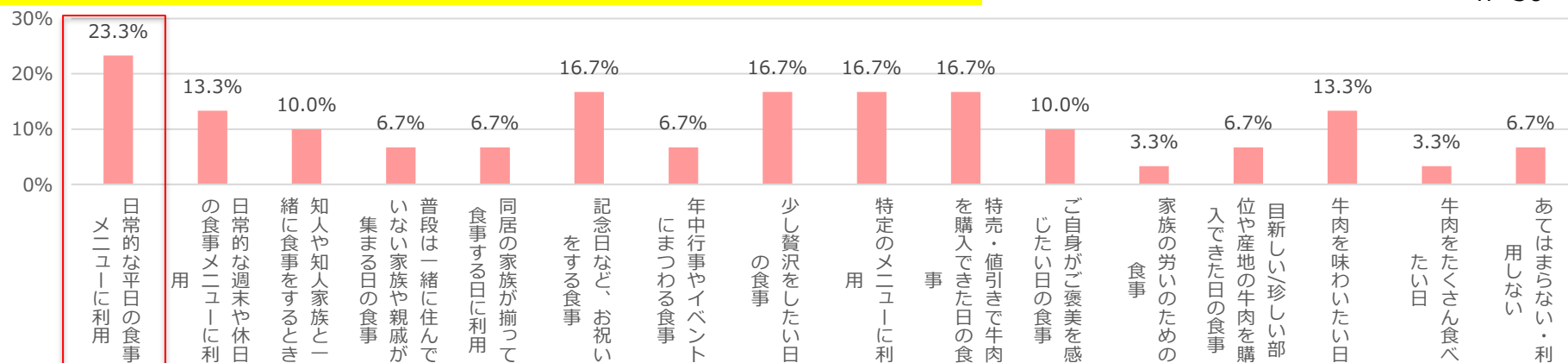
Ⅲ)②種類別の利用シーン

■ 1年以内に和牛のみ利用した人、国産牛のみを利用した人はそれぞれ、知人や家族の来訪、年中行事などには関係なく、日常の食事メニューに牛肉を利用している。

Qあなたの自宅での食事について、それぞれの牛肉を利用するシーンとして当てはまるものを全て教えてください。

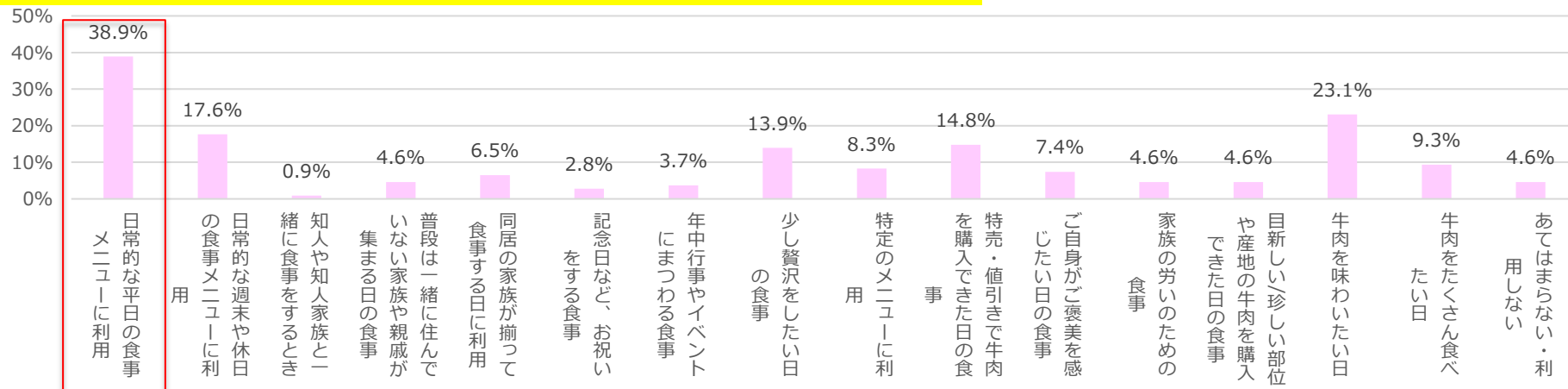
国産派：和牛の利用シーン ※1年以内に和牛のみ購入した人

n=30



国産派：国産牛の利用シーン ※1年以内に国産牛のみ購入した人

n=108

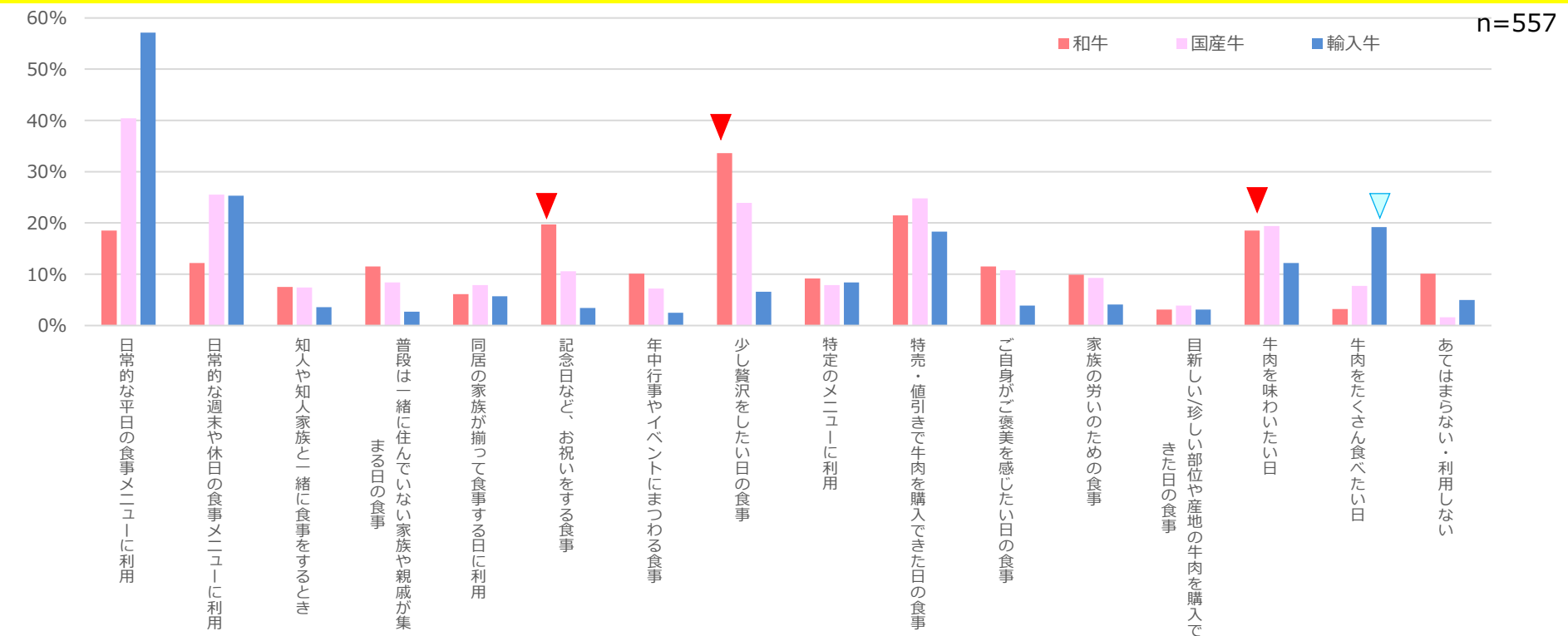


Ⅲ)②種類別の利用シーン

- 使い分け派の「各種牛肉の利用シーン」を見てみると、和牛は「少し贅沢をしたい日」や「記念日などのお祝い行事」に利用すると回答した人が多く、国産牛は平日メニューにも利用されている様子。
- 和牛や国産牛は「牛肉を味わう日」に食べ、輸入牛は「たくさん食べたい日」に食べるという使い分けも見られる。

