

アメリカ・フランスにおける
こんにゃくの消費実態調査

調査結果報告書

令和7年9月

一般財団法人 日本こんにゃく協会

はじめに

こんにゃくは、わが国における特有の食文化の中でも長い歴史を持ち、その機能性から国民の食生活においても健康食品として広く親しまれています。

しかしながら、国内では食の多様化、洋風化、調理の簡便化等からこんにゃくの消費量の停滞傾向が依然として継続しており、このことが業界全体の大きな課題となっています。

一方、近年の健康ブームにより、こんにゃくの低カロリー、糖質及びグルテンゼロといった健康的な食品としての特徴が海外で注目されはじめ、わが国からのこんにゃく製品の輸出量は増加傾向にあります。

こうした状況を踏まえて、一般財団法人日本こんにゃく協会では、令和6年度に日本国内においてこんにゃく製品を製造販売する幅広い事業者を対象に、輸出実績に関するアンケート調査を実施し、その輸出実態を明らかにいたしました。

当該調査結果によりますと、日本からのこんにゃく製品の輸出先は多い順に、アメリカ、香港、シンガポール、台湾、フランス、イギリスとなりました。令和7年度はこれらの国・地域のなかでも、国際的な価格競争を踏まえた上で日本製の高品質なこんにゃく製品の消費増加が見込めるアメリカとフランスに絞って消費者のニーズ等について調査することといたしました。

具体的には、アメリカ西海岸地域とフランスの現地居住者のこんにゃく製品に対する認知度、喫食経験、製品形態や嗜好性に対するニーズ、課題などを明らかにし、今後のこんにゃく業界における海外展開強化に向けた戦略構築の一助にしたいと考えております。

最後になりましたが、本調査の実施に当たっては、多くの方からご指導・ご支援をいただきましたので、この場をお借りして厚くお礼申し上げます。

令和7年9月
一般財団法人 日本こんにゃく協会

調査実施要綱

■調査目的

一般財団法人日本こんにゃく協会では、令和 6 年度に日本国内においてこんにゃく製品を製造販売する幅広い事業者を対象に、輸出実績に関するアンケート調査を実施し、その輸出実態を明らかにしたところである。

当該調査結果によると、日本からのこんにゃく製品の輸出先として多い順に、アメリカ、香港、シンガポール、台湾、フランス、イギリスとなった。そのうち、香港とシンガポールについては、既に中国企業も参入し始め、価格競争が始まっていること等を考慮すると、日本で製造した高品質なこんにゃく製品の今後の輸出強化先として、アメリカ、台湾、フランス、イギリスが候補としてあげられると考えられる。

上記を踏まえ、令和 7 年度においては、アメリカとフランスにターゲットを絞り、現地居住者のこんにゃく製品に対する認知度、喫食経験を明らかにするとともに、製品形態や嗜好性に対するニーズ、課題などを明らかにし、今後のこんにゃく業界における海外展開強化に向けた戦略構築の一助となることを目的とした。

■調査対象・調査手法

・調査対象国：アメリカ（西海岸地域：カリフォルニア州、オレゴン州、ワシントン州）、フランス（各国 100ss、性・年代別の均等割付なし）

・回答者条件：20 歳以上（69 歳まで）の男女で、上記国・地域に居住し、アメリカまたはフランスの国籍保有者とした。本調査はゼリーを除くこんにゃく製品（板こんにゃく、糸こんにゃく（しらたき）、玉こんにゃく、こんにゃく麺）のいずれかの喫食経験がある人とした。

・調査手法：インターネット消費者調査

■調査期間

2025 年 5～8 月

■調査実施主体（一般財団法人日本こんにゃく協会から調査委託）

株式会社矢野経済研究所 フード＆ライフサイエンスユニット フードグループ

目次

■調査の設計	1
I. アメリカ	
1. 事前調査	2
(1) 回答者属性	2
(2) 普段の食品購入場所	3
(3) こんにゃくの認知度	4
(4) こんにゃくの喫食経験	5
(5) これまでに喫食したことがない理由	5
(6) 今後試食機会があった場合の喫食意向	6
① 全体	6
② 製品タイプ別	6
(7) 興味関心のあるこんにゃくの喫食方法	6
(8) アメリカにおける食品の産地情報の意思決定影響	8
2. 本調査	9
(1) 回答者属性	9
(2) こんにゃくの嗜好程度	10
(3) こんにゃくを初めて知った時期	10
(4) こんにゃくを食べたきっかけ	10
(5) 各こんにゃくの購入頻度	11
(6) これまでに経験のあるこんにゃくの喫食方法	11
(7) これまでにこんにゃくを購入した場所	12
(8) これまでに購入したこんにゃくの価格に対する所感	13
(9) 喫食したことのあるこんにゃくに対する評価	13
① 板こんにゃく	13
② 糸こんにゃく（しらたき）	14
③ こんにゃく麺	14
(10) こんにゃくの魅力（上位3つまで）	16
(11) こんにゃくを使用したメニューの喫食意向	16
(12) こんにゃくに対する課題（上位3つまで）	17
(13) こんにゃくの今後の喫食意向	17
(14) 自国で売れると思うこんにゃくの特長（上位3つまで）	18

II. フランス

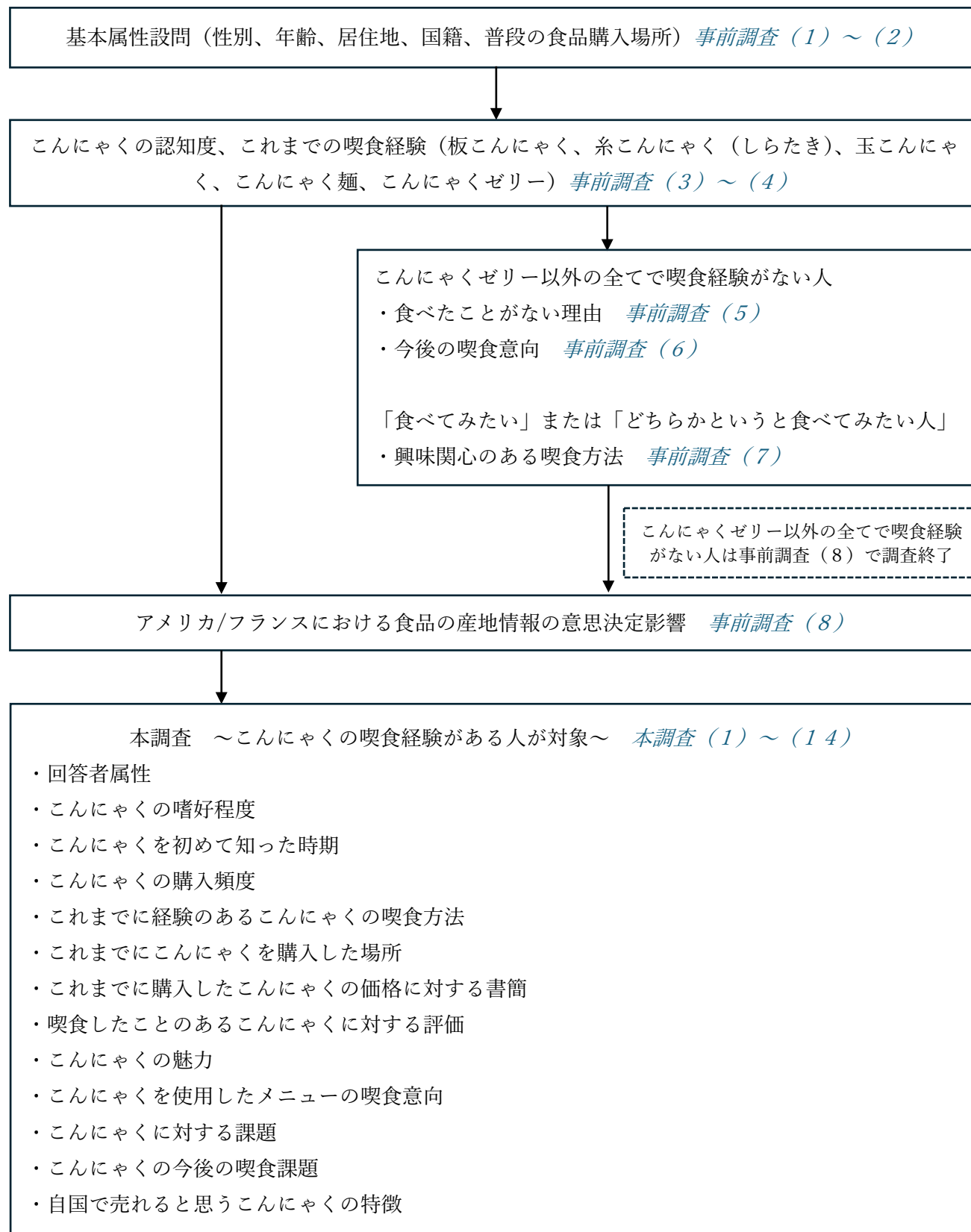
1. 事前調査	19
(1) 回答者属性	19
(2) 普段の食品購入場所	20
(3) こんにゃくの認知度	21
(4) こんにゃくの喫食経験	22
(5) これまでに喫食したことがない理由	22
(6) 今後試食機会があった場合の喫食意向	23
① 全体	23
② 製品タイプ別	23
(7) 興味関心のあるこんにゃくの喫食方法	23
(8) フランスにおける食品の産地情報の意思決定影響	25
2. 本調査	26
(1) 回答者属性	26
(2) こんにゃくの嗜好程度	27
(3) こんにゃくを初めて知った時期	27
(4) こんにゃくを食べたきっかけ	27
(5) 各こんにゃくの購入頻度	28
(6) これまでに経験のあるこんにゃくの喫食方法	28
(7) これまでにこんにゃくを購入した場所	29
(8) これまでに購入したこんにゃくの価格に対する所感	30
(9) 喫食したことのあるこんにゃくに対する評価	30
① 板こんにゃく	30
② 糸こんにゃく（しらたき）	31
③ こんにゃく麺	31
(10) こんにゃくの魅力（上位3つまで）	33
(11) こんにゃくを使用したメニューの喫食意向	33
(12) こんにゃくに対する課題（上位3つまで）	34
(13) こんにゃくの今後の喫食意向	34
(14) 自国で売れると思うこんにゃくの特長（上位3つまで）	35

巻末資料：データ編

I. アメリカ	36
II. フランス	45

■調査の設計

この調査は、以下の調査フローで実施した。なお、アメリカ、フランスとも調査フローは同様である（番号は報告書の章番号）



I. アメリカ

1. 事前調査

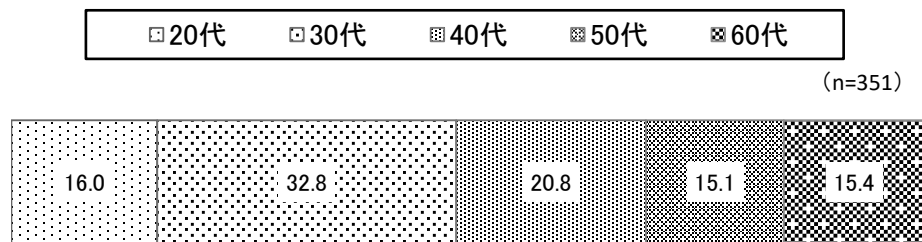
(1) 回答者属性

- ・ 性別は、男性が 57.3%、女性が 41.9%であった。
- ・ 年代は、「30 代」(32.8%)と「40 代」(20.8%)が高かった。
- ・ 居住地は、「カリフォルニア州」(51.6%)が最も高かった。
- ・ 国籍は、「アメリカ合衆国」(93.7%)が圧倒的に高かった。

