

< ナンの実態に関する調査結果 > **カレーに合わせるのはライス？ナン？ 「ナン派」が過半数越え**

この度、家庭用「ナン」の製造・販売でシェア No.1 の株式会社ジェーシー・コムサ(本社：東京都渋谷区、代表取締役会長：大河原愛子)は、全国の 10～50 代の男女 500 名を対象に、「日本におけるナンの実態に関する調査」を実施いたしました。

調査結果から、カレーは夏に食べたくなる人が多いこと、飲食店でカレーを食べる時に半数以上の人
が「ライス」ではなく「ナン」を合わせること、若年層ほどナン好きの割合が増えること、ナン好きは
カレーと合わせるだけでなくアレンジ料理を楽しんでいる実態が明らかになりましたので、ここにご報
告いたします。

株式会社ジェーシー・コムサは、「ナン」の魅力を伝える活動を引き続き推進してまいります。

■主な調査結果TOPICS

① カレーを食べたくなる時期 No.1 は夏

約半数が食欲のなくなる夏にカレーを食べたくなると回答

② カレーにナンを合わせる「ナン派」が過半数越え

「ライス派」は 39.8%にとどまる

③ 65.4%が「ナンが好き」と回答

「ナン好き」の割合は若年世代ほど高まり、10～30 代では 7 割以上に至る

④ ナンの魅力は、そのものの食感・香り・味わい

ナン好きの 76.1%は「もちり食感」がお気に入り

⑤ ナン好きはアレンジ料理を楽しんでいる

特に「チーズナン」「ナンピザ」の認知度が高い

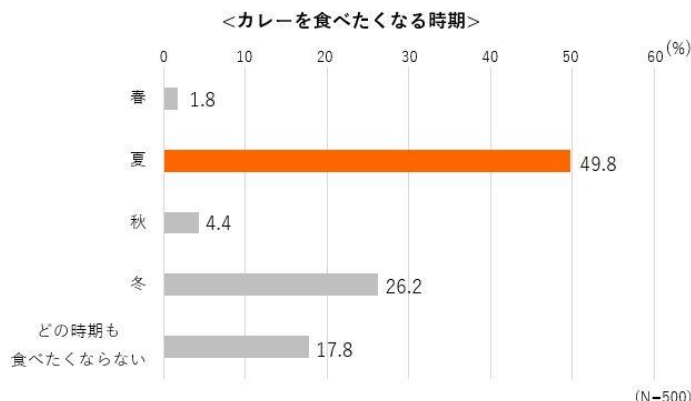
< 調査概要 >

- 目的：日本における「ナンの実態」を明らかにする
- 方法：インターネット調査（調査委託：マクロミル）
- 対象：10～50 歳代の男女 500 名（各年代/男女 それぞれ 50 名ずつ）
- 試験期間：2017 年 8 月 2 日～8 月 3 日（2 日間）

① カレーを食べたくなる時期 No. 1 は夏

約半数が食欲のなくなる夏にカレーを食べたくなると回答

カレーを食べたくなる時期を質問したところ、全体の 49.8%が「夏」と回答しました。理由としては、「食欲がなくなる時期にも、スパイスで食欲がわく」、「夏バテ防止になる」、「元気が出る」、「汗をかいてスッキリしたい」といったものが挙がりました。1 年中食べられるカレーですが、最も求められる時期は夏であることが明らかになりました。

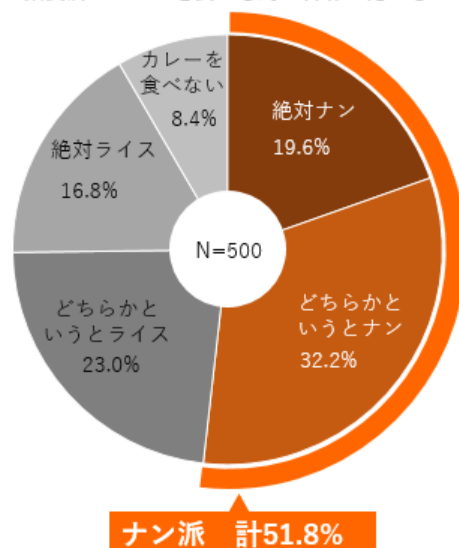


② カレーにナンを合わせる「ナン派」が過半数越え

「ライス派」は 39.8%にとどまる

飲食店でカレーを食べる時に合わせたいものを聞くと、19.6%が「絶対ナン」、32.2%が「どちらかというとなん」と、合計で 51.8%が「ナン派」と回答しました。一方、「絶対ライス」「どちらかというとなん」と回答した人は合計 39.8%にとどまり、「ナン派」が過半数であることがわかりました。