Qあなたの自宅での食事について、それぞれの牛肉を利用するシーンとして当てはまるものを全て教えてください。

使い分け派：各種牛肉の利用シーン 1年以内に国産牛肉(和牛もしくは国産牛)と輸入牛の両方について購入経験がある人



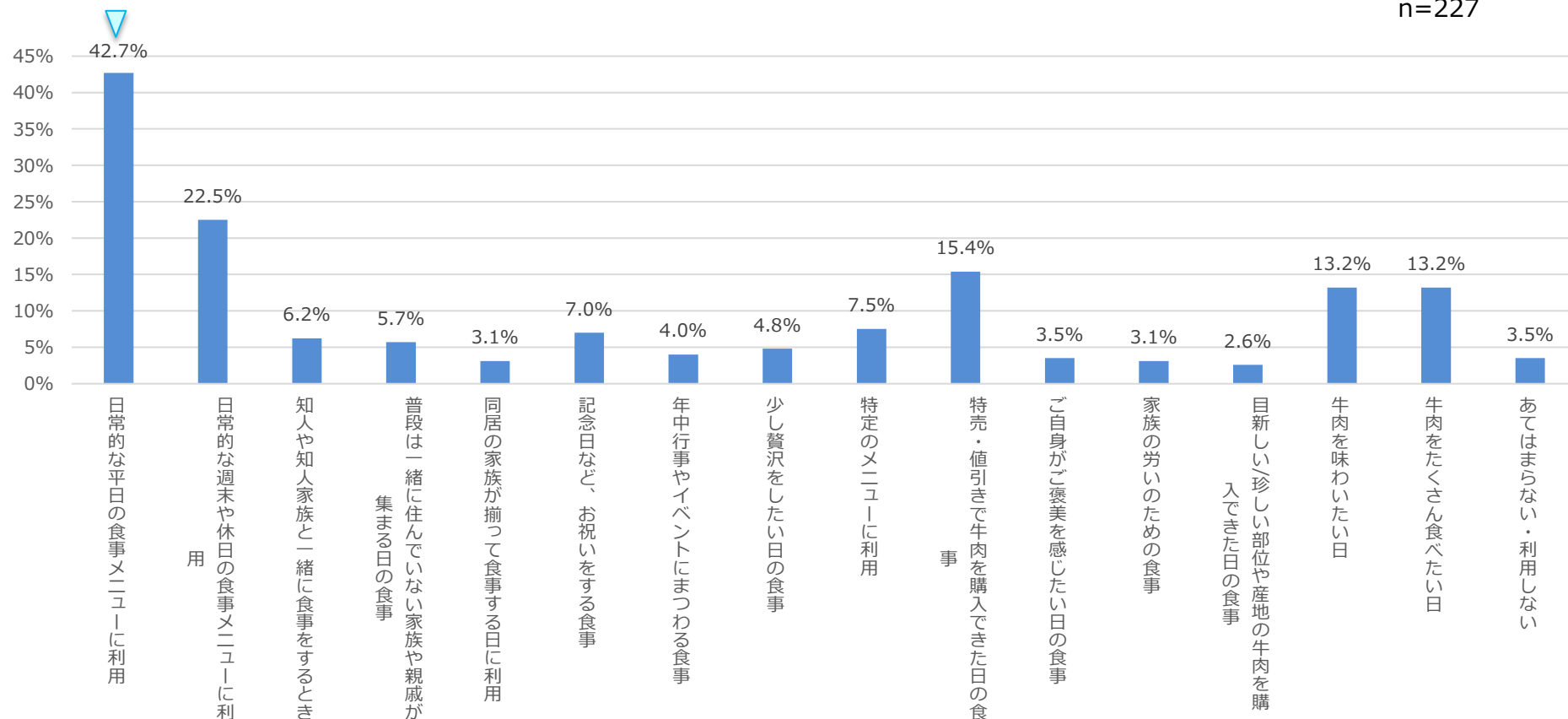
Ⅲ)②種類別の利用シーン

■ 1年以内に輸入牛のみを購入した人は、4割が日常的な平日の食事メニューに利用すると回答しており、牛肉そのものに対して「ごちそう」「少し贅沢」等という感覚は持っていないことがわかる。

Qあなたの自宅での食事について、それぞれの牛肉を利用するシーンとして当てはまるものを全て教えてください。

輸入派: 1年以内に輸入肉だけを購入した人

n=227

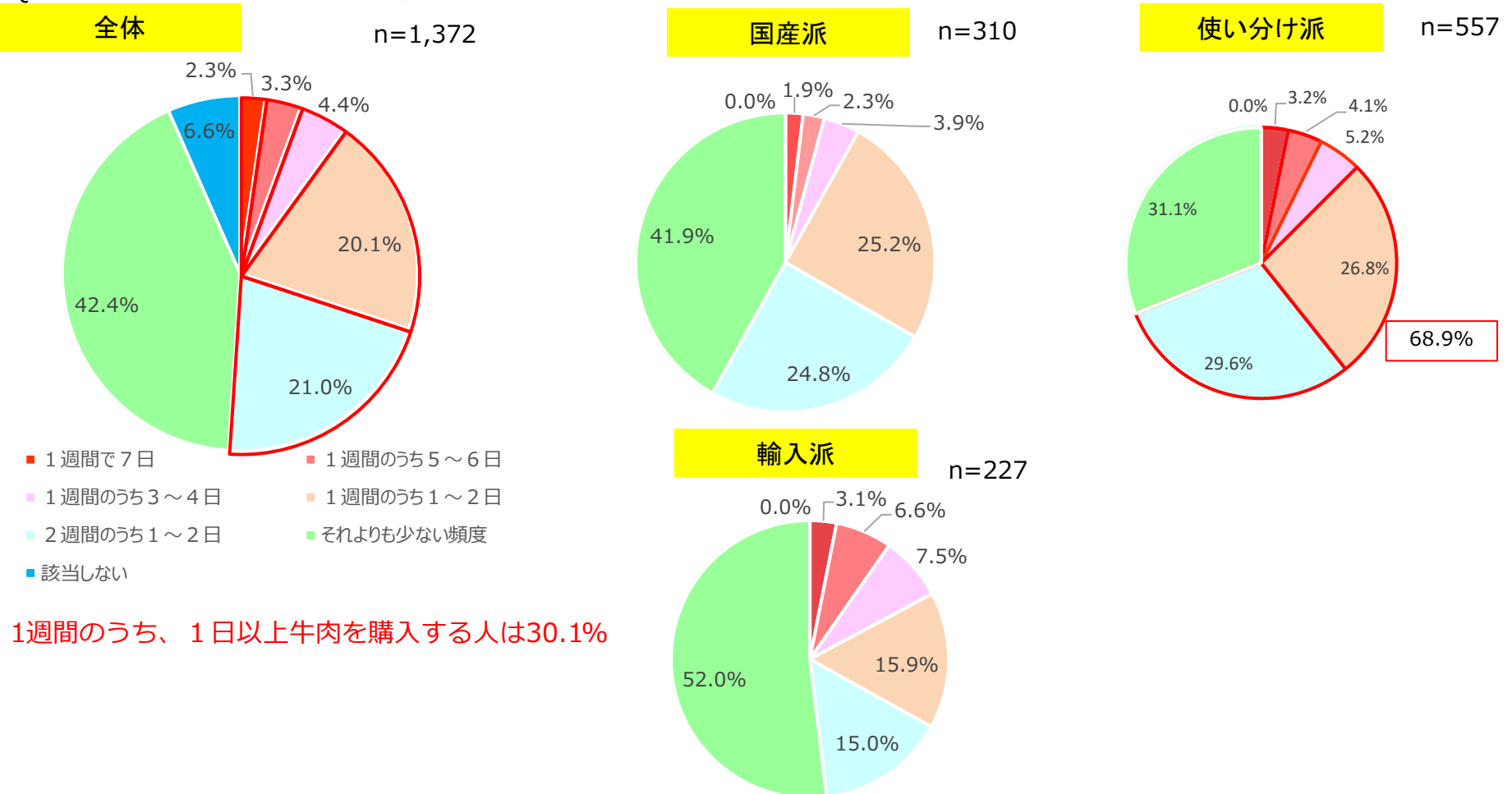


Ⅲ)③牛肉の購入頻度

- 1週間のうち1～2日以上牛肉を購入すると答えた人は、全体では30.1%。
- 使い分け派の購入頻度が最も多く、2週間に1～2日以上牛肉を購入する人が68.9%。

(※参考2)

Q あなたが牛肉を購入する頻度を教えてください



1週間のうち、1日以上牛肉を購入する人は30.1%

※参考2) 鶏肉購入頻度との比較：1週間のうち、1日以上鶏肉を購入する人は53.8%。購入頻度は、1週間のうち1～2日が最多の約4割。(2022年7月鶏肉に関する消費者調査より)
豚肉購入頻度との比較：1週間のうち、1日以上豚肉を購入する人は62.3%。購入頻度は、1週間のうち1～2日が最多の4割強。(2022年8月豚肉に関する消費者調査より)

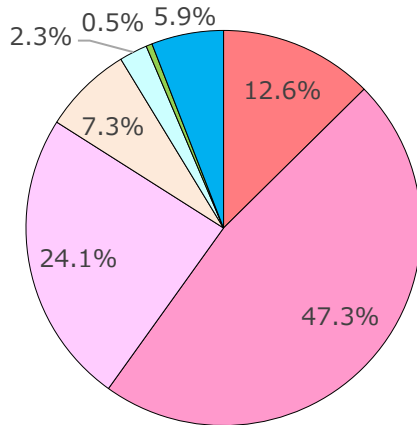
Ⅲ)④ 1回の買い物で購入する量

- 1回あたりの牛肉の購入量は、200g～300g前後が最も多く、200～300g以下を購入する人が約6割。1回の調理で使い切れる量を買う人が多いと考えられる。 (※参考3)

Qあなたが1回の買い物で購入する、牛肉の量に最も近いものを教えてください。

*調査対象：牛肉を購入する頻度について答えた人

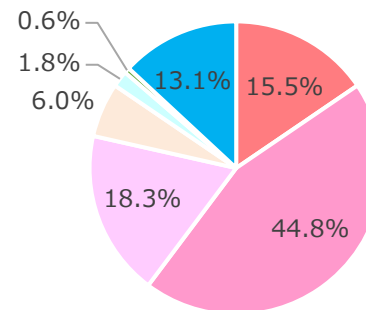
全体



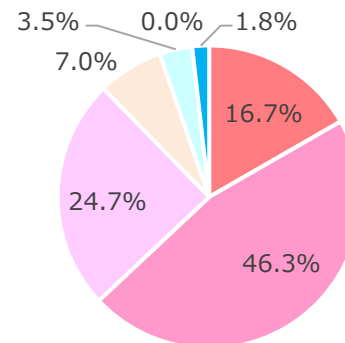
1回で購入する量は200～300gが約半数

- 小容量パック(150g以下) ■ 200g～300g前後
- 400g～500g前後 ■ 600g～800g前後
- 1kg前後 ■ それ以上
- わからない