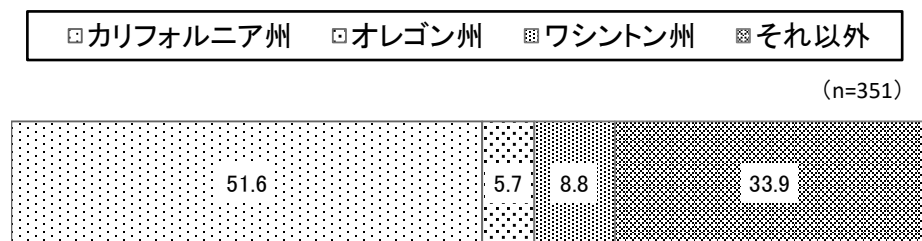
■性別



■年代



■居住地

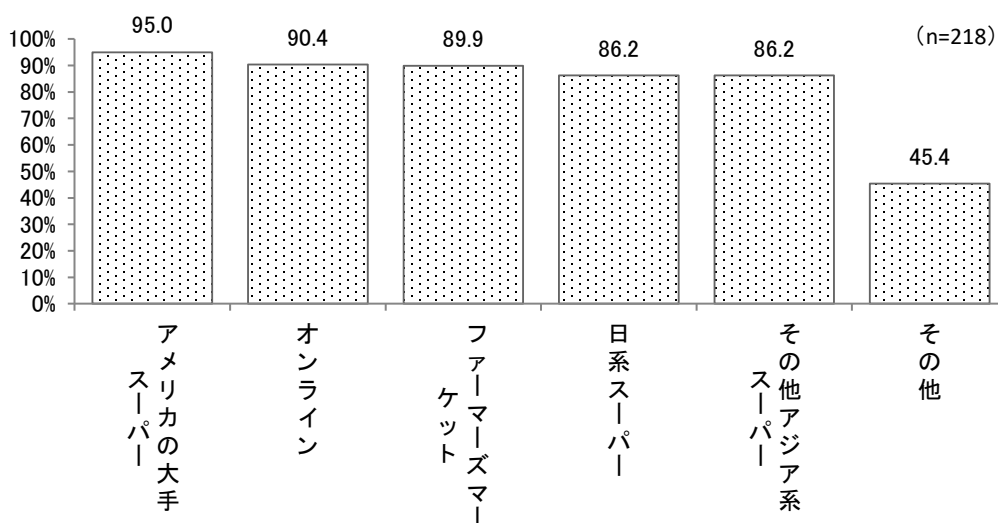


■国籍



(2) 普段の食品購入場所

- ・ 普段の食品購入場所は、「アメリカの大手スーパー」(95%)が最も高い。次いで、「オンライン」(90.4%)、「ファーマーズマーケット」(89.9%)と続いた。



(注釈)

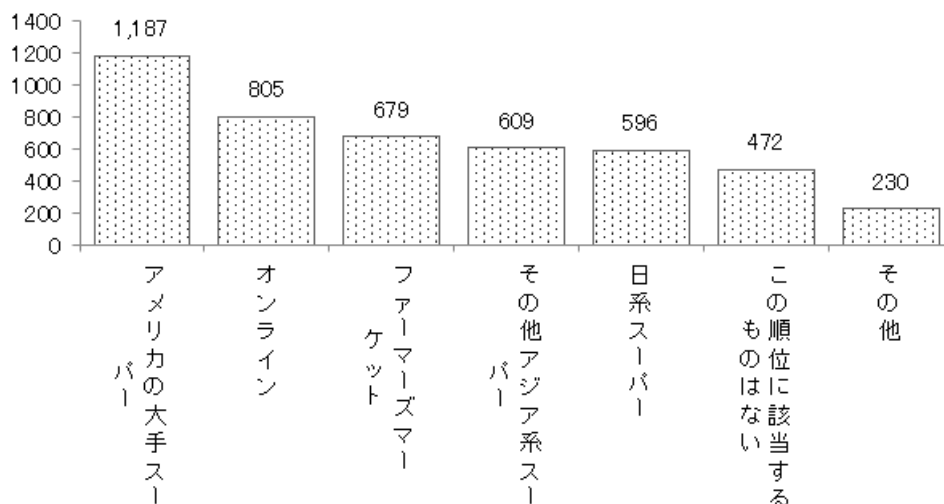
調査時、各チャネルは以下の例示を行った。

- ・ アメリカの大手スーパー：Walmart、Costco、WholeFoods、TRADER JOE'S など
- ・ 日系スーパー：Mitsuwa、Marukai、Nijiya など
- ・ その他アジア系スーパー：H Mart、99 Ranch など
- ・ オンライン：Amazon、Instacart など

- ・ 順位付け結果によると、1位では「アメリカ/フランスの大手スーパー」(83.5%)が最も高く、2位では「オンライン」(38.1%)と「日系スーパー」(23.4%)が高かった。

	該当数	アメリカの大手スーパー	日系スーパー	その他アジア系スーパー	オンライン	ファーマーズマーケット	その他	この順位に該当するものはない
1位	(218)	83.5	0.9	1.4	5.0	2.3	2.8	4.1
2位	(218)	5.5	23.4	9.2	38.1	12.8	5.0	6.0
3位	(218)	1.4	9.6	25.7	17.0	35.8	2.3	8.3
4位	(218)	1.8	17.9	25.2	22.0	14.7	6.0	12.4
5位	(218)	2.3	24.3	22.0	6.4	22.0	7.3	15.6
6位	(218)	0.5	10.1	2.8	1.8	2.3	22.0	60.6

- ・ ポイント換算後のスコアによると、「アメリカの大手スーパー」(1,187pt) が最も高く、「オンライン」(805pt) と続いた。この 2 業態は、1～2 位の選択が多かったため上位となった。
- ・ 「日系スーパー」(596pt) は 5 位で、「その他アジア系スーパー」とほぼ同スコアだった。

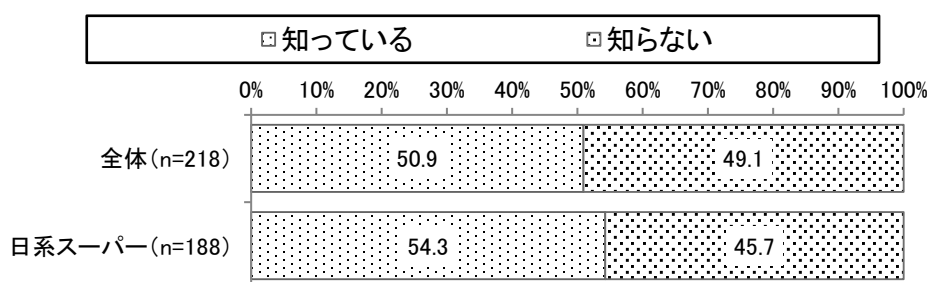


(注釈) 順位ごとに以下のポイントを回答数にかけ合わせ、合算しスコア化。

1 位 : 6pt、2 位 : 5pt、3 位 : 4pt、4 位 : 3pt、5 位 : 2pt、6 位 : 1pt

(3) こんにゃくの認知度

- ・ 全体のこんにゃくの認知度は、「知っている」が 50.9%、「知らない」が 49.1%であり、概ね半々となった。
- ・ 普段の食品購入場所として「日系スーパー」を利用している人（順位不問）の認知度は、「知っている」が 54.3%、「知らない」が 45.7%で、全体より認知度がやや高かった。



(注釈)

調査では、「Konnyaku」と「Konjac」を併記し、内容が同一であることを提示し認知度を調査した。

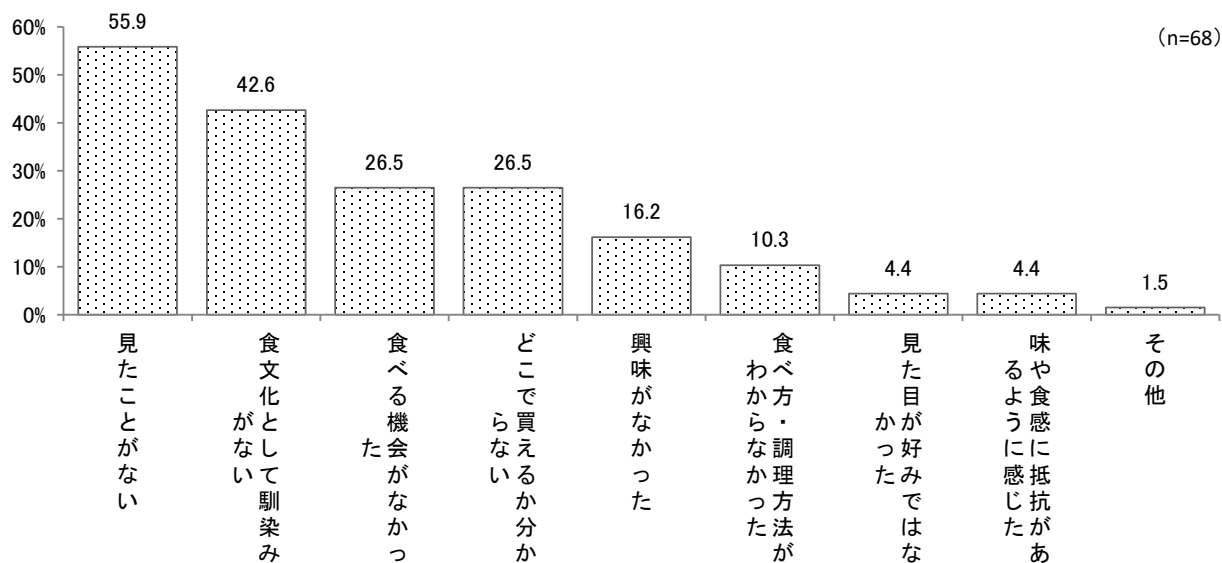
(4) こんにゃくの喫食経験

- 食べたことがある計（「複数回食べたことがある」「一度だけ食べたことがある」の合計）の比率が最も高かったのは、「こんにゃく麺」（59.2%）で、「糸こんにゃく（しらたき）」（56.9%）、「板こんにゃく」（53.2%）と続いた。
- 複数回食べたことがある人の比率が最も高かったのは「板こんにゃく」（40.4%）で、「こんにゃく麺」（36.2%）も高かった。「こんにゃく麺」、「糸こんにゃく（しらたき）」、「板こんにゃく」は「複数回食べたことがある」の比率が「一度だけ食べたことがある」を上回っており、リピーターが一定数ついていることがうかがえる。

		■ 複数回食べたことがある ▣ 一度だけ食べたことがある ■ 一度も食べたことはない			食べたことがある計
	(n)				
こんにゃく麺	(218)	36.2	22.9	40.8	59.2
糸こんにゃく(しらたき)	(218)	31.7	25.2	43.1	56.9
板こんにゃく	(218)	40.4	12.8	46.8	53.2
玉こんにゃく	(218)	19.7	30.3	50.0	50.0
こんにゃくゼリー	(218)	24.3	22.9	52.8	47.2

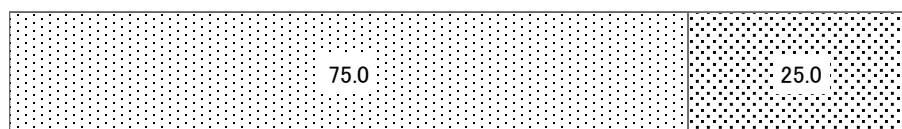
(5) これまでに喫食したことがない理由

- 前問でこんにゃくゼリー以外のすべてで「一度も食べたことはない」と回答した人を対象に、喫食したことがない理由を調査した。「見たことがない」（55.9%）と「食文化として馴染みがない」（42.6%）が高かった。これに、「食べる機会がなかった」（26.5%）、「どこで買えるかわからない」（26.5%）と続いた。



① 全体

- ☐ある ☐ない (n=68)



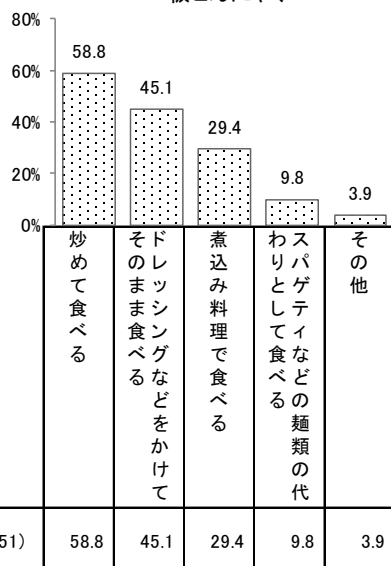
- ・ 「①全体」で「喫食意向がある」と回答した人を対象に、タイプ別の喫食意向を調査した。
- ・ 食べてみたい計（「食べてみたい」「どちらかというと食べてみたい」の合計）の比率が最も高かったのは「糸こんにゃく（しらたき）」(86.3%)で、「こんにゃく麺」(80.4%)、「玉こんにゃく」(74.5%)、「板こんにゃく」(68.6%)と続いた。
- ・ 「こんにゃく麺」については、「食べてみたい」(68.6%)の比率が他のこんにゃく製品より突出して高く、喫食意向の高さがうかがえる。

		食べてみたい どちらかという食べてみたい あまり食べてみたいと思わない 食べてみたいと思わない わからない						食 べ て み た い 計	計 食 べ て み た く な い
糸こんにゃく(しらたき)	(51)	35.3 51.0 7.8 5.9						86.3	7.8
こんにゃく麺	(51)	68.6 11.8 7.8 2.0 9.8						80.4	9.8
玉こんにゃく	(51)	29.4 45.1 13.7 2.0 9.8						74.5	15.7
板こんにゃく	(51)	37.3 31.4 13.7 9.8 7.8						68.6	23.5