<飲食店でカレーを食べる時に合わせたいもの>

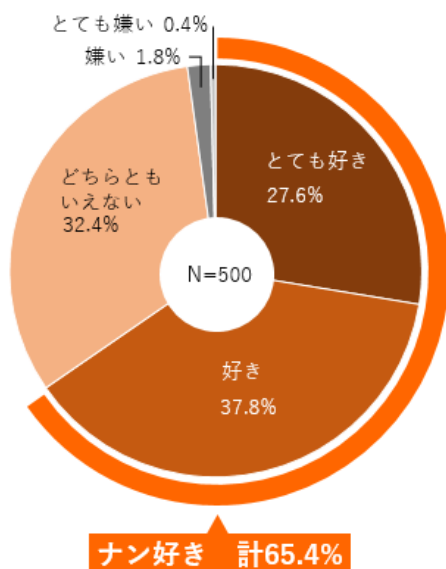


③ 65.4%が「ナンが好き」と回答

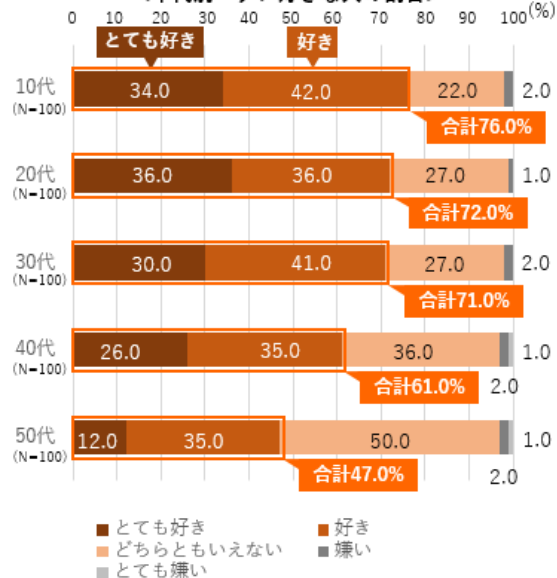
「ナン好き」の割合は若年世代ほど高まり、10～30 代では 7 割以上に至る

ナンが好きか聞いたところ、27.6%が「とても好き」、37.8%が「好き」と答え、合計で 65.4%の人がナンを好きであることがわかりました。特に、若い世代ほど「ナン好き」の割合が高まる傾向にあります。「学校給食に出ていた」との意見もあり、若い世代ほどナンは子どもの頃から身近な存在であることが明らかになりました。

<ナン好きな人の割合>



<年代別 ナン好きな人の割合>



④ ナンの魅力は、そのものの食感・香り・味わい

ナン好きの4人に3人は「もちり食感」がお気に入り

ナン好きの人にナンの魅力を聞いたところ、76.1%が回答した「もちりとした食感」をはじめ、食感・味わい・香りなど、ナンそのものの味を評価する意見が上位に挙がりました。カレーとの食べ合わせはもちろん、ナンそのものが好まれていると考えられます。

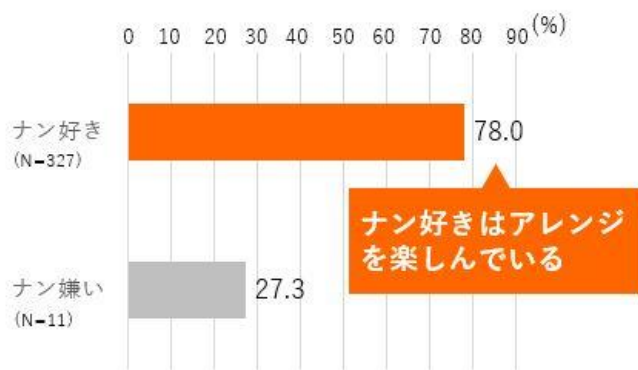
ナンの魅力 (N=327)		
1位	もちりとした食感	76.1%
2位	ふわふわな食感	52.9%
3位	食べ応え	40.1%
4位	バターの香り	33.9%
5位	小麦の甘い味わい	33.6%

⑤ ナン好きはアレンジ料理を楽しんでいる

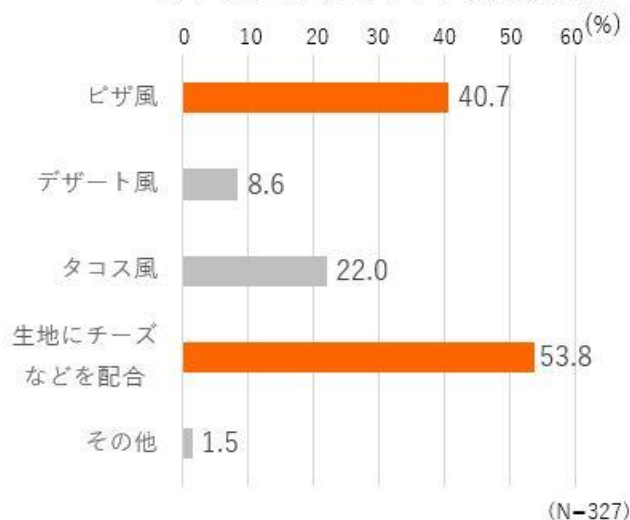
特に「チーズナン」「ナンピザ」の認知度が高い

ナンの嗜好別にナンのアレンジ方法の認知度を見ると、ナン好きの約8割がナンのアレンジ料理を知っているのに対し、ナンを嫌いと回答した人では約3割にとどまりました。ナン好きな人は、特にチーズなどを生地に配合した「チーズナン」やピザ風に仕上げた「ナンピザ」といったナンのアレンジ料理を楽しんでいるようです。

<嗜好別 ナンのアレンジ方法を知っている人の割合>



<ナン好きな人のアレンジ方法認知度>



<株式会社ジェーシー・コムサ>

ジェーシー・コムサは日本に初めてフローズンピザを紹介し、日本のピザのパイオニアとして1964年に創業しました。創業以来、「食の安全・安心」「ほんとうのおいしさ」にこだわり、日本の食の未来をしっかりと見据え、製品のみならず、事業活動全てにおいてイノベーションを推進し、食の新しいあり方を提案してまいりました。

社名 : 株式会社ジェーシー・コムサ
本社 : 東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1
代表者 : 代表取締役会長 大河原愛子、代表取締役 CEO 大河原毅
設立 : 1964年11月
資本金 : 9億2,293万9,200円
年商 : 164億3,000万円(2017年3月期/連結)
事業内容 : 食料品の製造・加工・販売、および外食店・食品宅配事業の展開
URL : <http://www.jc-comsa.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ジェーシー・コムサ広報事務局(インテグレート内) 担当: 竹田・吉岡・小山内
TEL 03-5771-9960 FAX 03-5771-5524
MAIL d.takeda@itgr.co.jp 携帯 080-6558-8790(竹田)