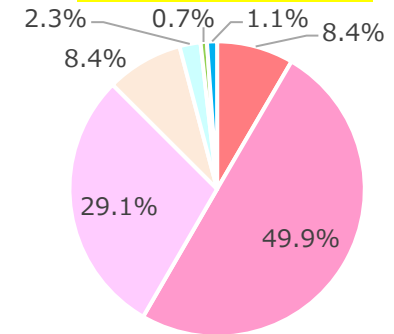
国産派



輸入派



使い分け派



※参考3) 鶏肉購入量との比較：1回あたりの鶏肉購入量は200～300gと400～500g前後がそれぞれ3割強。
豚肉購入量との比較：1回あたりの豚肉購入量は200g～300g前後が4割強で400～500g前後は約3割。

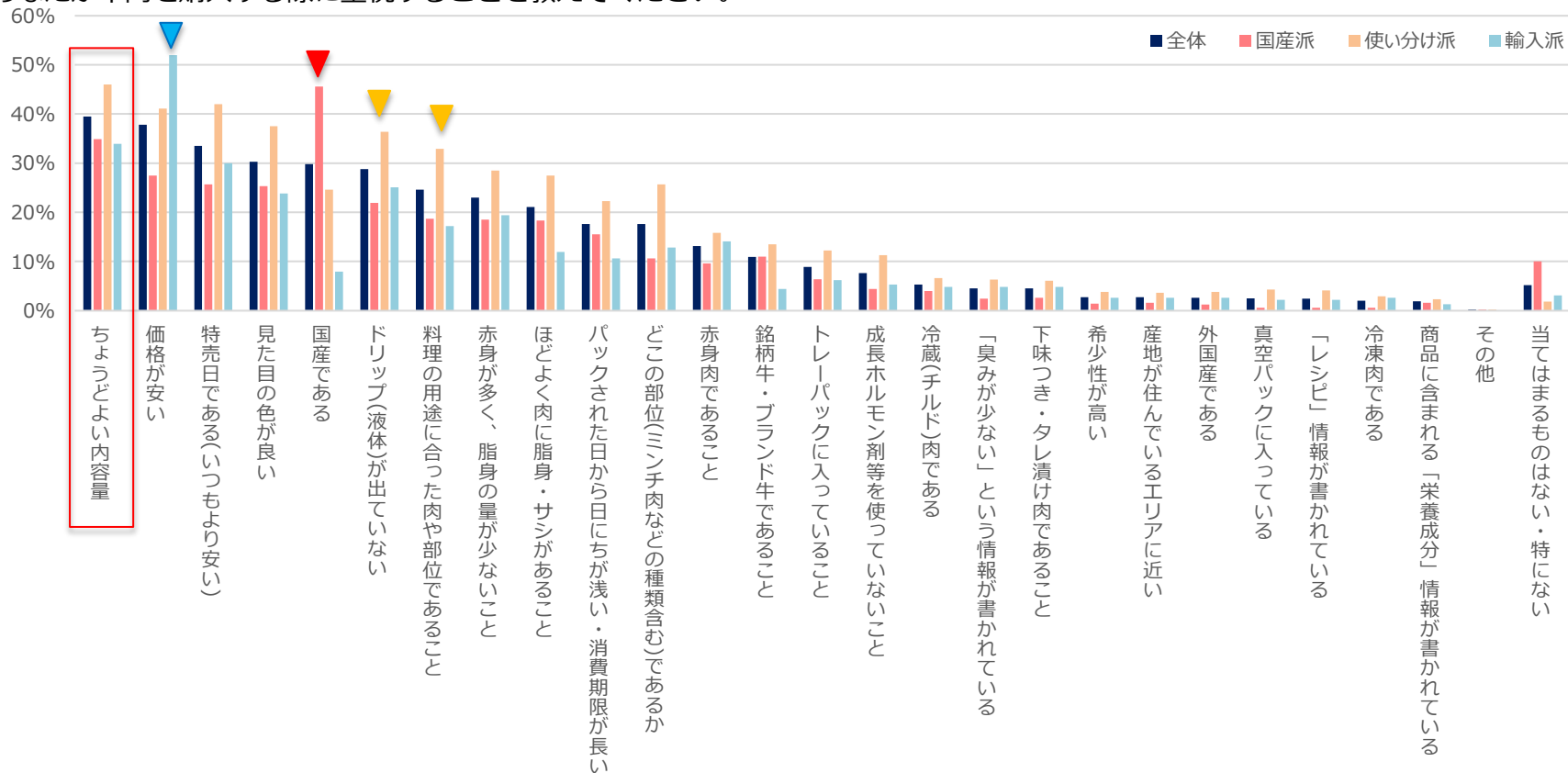
(2022年7月鶏肉に関する消費者調査より)
(2022年8月豚肉に関する消費者調査より)

Ⅲ)⑤牛肉を買う時に重視すること

- 牛肉の購入について、全体では「ちょうどよい内容量」が最も重視される。
- 和牛や国産牛を好む人は「国産である」ことを重視する人が多く、輸入派は安さを重視。
- 使い分け派では、「ドリップ(液体)が出ていないこと」や「料理の用途に合った肉や部位であること」について3割以上が重視すると回答。

n=1,282

Qあなたが牛肉を購入する際に重視することを教えてください。



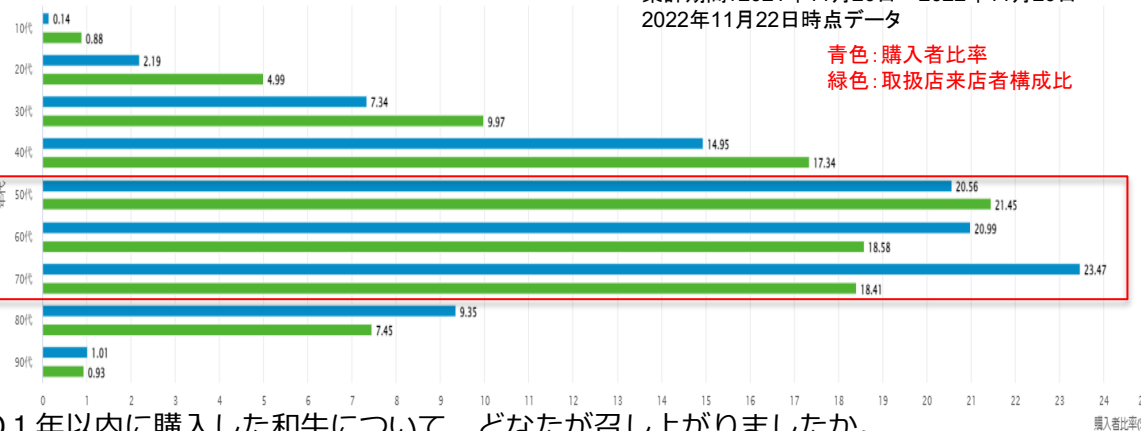
Ⅲ)⑥-(1)和牛の購入者属性・購入した商品を食べる人

- ID-POSデータによる和牛購入者の年代別比較では、50～70代がボリュームゾーンである。そのうち、特に和牛を購入しやすい世代は、60・70代。
- 60・70代が購入した牛肉を、「子ども(社会人)」が食べると回答した人は36%。自分自身やパートナーと食べる他、子どもに食べさせる目的で購入する人も一定数存在する。

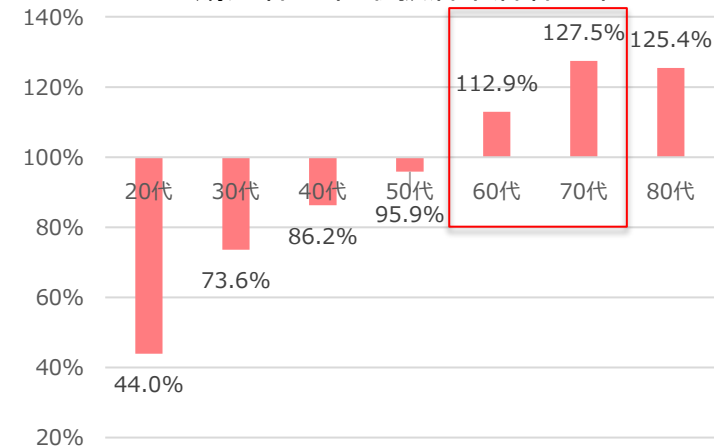
【和牛全体】年代別購入者 構成比

出典: True Dataスーパーマーケットパネル(全国)
分析商品: 牛肉(和牛)
集計期間: 2021年11月20日～2022年11月20日
2022年11月22日時点データ