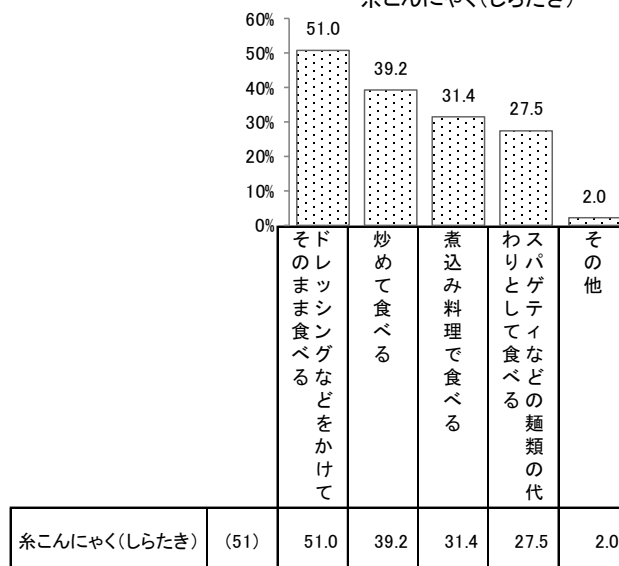
- ・ 前問の製品タイプ別喫食意向で、「食べてみたい」または「どちらかという食べてみたい」と回答した製品について、興味関心のある喫食方法を調査した。
- ・ 板こんにゃくでは、「炒めて食べる」(58.8%)と「ドレッシングなどをかけてそのまま食べる」(45.1%)が高かった。こんにゃくの見た目から食べ方を想像している可能性が考えられる。
- ・ 糸こんにゃく（しらたき）では、「ドレッシングなどをかけてそのまま食べる」(51.0%)と「炒めて食べる」(39.2%)が高かった。
- ・ 玉こんにゃくでは、「煮込み料理で食べる」(56.9%)と「炒めて食べる」(45.1%)が高かった。
- ・ こんにゃく麺では、「スパゲティなどの麺類の代わりとして食べる」(54.9%)が圧倒的に高かった。これに、「ドレッシングなどをかけてそのまま食べる」(33.3%)と続いた。

- ・ 糸こんにゃくとこんにゃく麺は、いずれも麺形状であるものの、興味のある喫食方法が異なった。この点について、糸こんにゃく（しらたき）は白、こんにゃく麺は小麦麺に寄せて黄色くしているケースがあり、見た目の色が影響しているものと推察される（今回の調査で掲示した写真はそのような色の違いがあった）。

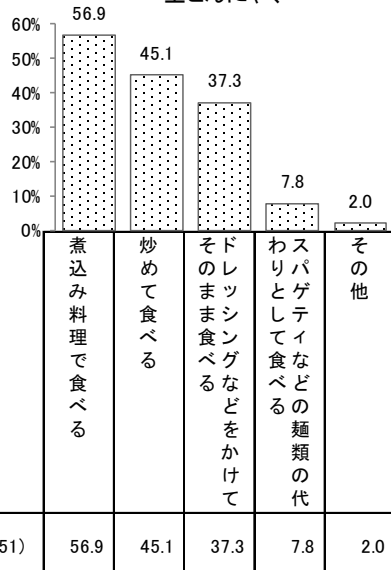
板こんにゃく



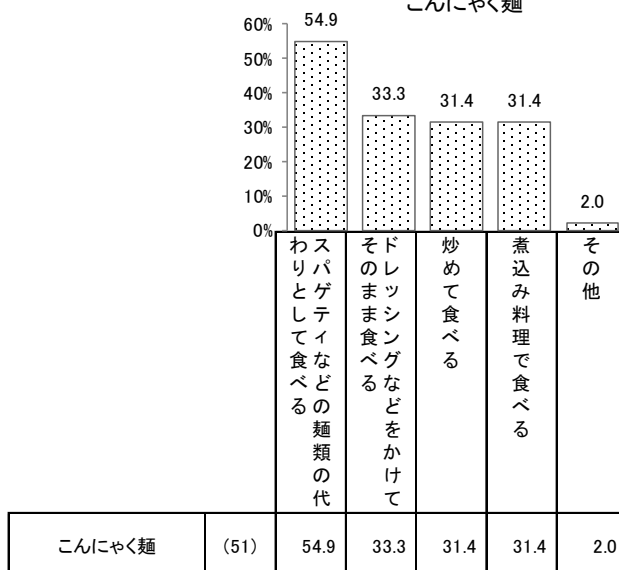
糸こんにゃく(しらたき)



玉こんにゃく

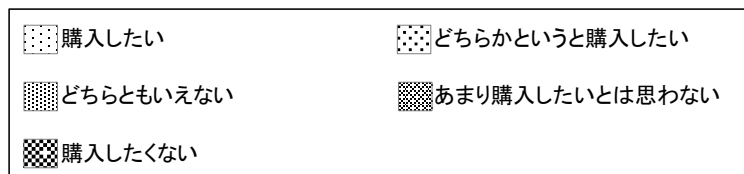


こんにゃく麺



(8) アメリカにおける食品の産地情報の意思決定影響

- ・ アメリカの消費者が食品を購入する際、商品の製造地がどの程度購買に影響を与えるかを調べた。
- ・ 購入したい計（「購入したい」「どちらかというで購入したい」の合計）の比率によると、「アメリカ」（90.4%）が最も高く、自国製品の高い購入意向がうかがえる。これに「アメリカ以外の北米、中南米」（67.9%）が続いた。これに「日本」（64.2%）が続き、他のアジア国・地域と比較して高かった。



(n)							購入したい計	購入したくない計
アメリカ	(218)	78.0					90.4	2.3
アメリカ以外の北米、中南米	(218)	31.2	36.7	22.0	4.6	5.5	67.9	10.1
日本	(218)	35.3	28.9	20.2	4.1	11.5	64.2	15.6
ヨーロッパ	(218)	35.8	23.9	20.6	7.3	12.4	59.6	19.7
韓国	(218)	26.6	23.4	22.9	15.6	11.5	50.0	27.1
その他アジア	(218)	24.3	23.9	31.7	7.8	12.4	48.2	20.2
中国(PRC)	(218)	24.3	20.6	33.9	8.7	12.4	45.0	21.1

2. 本調査

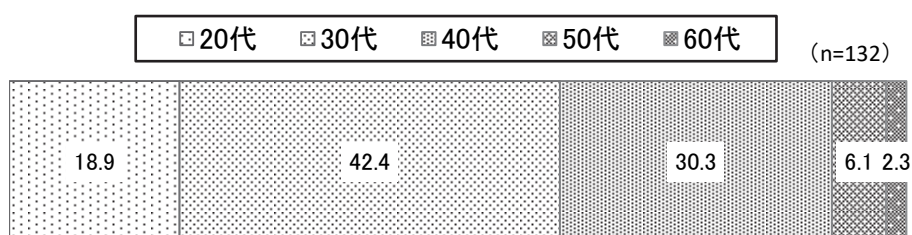
(1) 回答者属性

- ・ 事前調査において、板こんにゃく、糸こんにゃく（しらたき）、玉こんにゃく、こんにゃく麺のいずれかで喫食経験がある人のうち、回答の得られた 132 名を対象とした。
- ・ 性別は、男性が 68.9%、女性が 31.1%であった。
- ・ 年代は、「30 代」（42.4%）と「40 代」（30.3%）が高かった。
- ・ 居住地は、「カリフォルニア州」（84.1%）が圧倒的に高かった（回答対象者を 3 州に限定）。
- ・ 国籍は、「アメリカ合衆国」のみを回答対象者とした。

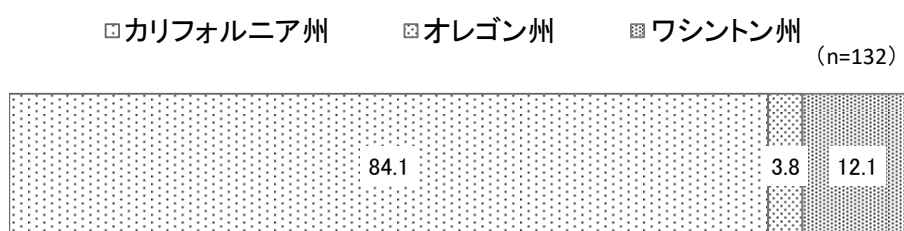
■性別



■年代



■居住地

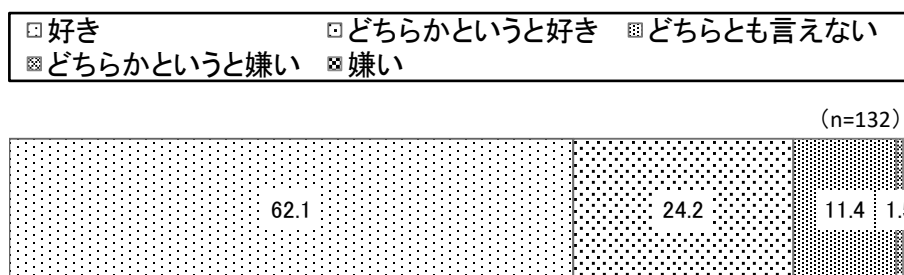


■国籍



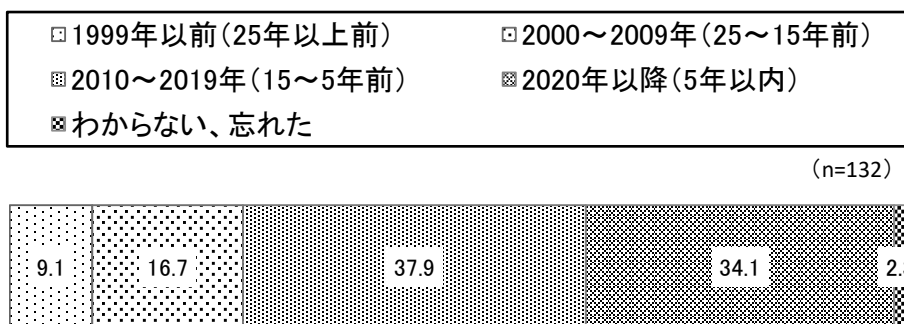
(2) こんにゃくの嗜好程度

- ・ 好き計（「好き」「どちらかというとき」の合計）の比率が 86.4%で圧倒的に高かった。喫食経験のある人の 8 割以上はこんにゃくを好きだと回答した。



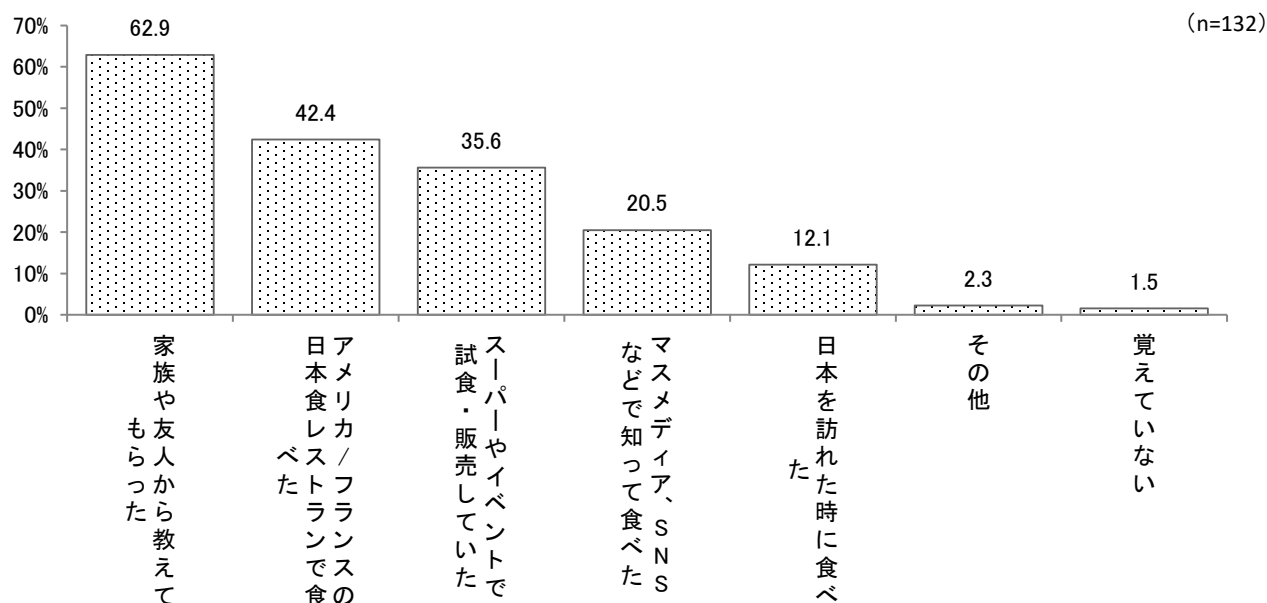
(3) こんにゃくを初めて知った時期

- ・ 「2010～2019 年（15～5 年前）」（37.9%）と「2020 年以降（5 年以内）」（34.1%）が高かった。



(4) こんにゃくを食べたきっかけ

- ・ 「家族や友人から教えてもらった」（62.9%）が圧倒的に高く、これに、「アメリカ/フランスの日本食レストランで食べた」（42.4%）、「スーパーやイベントで試食・販売していた」（35.6%）と続いた。