青色: 購入者比率
緑色: 取扱店来店者構成比

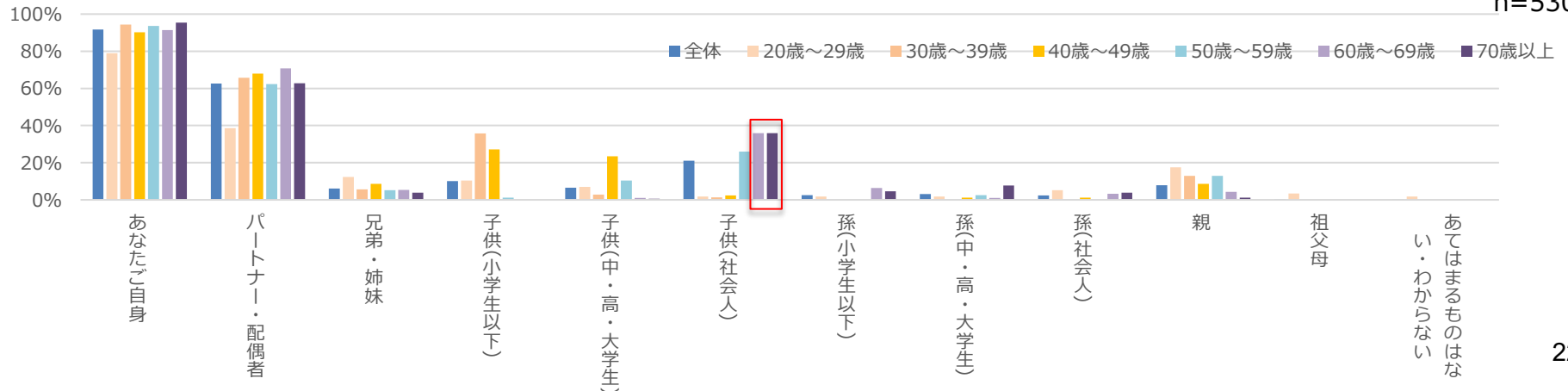


＜購入者比率/取扱店来店者比率＞



Q 1年以内に購入した和牛について、どなたが召し上がりましたか。

n=530

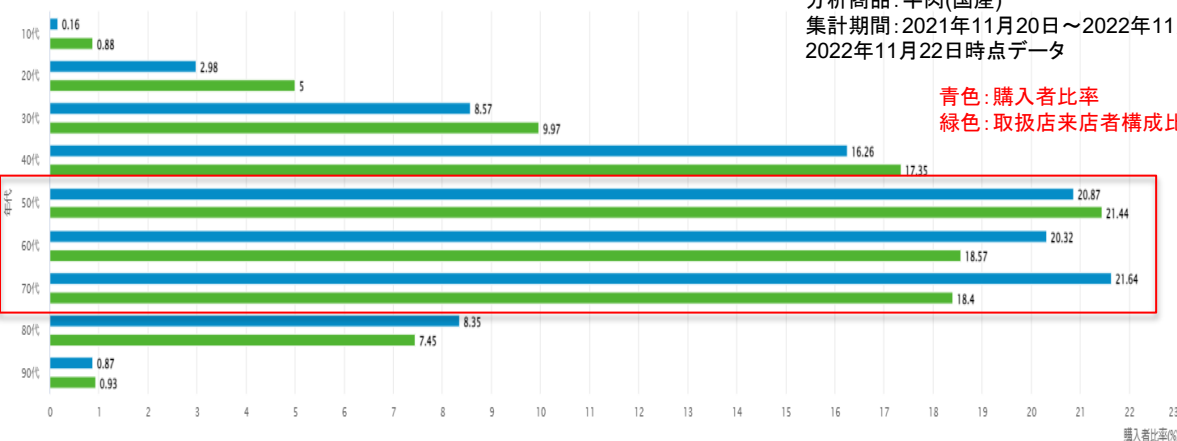


Ⅲ)⑥-(2)国産牛の購入者属性・購入した商品を食べる人

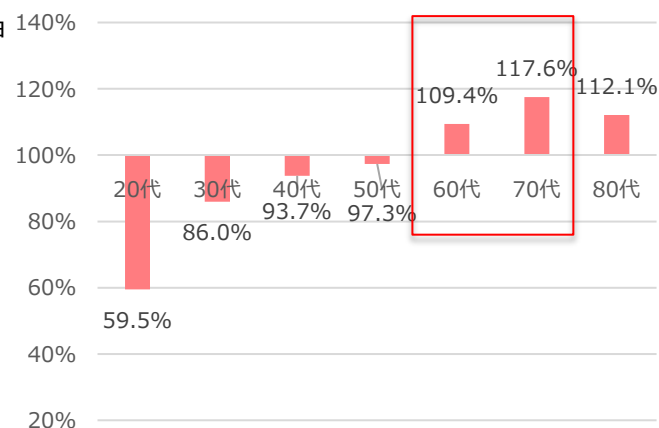
- 国産牛購入者の年代別比較では、和牛同様に50～70代がボリュームゾーンである。
そのうち国産牛を購入しやすい世代は、60・70代。
- 購入した国産牛を食べる人を年代別に聞いたところ、30代では4割弱が「子ども(小学生以下)」に、60代では「子ども(社会人)」と答えた人が3割を超える。

【国産牛全体】年代別購入者 構成比

出典: True Dataスーパーマーケットパネル(全国)
分析商品: 牛肉(国産)
集計期間: 2021年11月20日～2022年11月20日
2022年11月22日時点データ

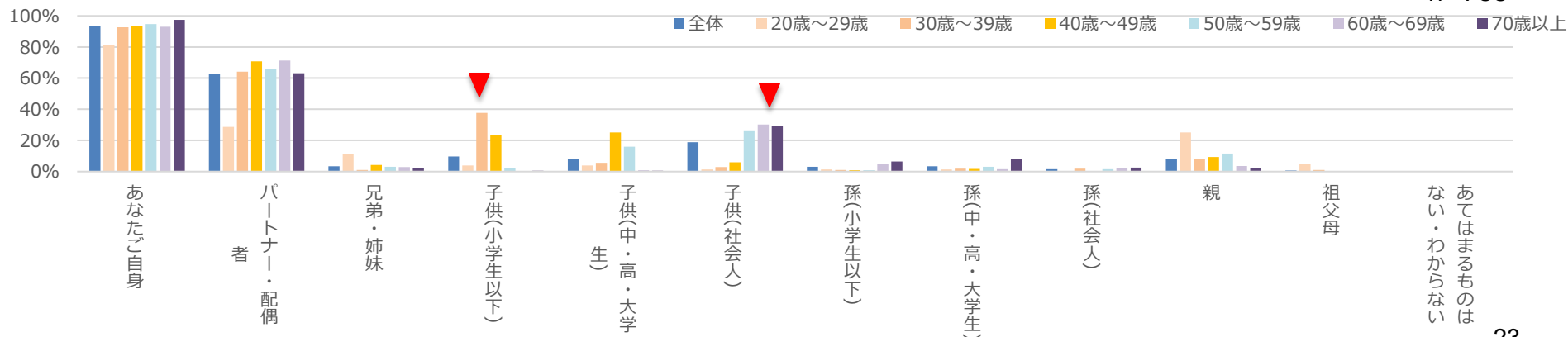


＜購入者比率/取扱店来店者比率＞



Q 1年以内に購入した国産牛肉について、どなたが召し上がりましたか。

n=788



Ⅲ)⑥-(3)輸入牛の購入者属性・購入した商品を食べる人

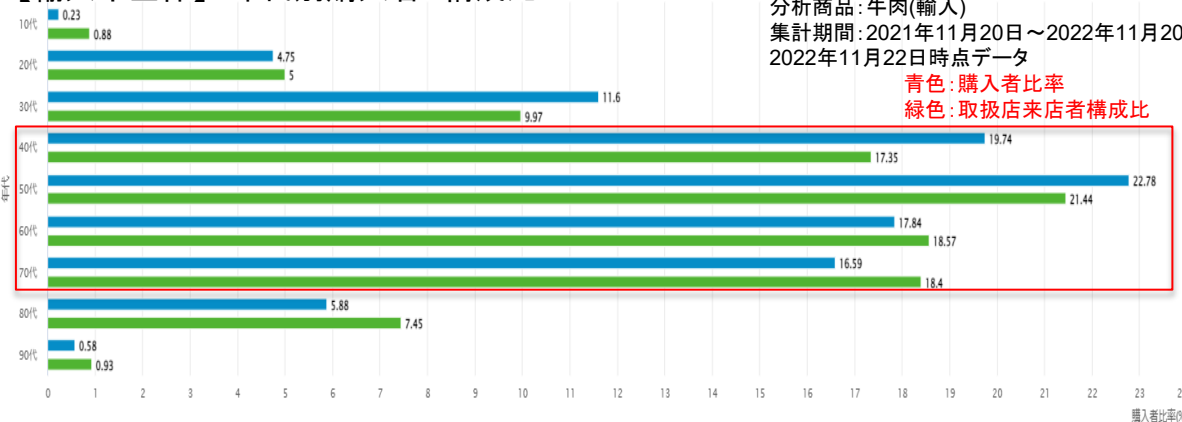
■輸入牛購入者のボリュームゾーンは、40～70代と幅広い。一方、輸入牛肉を購入しやすい世代は、30～50代である。

■購入した輸入牛(オーストラリア産)を食べる人を各年代に見ると、70歳以上高年齢層でも自分が 食べるために購入している様子が伺える。その他全体値と比較して、30代や40代で大学生以下の子どもに食べさせている人が多い。

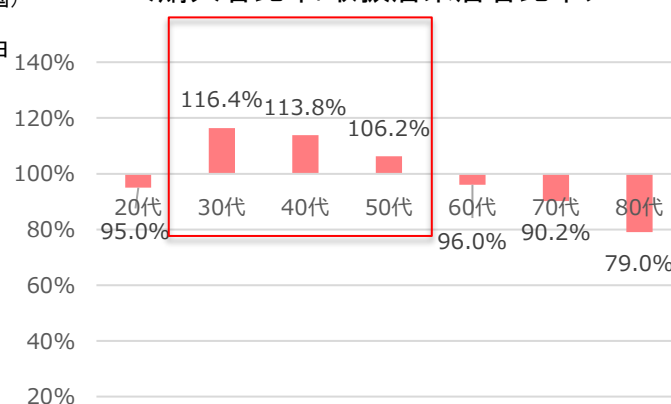
【輸入牛全体】年代別購入者 構成比

出典: True Dataスーパーマーケットパネル(全国)
分析商品: 牛肉(輸入)
集計期間: 2021年11月20日～2022年11月20日
2022年11月22日時点データ