(5) 各こんにゃくの購入頻度

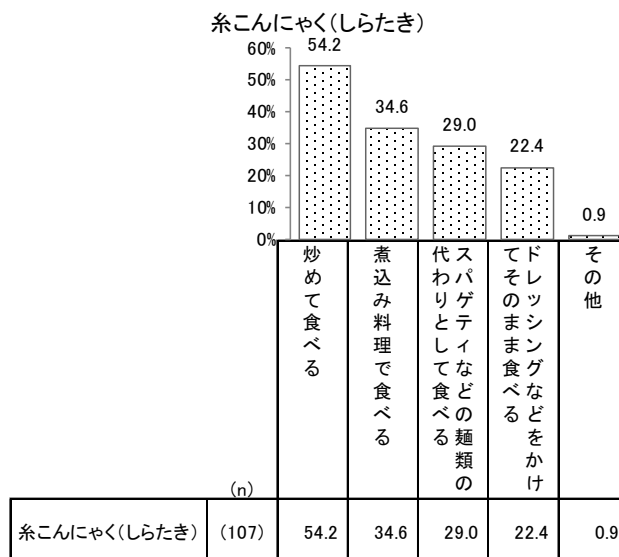
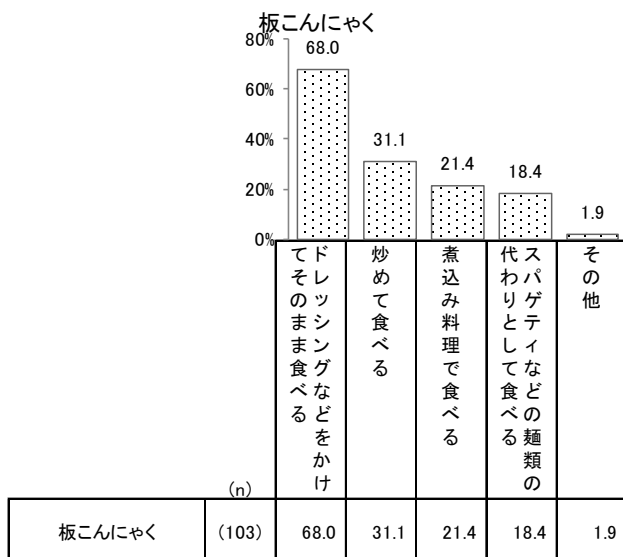
- 「月1回以上、またはそれ以上」の比率が最も高かったのは「板こんにゃく」(64.1%)で、「こんにゃく麺」(38.6%)、「糸こんにゃく(しらたき)」(32.7%)、「玉こんにゃく」(29.0%)が続いた。

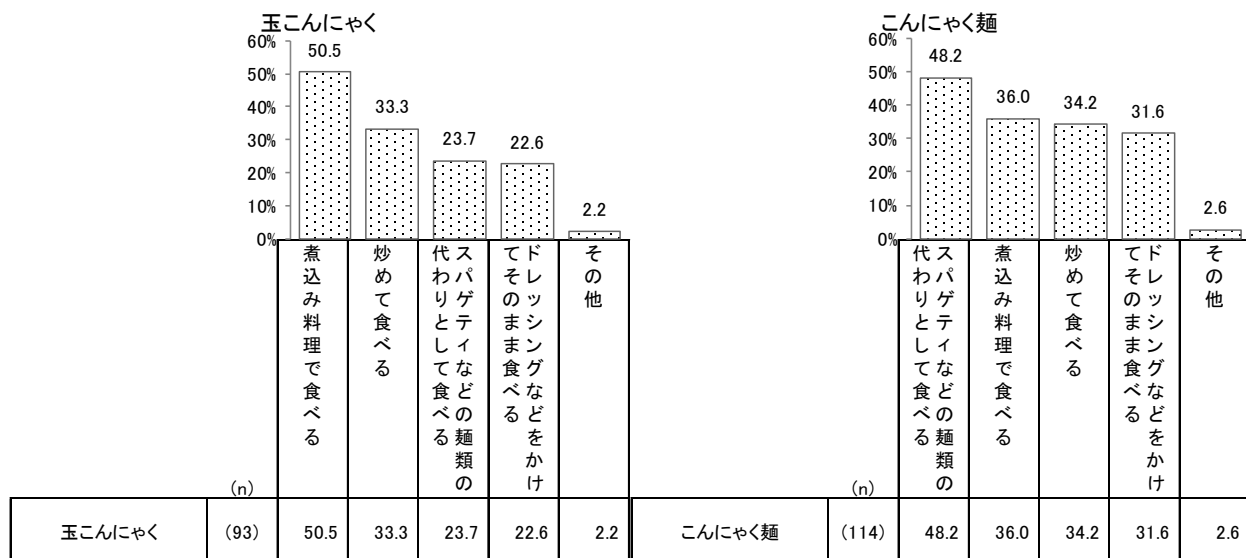
□ 月に1回程度、またはそれ以上 ▨ 数カ月に1回程度 ▩ それ以下

	(n)	月に1回程度、またはそれ以上	数カ月に1回程度	それ以下
板こんにゃく	(103)	64.1	18.4	17.5
こんにゃく麺	(114)	38.6	30.7	30.7
糸こんにゃく(しらたき)	(107)	32.7	48.6	18.7
玉こんにゃく	(93)	29.0	39.8	31.2

(6) これまでに経験のあるこんにゃくの喫食方法

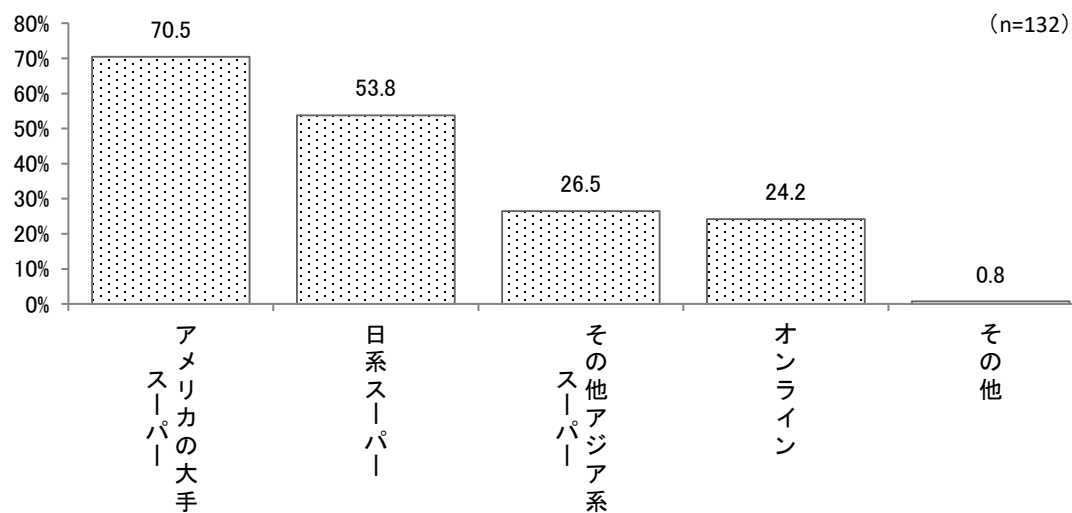
- 板こんにゃくでは、「ドレッシングなどをかけてそのまま食べる」(68.0%)が圧倒的に高かった。これに、「炒めて食べる」(31.1%)が続いた。
- 糸こんにゃく(しらたき)では、「炒めて食べる」(54.2%)と「煮込み料理で食べる」(34.6%)が高かった。
- 玉こんにゃくでは、「煮込み料理で食べる」(50.5%)と「炒めて食べる」(33.3%)が高かった。
- こんにゃく麺では、「スパゲティなどの麺類の代わりとして食べる」(48.2%)が最も高かった。次いで、「煮込み料理で食べる」(36%)と続いた。





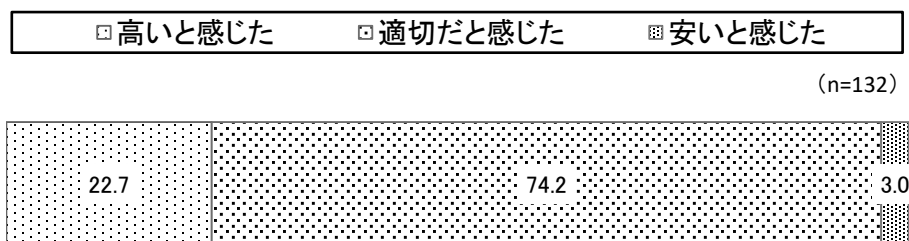
(7) これまでにこんにゃくを購入した場所

- ・ 「アメリカの大手スーパー」(70.5%) が最も高く、「日系スーパー」(53.8%) がそれに続いた。
- ・ 事前調査の「(2) 普段の食品購入場所」では「日系スーパー」は4位だったことから、こんにゃくの喫食経験がある人は普段から日系スーパーをよく利用していることがうかがえる。



(8) これまでに購入したこんにゃくの価格に対する所感

- ・ 「適切だと感じた」(74.2%) が圧倒的に高かった。これに「高いと感じた」(22.7%) と続いた。
- ・ なお、Walmart のオンラインストアによると、「YUHO Shirataki Konjac Angel Hair Noodles」は 8 パック \$ 18.28 (\$ 2.28/1 パック・150 g、約 330 円¹⁾、Kibun Foods のオンラインストアでは「Healthy Noodle」は 12 パック \$ 24.50 (\$ 2.04/1 パック・226g、約 300 円) で販売されている。



(9) 喫食したことのあるこんにゃくに対する評価

① 板こんにゃく

- ・ 満足計（「とても満足」「満足」の合計、以下同じ）の比率によると、全体的な美味しさは 88.3%、香りは 85.4%、見た目と食感と同率で 74.8%、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさは 79.6% となった。
- ・ 加重平均値²⁾によると、全体的な美味しさは 4.45、香りは 4.25 だった。

		☐ とても満足 ☐ 満足 ☐ 普通 ☐ やや不満 ☐ 不満					満足計	不満計	加重平均値
	(n)								
全体的な美味しさ	(103)	64.1	24.3	6.8	1.9		88.3	4.9	4.45
香り	(103)	47.6	37.9	8.7	4.9		85.4	5.8	4.26
見た目	(103)	37.9	36.9	20.4	4.9		74.8	4.9	4.08
食感	(103)	33.0	41.7	18.4	6.8		74.8	6.8	4.01
取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	(103)	43.7	35.9	7.8	6.8	5.8	79.6	12.6	4.05

¹ \$ 1 = 145 円で換算

² とても満足：5、満足：4、普通：3、やや不満：2、不満：1 とし、回答数を乗じて回答者数で除した指数

② 糸こんにゃく（しらたき）

- 満足計の比率によると、全体的な美味しさは89.7%、香りは86.9%、見た目は76.6%、食感と取り扱いのしやすさ、調理のしやすさは同率で77.6%となった。
- 加重平均値によると、全体的な美味しさは4.51、香りは4.21で、板こんにゃくよりわずかに高かった。