青色: 購入者比率
緑色: 取扱店来店者構成比

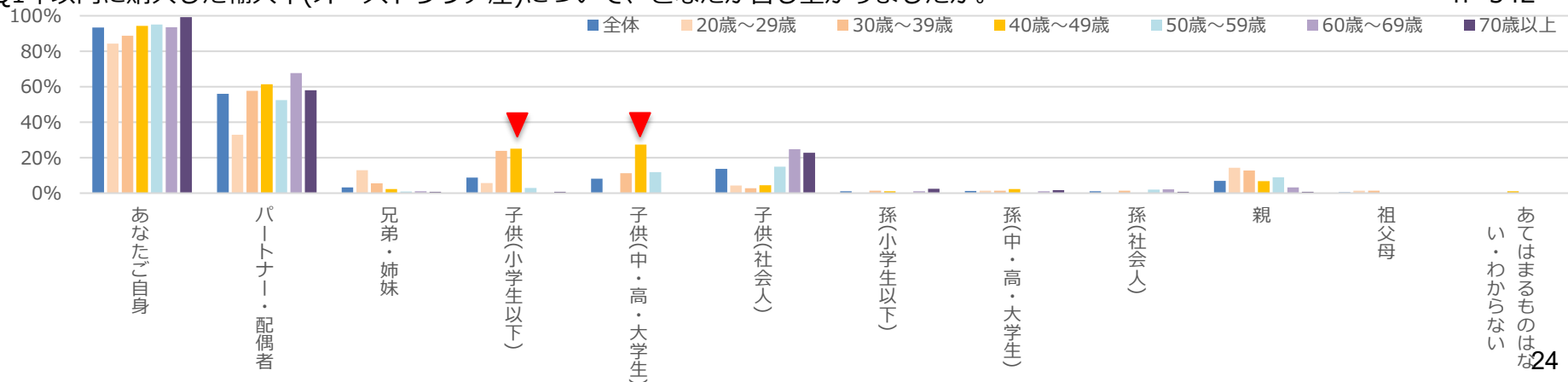


＜購入者比率/取扱店来店者比率＞



Q1年以内に購入した輸入牛(オーストラリア産)について、どなたが召し上がりましたか。

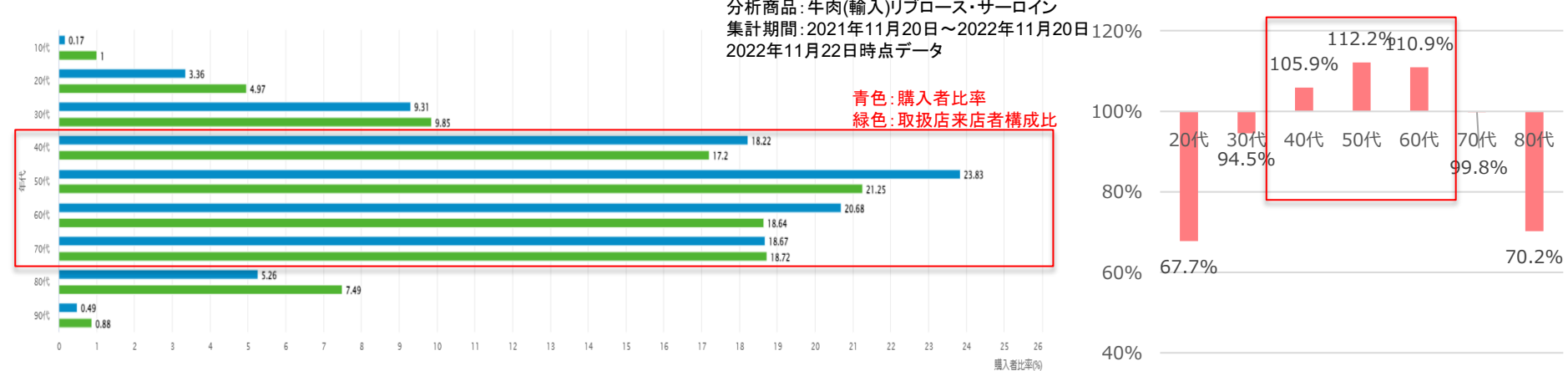
n=542



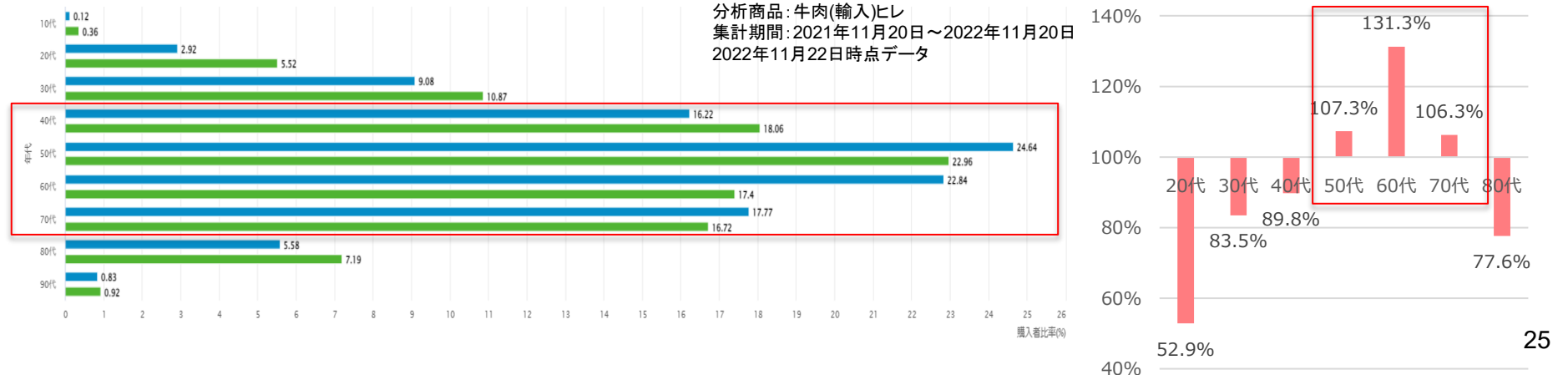
Ⅲ)⑦-(1)輸入牛 部位別の購入者属性

- ID-POSデータを見ると、輸入牛のリブローズ・サーロイン、ヒレ購入者のボリュームゾーン年齢はともに40~70代。
- リブローズ・サーロインは40~60代が購入しやすいのに対し、ヒレは少し年齢層が上がって50~70代が購入しやすい。

【輸入牛 リブローズ・サーロイン】 <年代別購入者 構成比> 出典: True Dataスーパーマーケットパネル(全国) <購入者比率/取扱店来店者比率>
分析商品: 牛肉(輸入)リブローズ・サーロイン
集計期間: 2021年11月20日~2022年11月20日 120%
2022年11月22日時点データ



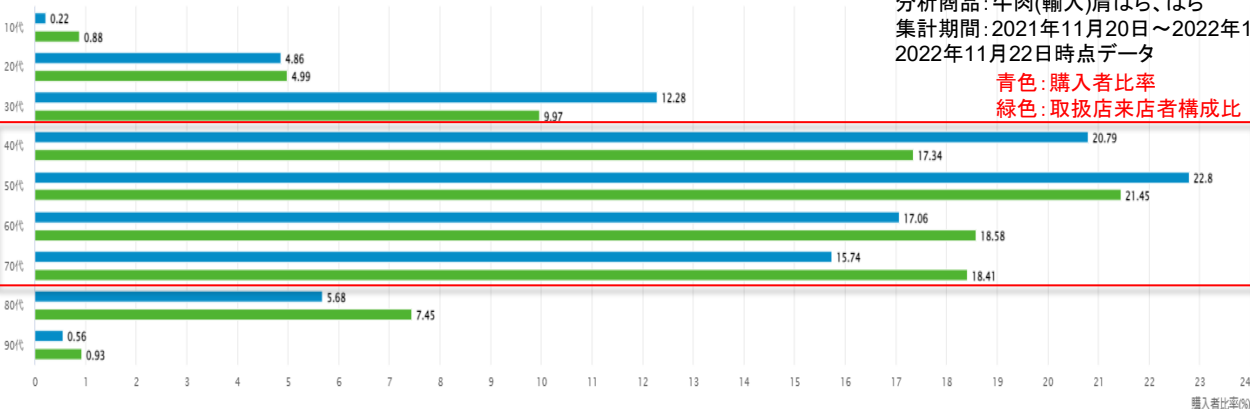
【輸入牛 ヒレ】 <年代別購入者 構成比> 出典: True Dataスーパーマーケットパネル(全国) <購入者比率/取扱店来店者比率>
分析商品: 牛肉(輸入)ヒレ
集計期間: 2021年11月20日~2022年11月20日 120%
2022年11月22日時点データ



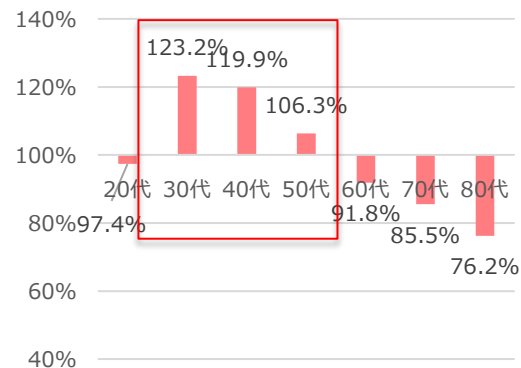
Ⅲ)⑦ -(2)輸入牛 部位別の購入者属性

- 輸入牛ばら・肩ロース購入者のボリュームゾーン年齢は40～70代。
- 肩ばら、ばらや肩ロースは30～50代が購入しやすい層と言える。

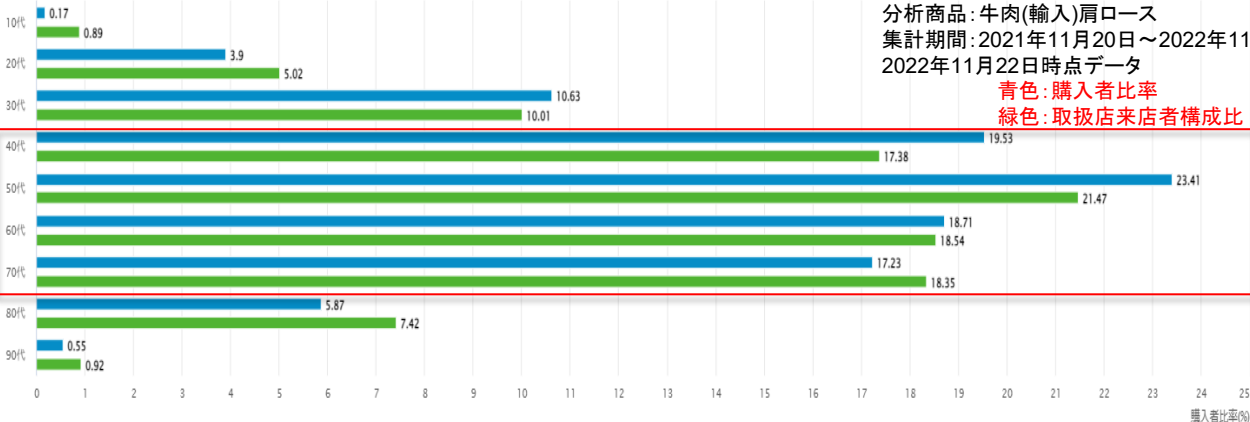
【輸入牛 肩ばら、ばら】 <年代別購入者 構成比>



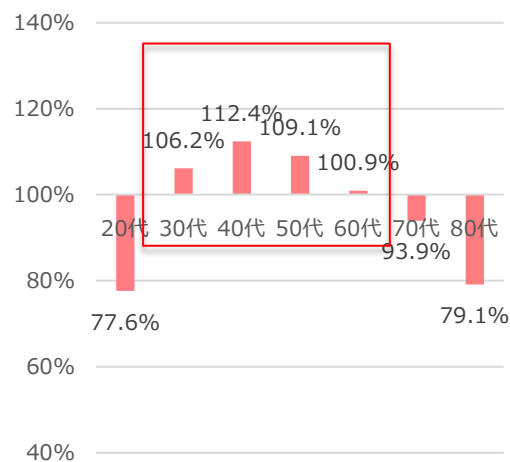
<購入者比率/取扱店来店者比率>



【輸入牛 肩ロース】 <年代別購入者 構成比>



<購入者比率/取扱店来店者比率>



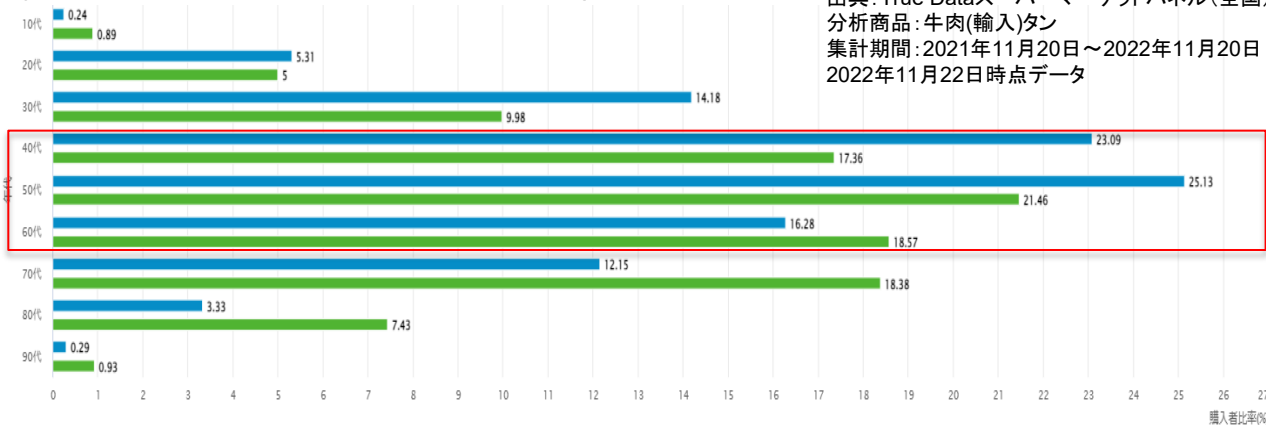
Ⅲ)⑦ -(3)輸入牛 部位別の購入者属性

- 輸入牛タン購入者のボリュームゾーン年齢は40~60代で、ホルモン購入者のボリュームゾーンは40~70代。
- タンは30~50代が購入しやすく、ホルモンは30~60代で購入しやすい。そのうち、40~50代が購買層の中心となっている。

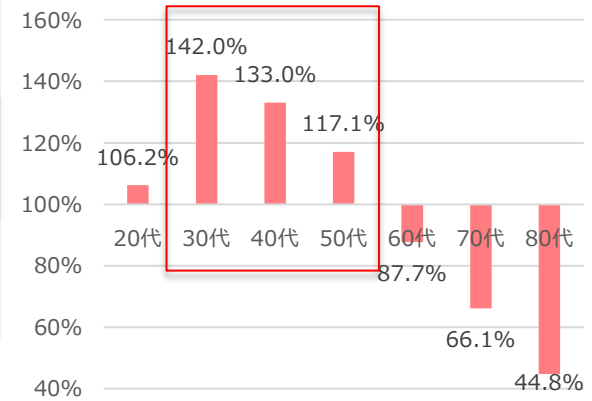
【輸入牛 タン】

<年代別購入者 構成比>

出典: True Dataスーパーマーケットパネル(全国)
分析商品: 牛肉(輸入)タン
集計期間: 2021年11月20日~2022年11月20日
2022年11月22日時点データ



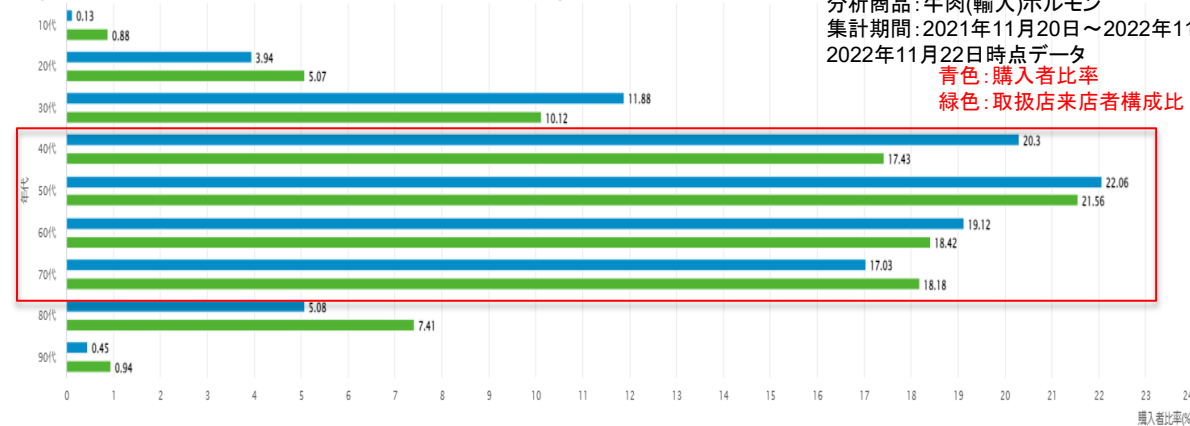
<購入者比率/取扱店来店者比率>



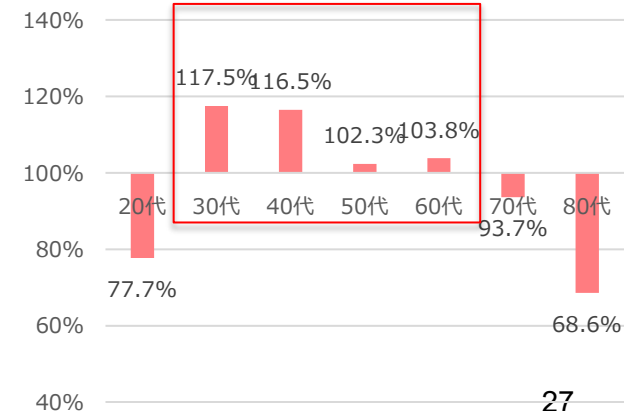
【輸入牛 ホルモン】 <年代別購入者 構成比>

出典: True Dataスーパーマーケットパネル(全国)
分析商品: 牛肉(輸入)ホルモン
集計期間: 2021年11月20日~2022年11月20日
2022年11月22日時点データ

青色: 購入者比率
緑色: 取扱店来店者構成比



<購入者比率/取扱店来店者比率>



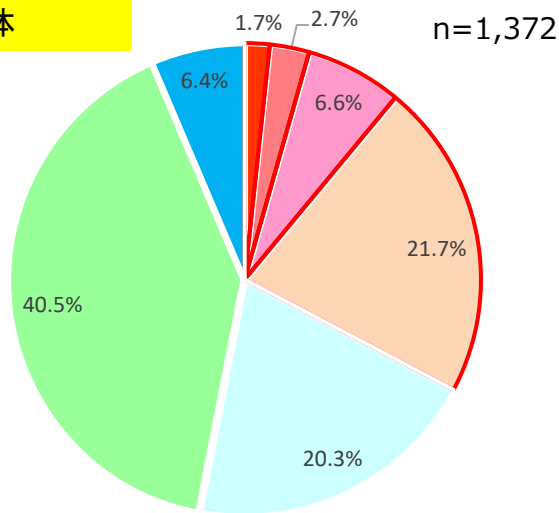
Ⅲ)Point-(3) 牛肉の調理について

- 牛肉の調理頻度は、2週間に1~2日以下と答える人が6割を超えており、鶏肉や豚肉と比較すると日常的な牛肉の使用頻度は高くないと言える。
- 調理頻度の高い部位+形態は、「モモ」と「バラ」の「小間切れ・切り落とし」。
調理メニューの汎用性が広い部位が選ばれている。
- 牛肉調理時の不満点は、輸入牛では「火を通すと肉が固くなる」や「牛肉独特の臭いが残る」という回答が国産派よりも多い。一方、和牛では4割が調理の不満はないと回答しており、鶏肉や豚肉の調理と比較して調理のストレスが少ないと言える。