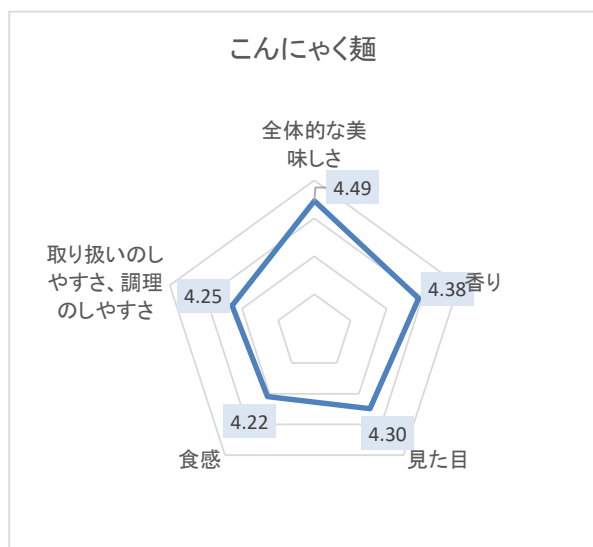
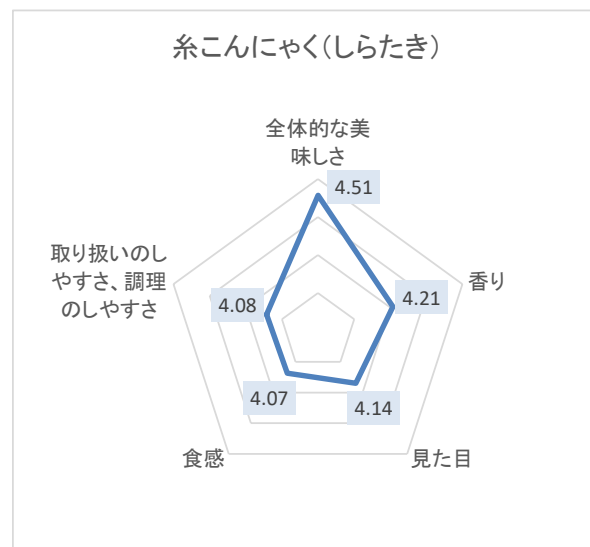
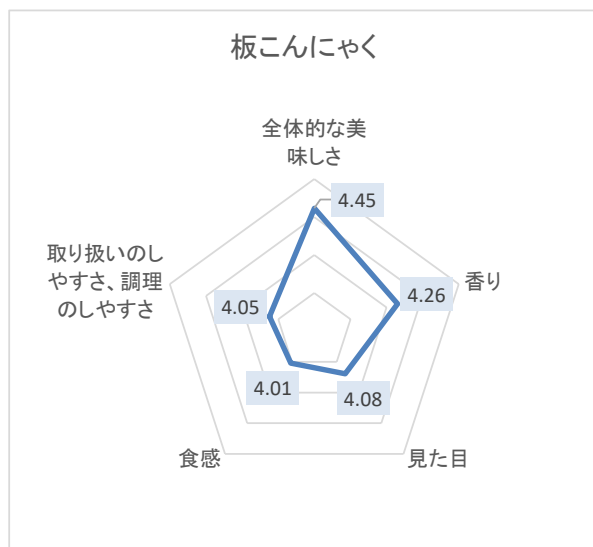
		☐ とても満足 ☐ 満足 ☐ 普通 ☐ やや不満 ☐ 不満					満足 計	不満 計	加重 平均 値
		(n)							
全体的な美味しさ	(107)	64.5	25.2	8.4	0.9		89.7	1.9	4.51
香り	(107)	40.2	46.7	8.4	0.9		86.9	4.7	4.21
見た目	(107)	41.1	35.5	19.6	0.0		76.6	3.7	4.14
食感	(107)	42.1	35.5	12.1	8.4	1.9	77.6	10.3	4.07
取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	(107)	44.9	32.7	13.1	4.7	4.7	77.6	9.3	4.08

③ こんにゃく麺

- 満足計の比率によると、全体的な美味しさは89.5%、香りは90.4%、見た目は81.6%、食感は85.1%、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさは84.2%となった。板こんにゃくや糸こんにゃくと比べると、全体的な美味しさの比率は大きく変わらないが、香り、見た目、食感、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさなど具体的に聞くと、板こんにゃくや糸こんにゃくより満足度が高くなる傾向がみられた。
- 加重平均値によると、全体的な美味しさは4.49、香りは4.38で、板こんにゃくや糸こんにゃくより高かった。

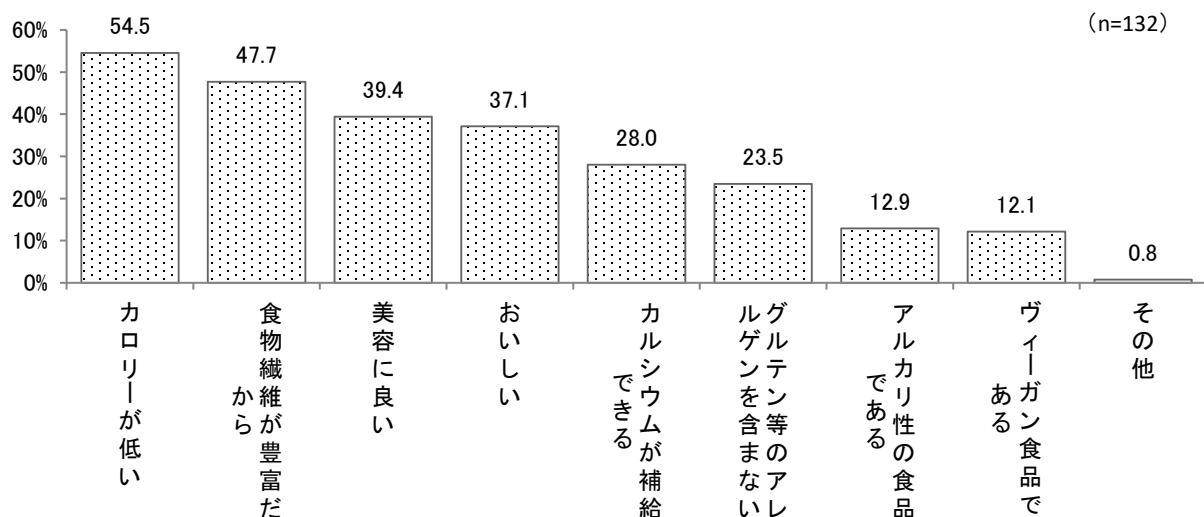
		☐ とても満足 ☐ 満足 ☐ 普通 ☐ やや不満 ☐ 不満					満足 計	不満 計	加重 平均 値
		(n)							
全体的な美味しさ	(114)	64.0	25.4	7.9	1.8		89.5	2.6	4.49
香り	(114)	50.9	39.5	7.0	0.9		90.4	2.6	4.38
見た目	(114)	52.6	28.9	14.9	0.9		81.6	3.5	4.30
食感	(114)	44.7	40.4	7.9	6.0	0.9	85.1	7.0	4.22
取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	(114)	54.4	29.8	7.0	4.4	4.4	84.2	8.8	4.25

- 各評価項目の加重平均値でペンタゴングラフを作図すると、以下の通りとなった。こんにゃく麺は香り、見た目、食感、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさの全てにおいて、板こんにゃくや糸こんにゃくより満足度が高い傾向であることがわかる。



(10) こんにゃくの魅力（上位3つまで）

- 「カロリーが低い」（54.5%）と「食物繊維が豊富だから」（47.7%）が高かった。これに、「美容に良い」（39.4%）、「おいしい」（37.1%）が続いた。アメリカの消費者は、健康や美容への効果を期待してこんにゃくを食べていることがわかる。



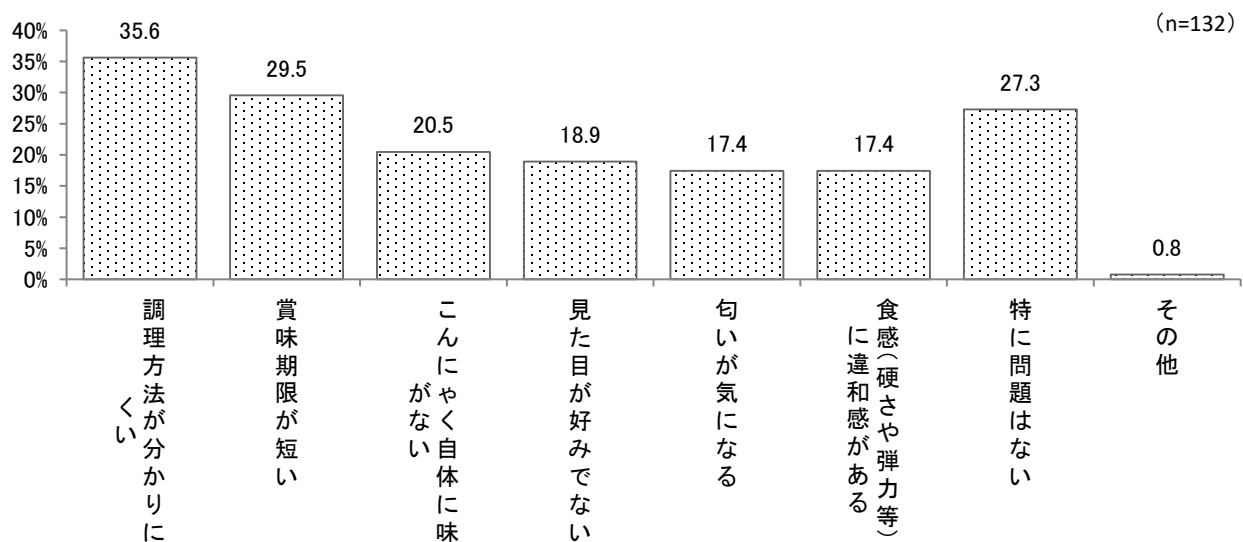
(11) こんにゃくを使用したメニューの喫食意向

- しらたきサラダ、しらたきを使ったパスタ、しらたきのフォー、しらたきを使った焼きそば、こんにゃくを使ったデザート、おでんの写真を掲示し、それぞれの喫食意向を調査した。
- 食べたい計（「食べたい」「どちらかという食べたい」の合計）の比率が最も高かったのは、「しらたきを使ったパスタ」（88.6%）で、これに、「しらたきサラダ」（81.8%）、「しらたきを使った焼きそば」（79.5%）、「おでん」（72.7%）、「こんにゃくを使ったデザート」（72.0%）、「しらたきのフォー」（66.7%）と続いた。
- 「しらたきを使ったパスタ」はどちらかという「食べたい」の比率が高かったが、「しらたきサラダ」と「しらたきを使った焼きそば」は「食べたい」の比率が5割を超えており、高い喫食意向がうかがえる。

		喫食意向					合計	
		食べたい	どちらかという食べたい	どちらともいえない	あまり食べたいと思わない	食べたいと思わない	食べたい計	食べたくない計
しらたきを使ったパスタ	(132)	39.4	49.2	7.6	3.8		88.6	3.8
しらたき サラダ	(132)	56.8	25.0	13.6	0.8		81.8	4.5
しらたきを使った焼きそば	(132)	55.3	24.2	13.6	5.3	1.5	79.5	6.8
おでん	(132)	37.1	35.6	18.2	6.1	3.0	72.7	9.1
こんにゃくを使ったデザート	(132)	39.4	32.6	15.9	6.8	5.3	72.0	12.1
しらたきのフォー	(132)	36.4	30.3	22.0	8.3	3.0	66.7	11.4

(12) こんにゃくに対する課題（上位3つまで）

- ・ 「調理方法が分かりにくい」(35.6%) が最も高い。次いで、「賞味期限が短い」(29.5%)、「こんにゃく自体に味が無い」(20.5%) となった。
- ・ 一般に、こんにゃくの海外展開で懸念される匂いや食感は、17.4%で比較的下位であった。



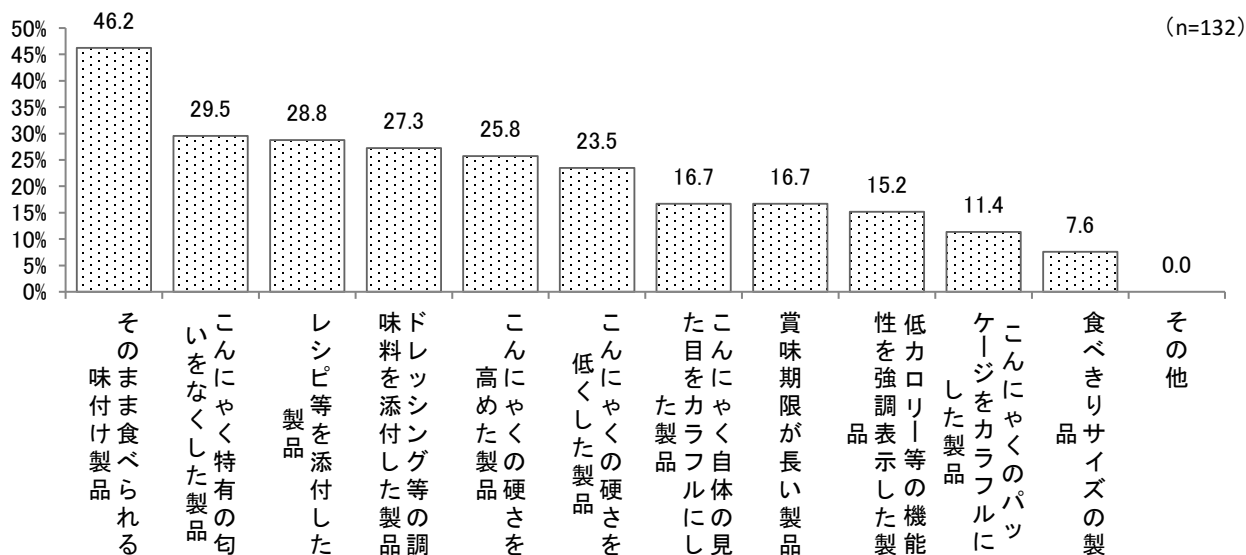
(13) こんにゃくの今後の喫食意向

- ・ 食べたい計（「積極的に食べたい」「これまでどおり食べたい」の合計）の比率によると、「こんにゃく麺」(83.3%) が最も高く、「板こんにゃく」(79.5%)、「糸こんにゃく（しらたき）」(78.8%)、「玉こんにゃく」(63.6%) と続いた。
- ・ 特に「こんにゃく麺」と「板こんにゃく」は、「積極的に食べたい」の比率が5割を超えており、高い喫食意向がうかがえる。

		☐ 積極的に食べたい ☐ これまでどおり食べたい ☒ あまり積極的に食べたいとは思わない			食べたい計
	(n)				
こんにゃく麺	(132)	53.0	30.3	16.7	83.3
板こんにゃく	(132)	59.1	20.5	20.5	79.5
糸こんにゃく（しらたき）	(132)	33.3	45.5	21.2	78.8
玉こんにゃく	(132)	31.8	31.8	36.4	63.6

(14) 自国で売れると思うこんにゃくの特長（上位3つまで）

- ・ 「そのまま食べられる味付け製品」（46.2%）が最も高かった。次いで、「こんにゃく特有の匂いをなくした製品」（29.5%）、「レシピ等を添付した製品」（28.8%）、「ドレッシング等の調味料を添付した製品」（27.3%）、「こんにゃくの硬さを高めた製品」（25.8%）と続いた。



II. フランス

1. 事前調査

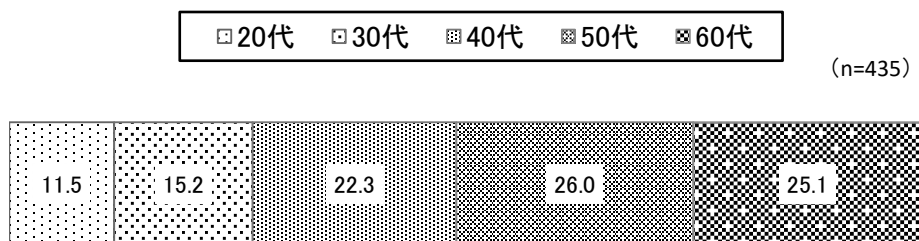
(1) 回答者属性

- ・ 性別は、男性が 44.4%、女性が 55.4%であった。
- ・ 年代は、「50 代」(26.0%)と「60 代」(25.1%)が高かった。
- ・ 居住地は、「フランス本土」(99.5%)が圧倒的に高かった。
- ・ 国籍は、「フランス」(98.4%)が圧倒的に高かった。

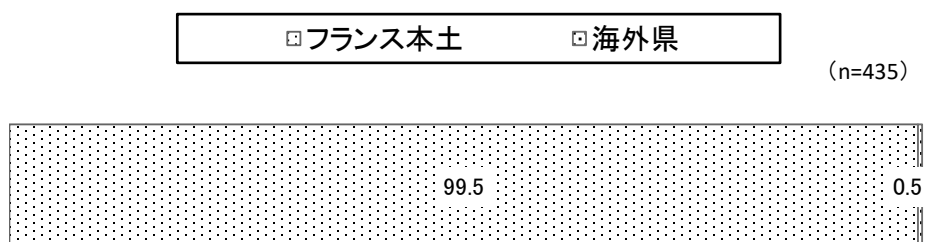
■性別



■年代



■居住地

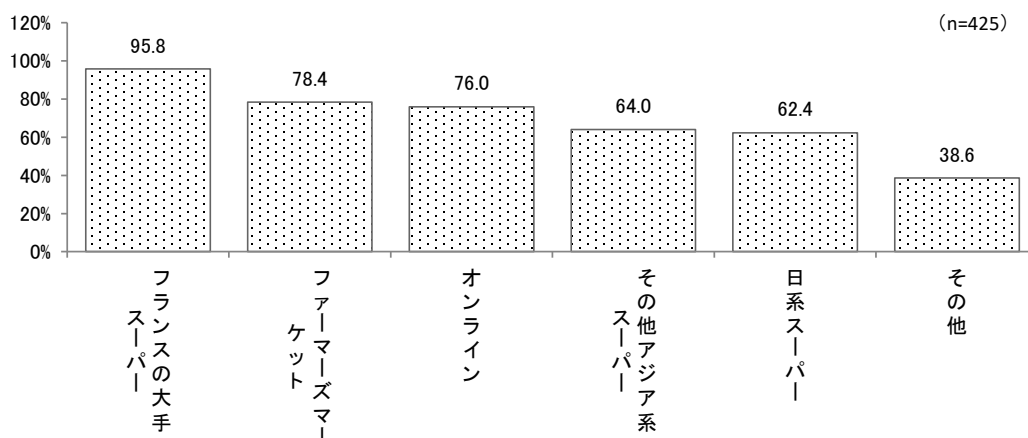


■国籍



(2) 普段の食品購入場所

- ・ 普段の食品購入場所は、「フランスの大手スーパー」(95.8%) が最も高い。次いで、「ファーマーズマーケット」(78.4%)、「オンライン」(76.0%) と続いた。
- ・ 「日系スーパー」は 62.4% で、その他アジア系スーパーと比較して下位だった。該当店舗が少ないことが影響しているとみられる。
- ・ なお、アメリカ調査結果によると、「日系スーパー」は 86.2% で 4 位であり、アメリカとの比較でも低いことがわかる。



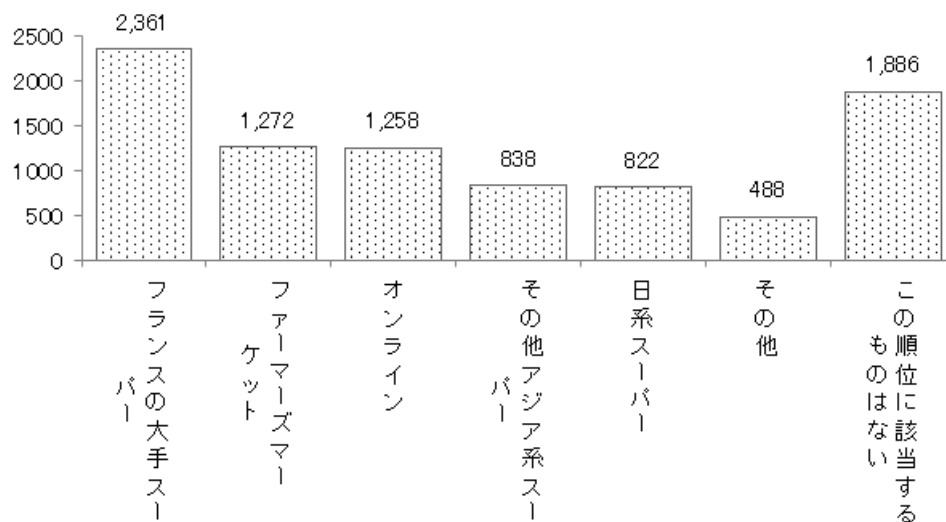
(注釈)

調査時、各チャネルは以下の例示を行った。

- ・ フランスの大手スーパー：MONOPRIX, Franprix, Carrefour, Auchan, Casino, など
 - ・ 日系スーパー：KIOKO, iRASSHAI, Nishikidori-Le Comptoir des Poivres など
 - ・ その他アジア系スーパー：K Mart, Ace Opéra, ACE-MART など
 - ・ オンライン：Amazon, Cdiscount など
- 順位付け結果によると、1 位では「フランスの大手スーパー」(83.3%) が圧倒的に高く、2 位以下と大きな差異があった。2 位は「オンライン」(26.6%) と「ファーマーズマーケット」(24.2%) が高かった。「日系スーパー」は 5 位が 16.0% で最も高く、利用頻度は低いとみられる。

	該当数	フランスの大手スーパー	日系スーパー	その他アジア系スーパー	オンライン	ファーマーズマーケット	その他	この順位に該当する
1位	(425)	83.3	2.1	0.7	3.3	2.6	3.8	4.2
2位	(425)	9.2	12.9	7.3	26.6	24.2	6.6	13.2
3位	(425)	1.4	9.9	15.1	17.2	26.6	4.5	25.4
4位	(425)	0.7	11.5	19.3	19.1	8.2	5.9	35.3
5位	(425)	0.9	16.0	16.7	7.5	14.8	5.9	38.1
6位	(425)	0.2	9.9	4.9	2.4	1.9	12.0	68.7

- ・ ポイント換算後のスコアによると、「フランスの大手スーパー」(2,361pt) が最も高く、「ファーマーズマーケット」(1,272pt)、「オンライン」(1,258pt) と続いた。
- ・ 「日系スーパー」(822pt) は5位で、「その他アジア系スーパー」とほぼ同スコアだった。

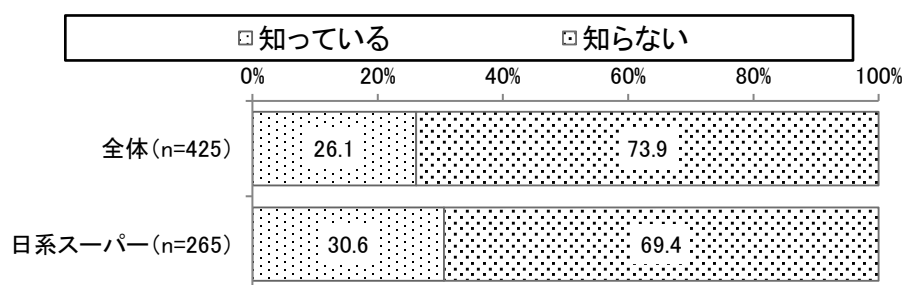


(注釈) 順位ごとに以下のポイントを回答数にかけ合わせ、合算しスコア化。

1位：6pt、2位：5pt、3位：4pt、4位：3pt、5位：2pt、6位：1pt

(3) こんにゃくの認知度

- ・ 全体のこんにゃくの認知度は、「知っている」が26.1%、「知らない」が73.9%だった。参考として、アメリカは「知っている」が50.9%、「知らない」が49.1%であり、アメリカと比べて認知度が低いことがわかる。
- ・ 普段の食品購入場所として「日系スーパー」を利用している人（順位不問）の認知度は、「知っている」が30.6%、「知らない」が69.4%で、全体より認知度がやや高くなった。



(注釈)