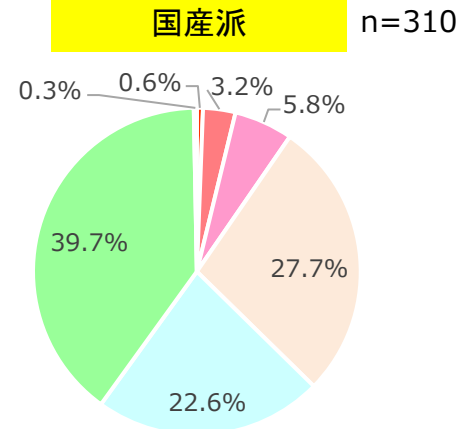
Ⅲ)⑧牛肉の調理頻度

- 牛肉の調理頻度については、1週間のうち1~2日以上と答えた人が全体で3割いる一方で、2週間に1~2日以下と答えた人は6割超。一般的に、日常的な牛肉の使用頻度は高くない。
- 使い分け派では、1週間のうち1~2日以上牛肉を調理する人が4割を超えており、作る料理や用途によって使う牛肉を変えながら日常に取り入れている様子が伺える。

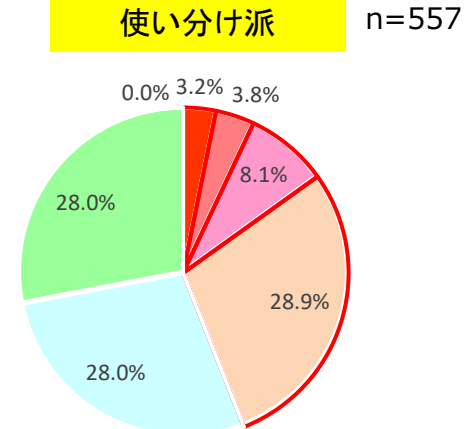
全体



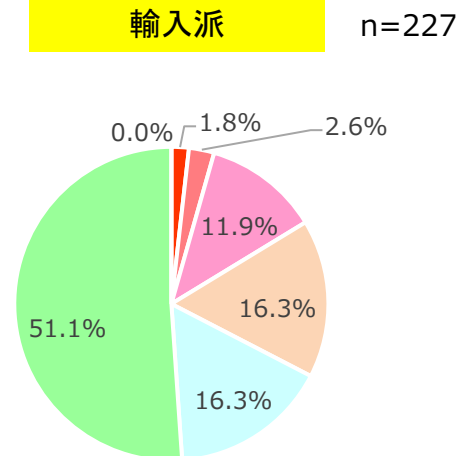
国産派



使い分け派



輸入派



1週間のうち、1日以上牛肉を調理する人は32.7%

- 1週間で7日
- 1週間のうち5~6日
- 1週間のうち3~4日
- 1週間のうち1~2日
- 2週間のうち1~2日
- それよりも少ない頻度
- 該当しない

Ⅲ)⑨自宅で調理する頻度が高い 牛肉の部位 ランキング

- 調理頻度が最も高い部位+形態は「モモ小間切れ・切り落とし」、次いで「バラ(カルビ)小間切れ・切り落とし」。汎用性のある小間切れ・切り落としの調理頻度が高い。
- 一方、「しゃぶしゃぶ・すき焼き用」や「焼肉用」などメニューに合わせて部位を選ぶ様子も見られる。

n=1,284

Q あなたが自宅等で調理する牛肉の部位や種類について、調理する頻度が高い順に、選んでください。

*調査対象：牛肉を調理する頻度について答えた人

最も調理頻度が高い部位	
モモ小間切れ・切り落とし	15.5%
バラ(カルビ)小間切れ・切り落とし	11.4%
肩ロースしゃぶしゃぶ・すき焼き用	7.1%
バラ(カルビ)焼肉用	6.4%
牛ひき肉	6.4%

2番目に調理頻度が高い部位	
バラ(カルビ)小間切れ・切り落とし	9.0%
モモ小間切れ・切り落とし	7.8%
バラ(カルビ)焼肉用	6.9%
肩ロースしゃぶしゃぶ・すき焼き用	6.5%
牛ひき肉	5.8%

注1)調理する頻度の高い順番に「部位+形態」を選ぶアンケート形式。

調理頻度が最も高い部位、2番目に調理頻度が高い部位、は二度同じ選択肢は選べない。

例…調理頻度が最も多い部位で「モモ小間切れ・切り落とし」を選んだ人は、2番目以下では「モモ小間切れ・切り落とし以外」の部位から選択。

注2)選択肢は以下のとおり：モモ小間切れ・切り落とし、バラ(カルビ)小間切れ・切り落とし、肩ロースしゃぶしゃぶ・すき焼き用、バラ(カルビ)焼肉用、牛ひき肉、ももしゃぶしゃぶ・すき焼き用、肩ロース焼肉用、サーロインステーキ用、肩ロース焼肉用、サーロインステーキ用、肩ロースカレー・シチュー・煮込み用、モモカレー・シチュー・煮込み用、ヒレステーキ用、ハラミ焼肉用、モモステーキ用、モモ焼肉用、肩ロースステーキ用、牛タン、その他の肉の部位や形態、その他の牛もつ・内臓部位。
いずれかの中から選択。

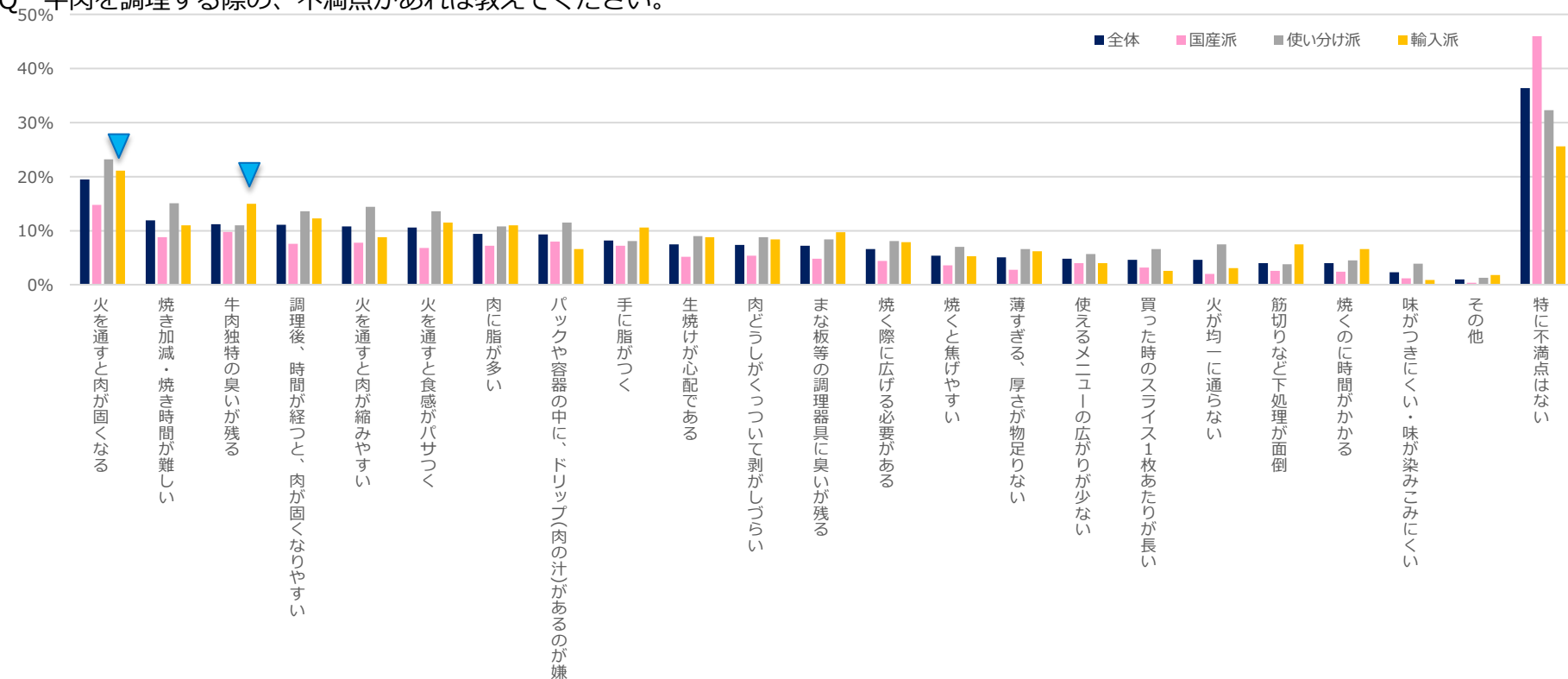
Ⅲ)⑩自宅で牛肉を調理する際の不満点

- 調理時の不満点では、輸入牛で「火を通すと肉が固くなる」や「牛肉独特の臭いが残る」などの回答が国産派よりも多い。国産派では、特段調理の不満はないと回答した人が約半数と多い。
- ドリップに関する不満(9.3%)は、豚肉のドリップに関する不満(15.0%)や鶏肉のドリップに関する不満(20.9%)よりも少ない。