調査では、「Konnyaku」と「Konjac」を併記し、内容が同一であることを提示し認知度を調査した。

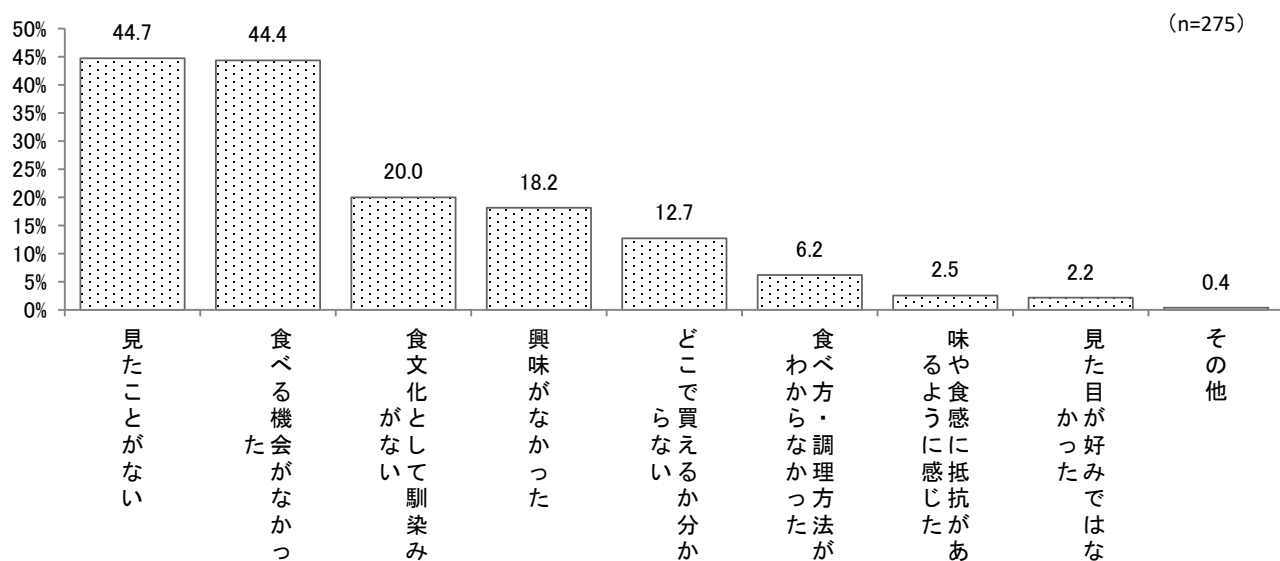
(4) こんにゃくの喫食経験

- ・ 全体的に「一度も食べたことはない」の比率が7～8割と高かった。アメリカ調査結果では4～5割だったため、喫食経験がある人が少ないことがうかがえる。
- ・ 食べたことがある計（「複数回食べたことがある」「一度だけ食べたことがある」の合計）の比率が最も高かったのは、「こんにゃく麺」（27.5%）で、「糸こんにゃく（しらたき）」（25.4%）と続いた。麺形状の製品は相対的に喫食経験が高いとみられる。
- ・ アメリカでは「複数回食べたことがある」の比率が高かった板こんにゃくだが、フランスでは「複数回食べたことがある」（7.3%）、「一度だけ食べたことがある」（6.4%）と低かった。

		□ 複数回食べたことがある ▣ 一度だけ食べたことがある ■ 一度も食べたことはない			食べたことがある計
	(n)				
こんにゃく麺	(425)	15.8	11.8	72.5	27.5
糸こんにゃく（しらたき）	(425)	13.2	12.2	74.6	25.4
玉こんにゃく	(425)	6.4	8.9	84.7	15.3
板こんにゃく	(425)	7.3	6.4	86.4	13.6
こんにゃくゼリー	(425)	5.2	8.2	86.6	13.4

(5) これまでに喫食したことがない理由

- ・ 前問でこんにゃくゼリー以外のすべてで「一度も食べたことはない」と回答した人を対象に、喫食したことがない理由を調査した。「見たことがない」（44.7%）と「食べる機会がなかった」（44.4%）が高かった。これに、「食文化として馴染みがない」（20.0%）、「興味がなかった」（18.2%）と続いた。



(6) 今後試食機会があった場合の喫食意向

① 全体

- 前問に引き続き、こんにゃくゼリー以外のすべてで「一度も食べたことはない」と回答した人を対象に、これまで喫食経験がない人において、今後試食機会があった場合の喫食意向をたずねた。「意向がある」と回答した人はアメリカの75.0%と比較するとやや低いが、58.2%で全体の6割を占めた。



② 製品タイプ別

- タイプ別の喫食意向について、食べてみたい計（「食べてみたい」「どちらかという食べてみたい」の合計）の比率が最も高かったのは「糸こんにゃく（しらたき）」(78.1%)で、「こんにゃく麺」(76.3%)と続いた。この2製品が圧倒的に高く、「玉こんにゃく」(48.8%)、「板こんにゃく」(38.8%)とは大きく差が開いた。
- 「こんにゃく麺」については、「食べてみたい」(68.6%)の比率が他のこんにゃく製品より突出して高く、喫食意向の高さがうかがえる。

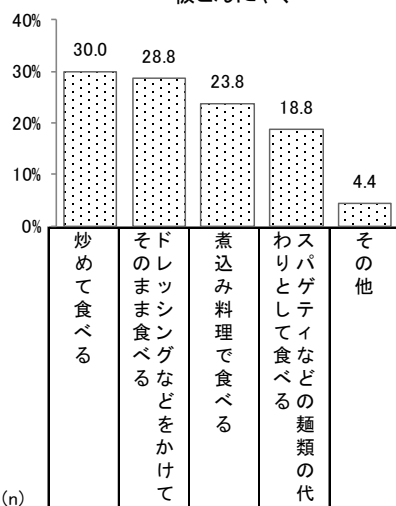
			食べてみたい どちらかという食べてみたい あまり食べてみたいと思わない 食べてみたいと思わない わからない						食べて みたい 計	計 食べて みた く ない	
(n)											
SC7_2	糸こんにゃく(しらたき)	(160)	34.4		43.8		6.9	3.8	11.3	78.1	10.6
SC7_4	こんにゃく麺	(160)	50.6		25.6		6.3	4.4	13.1	76.3	10.6
SC7_3	玉こんにゃく	(160)	21.9	26.9	16.9	11.9	22.5		48.8	28.8	
SC7_1	板こんにゃく	(160)	16.9	21.9	17.5	15.6	28.1		38.8	33.1	

(7) 興味関心のあるこんにゃくの喫食方法

- 前問で「食べてみたい」または「どちらかという食べてみたい」と回答した人を対象に、興味関心のあるこんにゃくの喫食方法を調査した。
- 板こんにゃくでは、「炒めて食べる」(30.0%)と「ドレッシングなどをかけてそのまま食べる」(28.8%)が高かった。
- 糸こんにゃく（しらたき）では、「スパゲティなどの麺類の代わりとして食べる」(41.9%)と「炒めて食べる」(29.4%)が高かった。なお、アメリカ調査結果では「ドレッシングなどをかけてそのまま食べる」が51.0%で1位だったが、フランスは20.0%で3位であり、加熱調理を伴う喫食方法の方が馴染みやすい可能性がうかがえる。
- 玉こんにゃくでは、「炒めて食べる」(36.9%)と「煮込み料理で食べる」(30.6%)が高かった。
- こんにゃく麺では、「スパゲティなどの麺類の代わりとして食べる」(57.5%)が圧倒的に高かった。

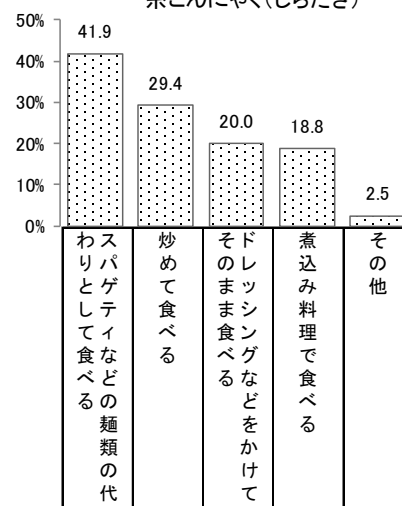
これに、「ドレッシングなどをかけてそのまま食べる」(17.5%)、「煮込み料理で食べる」(17.5%)と続いた。

板こんにゃく



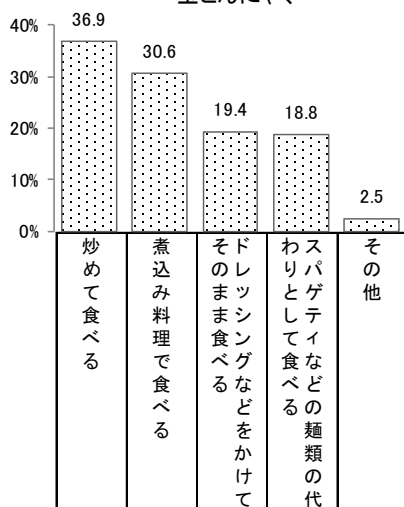
板こんにゃく	(160)	30.0	28.8	23.8	18.8	4.4
--------	-------	------	------	------	------	-----

糸こんにゃく(しらたき)



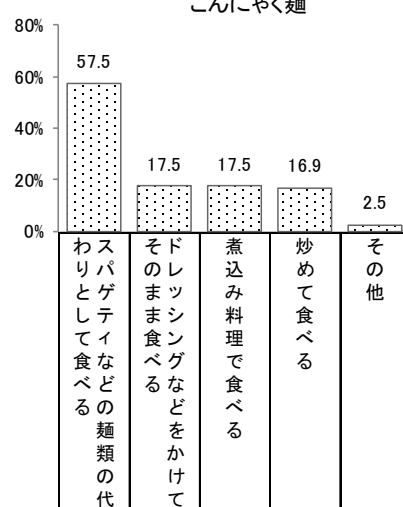
糸こんにゃく(しらたき)	(160)	41.9	29.4	20.0	18.8	2.5
--------------	-------	------	------	------	------	-----

玉こんにゃく



玉こんにゃく	(160)	36.9	30.6	19.4	18.8	2.5
--------	-------	------	------	------	------	-----

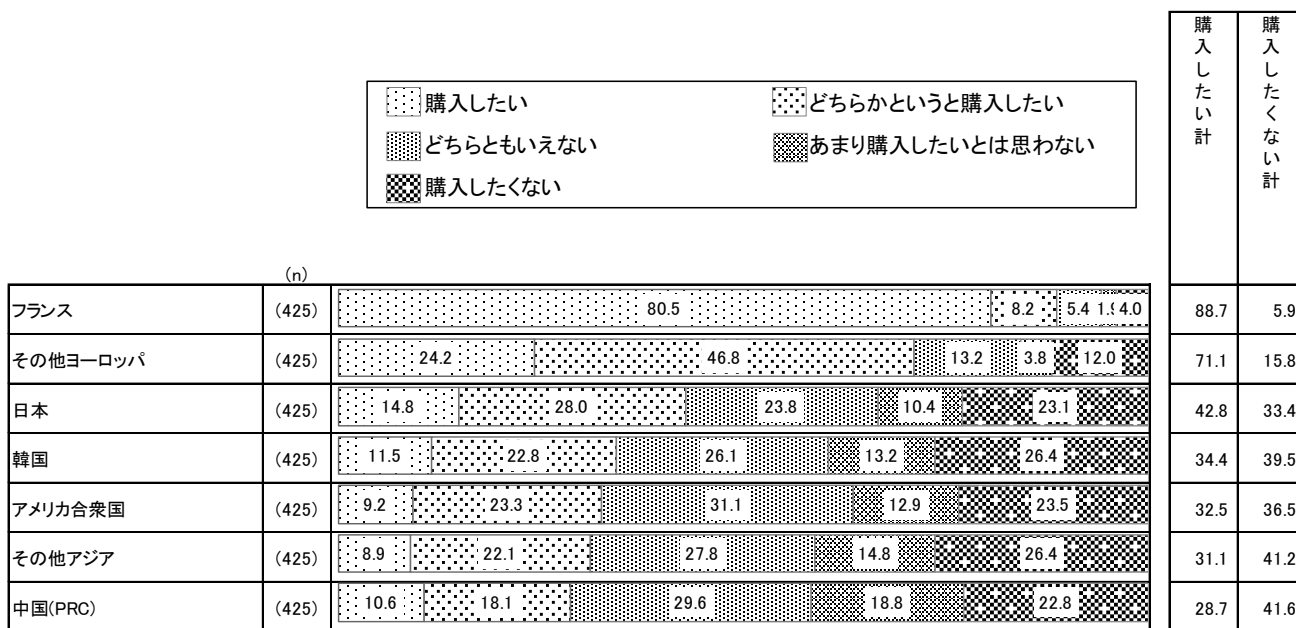
こんにゃく麺



こんにゃく麺	(160)	57.5	17.5	17.5	16.9	2.5
--------	-------	------	------	------	------	-----

(8) フランスにおける食品の産地情報の意思決定影響

- ・ フランスの消費者が食品を購入する際、商品の製造地がどの程度購買に影響を与えるかを調べた。
- ・ 購入したい計（「購入したい」「どちらかというで購入したい」の合計）の比率によると、「フランス」（88.7%）が最も高く、自国製品の高い購入意向がうかがえる。これに「その他ヨーロッパ」（71.1%）が続ぎ、3位以下とは大きな差がみられた。
- ・ 「日本」は（42.8%）3位で、その他ヨーロッパに続いた。アメリカや他のアジア国・地域と比較しても高かった。