※参考4)

Q 牛肉を調理する際の、不満点があれば教えてください。

n=1,284



※参考4)2022年7月調査 鶏肉調理に関する不満との比較：鶏肉の調理時の不満点1位は「生焼けが心配」(29.8%)、2位は「切るのが面倒」(23.4%)、3位は「肉が切りにくい」(22.6%)
2022年8月調査 豚肉調理に関する不満との比較：豚肉の調理時の不満点1位は「肉どうしがくっついて剥がしづらい」(23.5%)、2位は「火を通すと肉が固くなる」(21.4%)、3位は「焼く際に広げる必要がある」(17.6%)

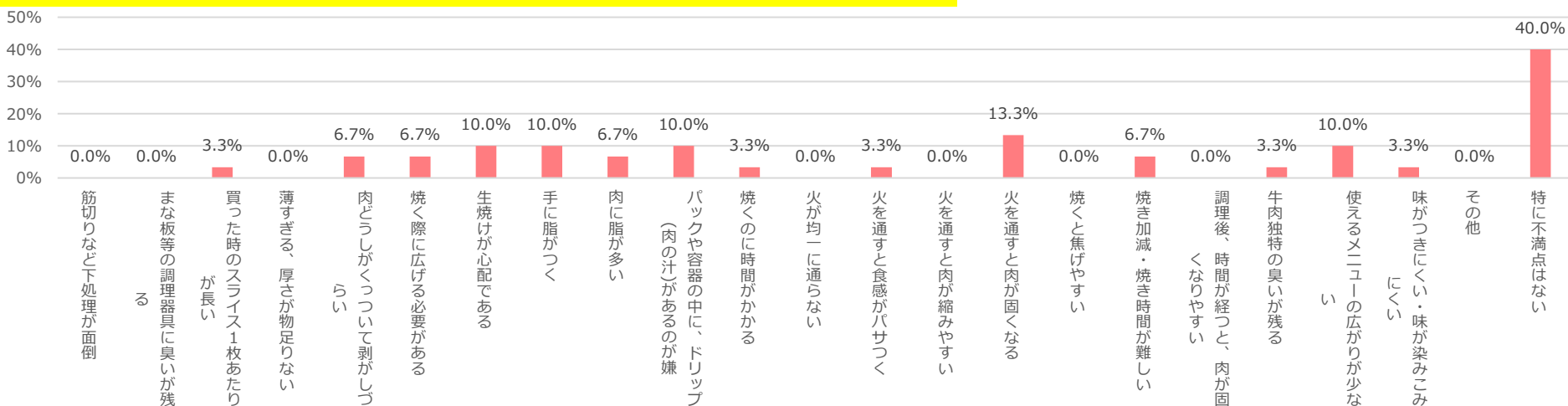
Ⅲ)⑩自宅で牛肉を調理する際の不満点

■和牛の調理に対する不満は少ない。国産牛の調理については、2割が「火を通すと固くなる」と回答しているが、約3割は不満がないと回答。

Q 牛肉を調理する際の、不満点があれば教えてください。

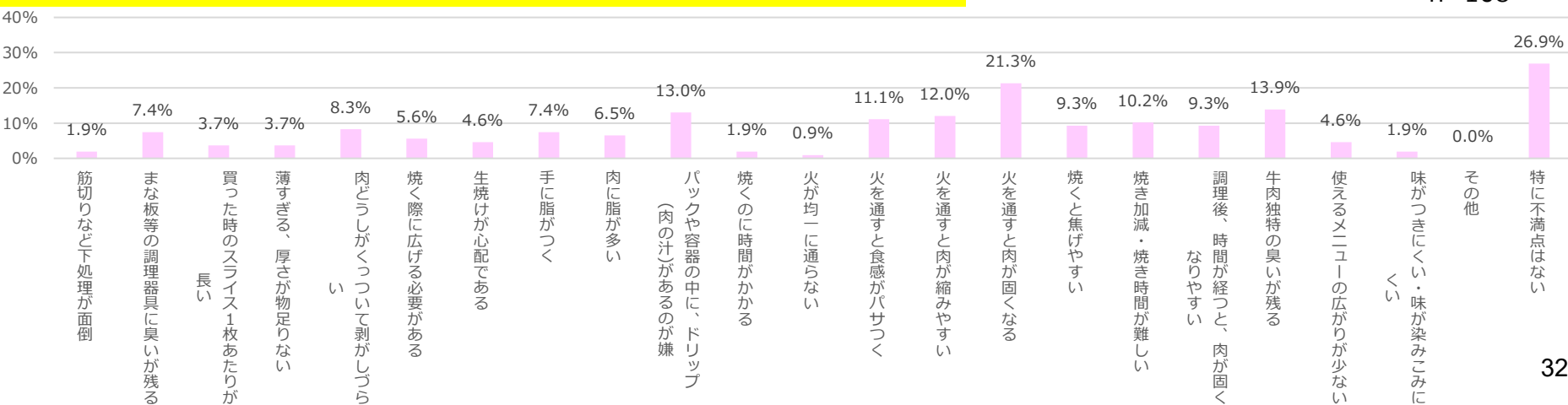
国産派:和牛の利用シーン ※1年以内に和牛のみ購入した人

n=30



国産派:国産牛の利用シーン ※1年以内に国産牛のみ購入した人

n=108



Ⅲ)⑩自宅で牛肉を調理する際の不満点

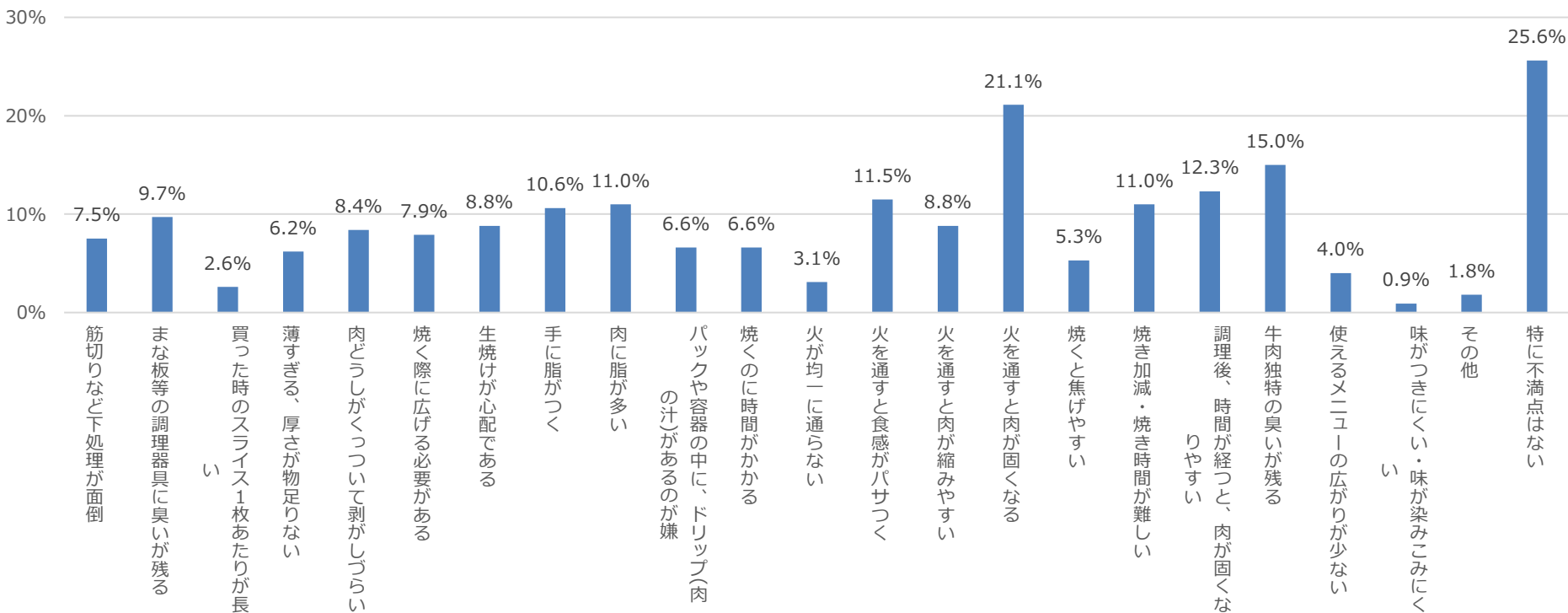
- 輸入牛の調理の不満は、国産牛同様2割が「火を通すと肉が固くなる」ことだと回答。
- 鶏肉調理の不満1位「生焼けが心配」や豚肉調理の不満1位「肉どうしがくっついて剥がれにくい」などの不満は牛肉には見られず、牛肉は他の畜種に比べて調理のストレスが少ない。

Q 牛肉を調理する際の、不満点があれば教えてください。

参考4)

輸入派:1年以内に輸入肉だけを購入した人

n=227



※参考4)2022年7月調査 鶏肉調理に関する不満との比較：鶏肉の調理時の不満点1位は「生焼けが心配」(29.8%)、2位は「切るのが面倒」(23.4%)、3位は「肉が切りにくい」(22.6%)
2022年8月調査 豚肉調理に関する不満との比較：豚肉の調理時の不満点1位は「肉どうしがくっついて剥がしづらい」(23.5%)、2位は「火を通すと肉が固くなる」(21.4%)、3位は「焼く際に広げる必要がある」(17.6%)