2. 本調査

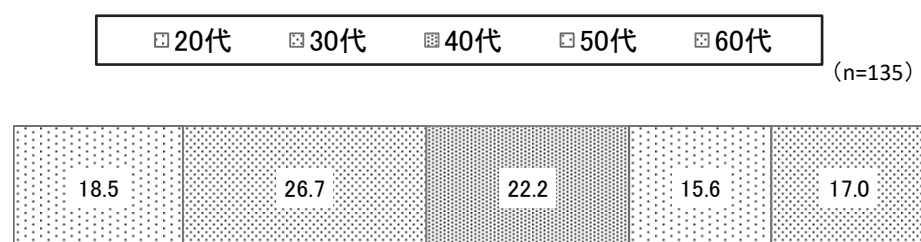
(1) 回答者属性

- ・ 事前調査において、板こんにゃく、糸こんにゃく（しらたき）、玉こんにゃく、こんにゃく麺のいずれかで喫食経験がある人のうち、回答の得られた 135 名を対象とした。
- ・ 性別は、男性が 46.7%、女性が 53.3%であった。
- ・ 年代は、「30 代」（26.7%）と「40 代」（22.2%）が高かった。
- ・ 居住地は、回答対象者を「フランス本土」に限定した。また、国籍も「フランス」のみを回答対象者とした。

■性別



■年代



■居住地

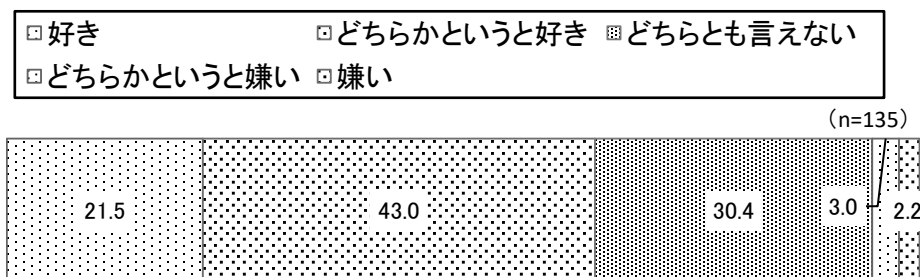


■国籍



(2) こんにゃくの嗜好程度

- ・ 好き計（「好き」「どちらかというとき好き」の合計）の比率が 64.4%で圧倒的に高かった。喫食経験のある人の 6 割以上はこんにゃくを好きだと回答した。



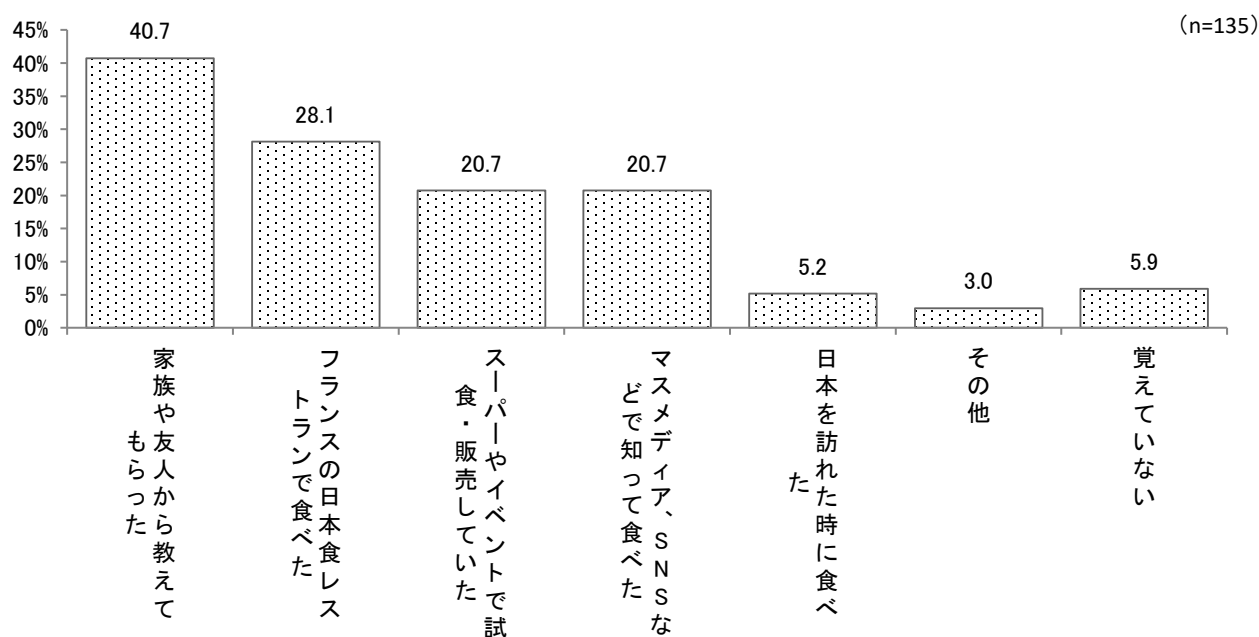
(3) こんにゃくを初めて知った時期

- ・ 「2020 年以降（5 年以内）」（38.5%）と「2010～2019 年（15～5 年前）」（27.4%）が高かった。



(4) こんにゃくを食べたきっかけ

- ・ 「家族や友人から教えてもらった」(40.7%) が最も高く、これに、「フランスの日本食レストランで食べた」(28.1%)、「スーパーやイベントで試食・販売していた」と「マスメディア・SNS など知って食べた」(20.7%) と続いた。



(5) 各こんにゃくの購入頻度

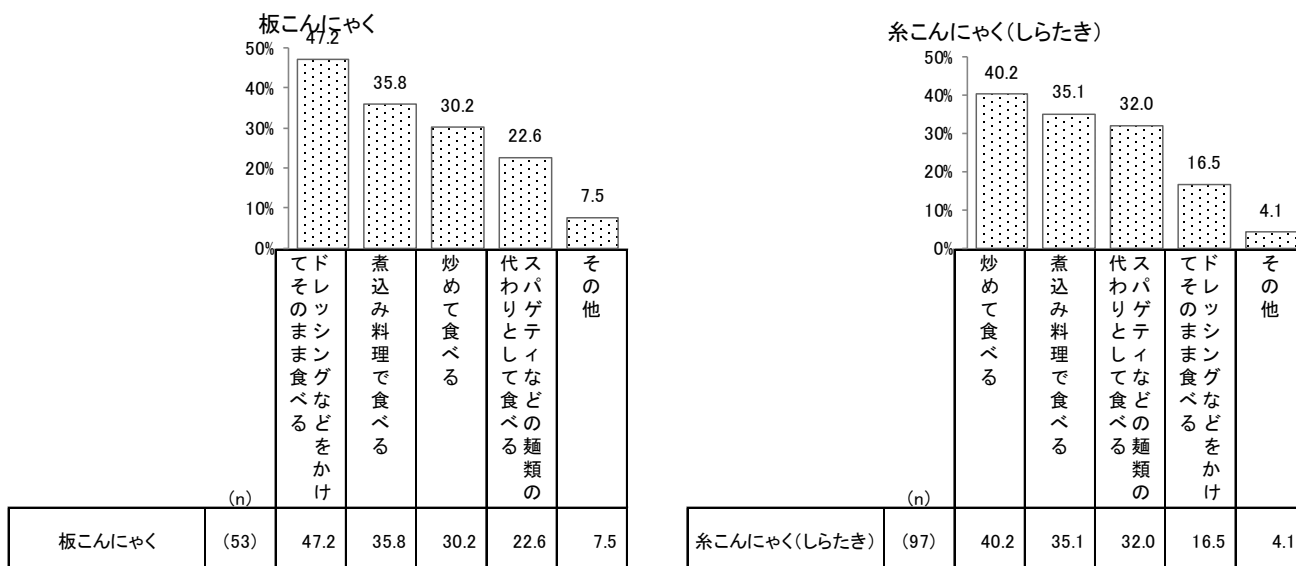
- ・ 「月1回以上、またはそれ以上」の比率が最も高かったのは「板こんにゃく」(45.3%)で、「糸こんにゃく(しらたき)」(22.7%)、「こんにゃく麺」(21.6%)、「玉こんにゃく」(16.7%)と続いた。
- ・ 「板こんにゃく」は喫食経験者が少ないものの、喫食者におけるリピート率は比較的高い。

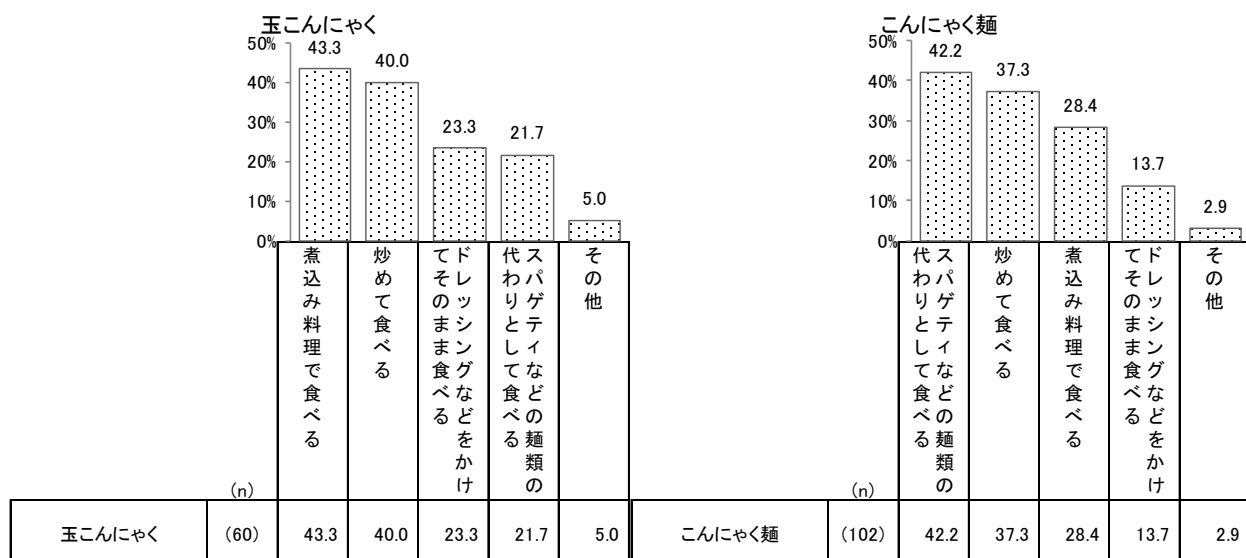
□ 月に1回程度、またはそれ以上 ▨ 数カ月に1回程度 ▩ それ以下

	(n)	月に1回程度、またはそれ以上	数カ月に1回程度	それ以下
板こんにゃく	(53)	45.3	26.4	28.3
糸こんにゃく(しらたき)	(97)	22.7	44.3	33.0
こんにゃく麺	(102)	21.6	33.3	45.1
玉こんにゃく	(60)	16.7	36.7	46.7

(6) これまでに経験のあるこんにゃくの喫食方法

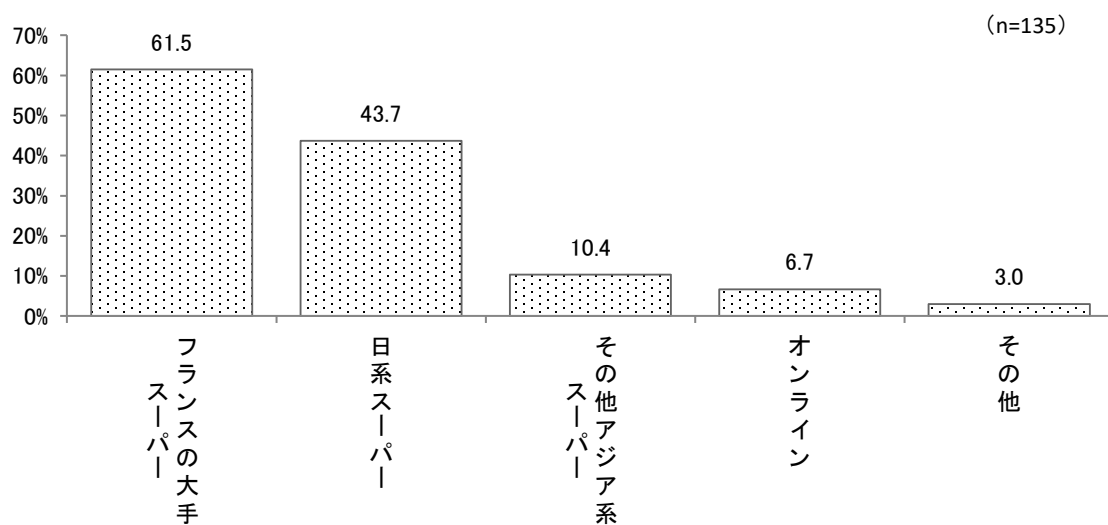
- ・ 板こんにゃくでは、「ドレッシングなどをかけてそのまま食べる」(47.2%)と「煮込み料理で食べる」(35.8%)が高かった。
- ・ 糸こんにゃく(しらたき)では、「炒めて食べる」(40.2%)と「煮込み料理で食べる」(35.1%)が高く、「ドレッシングなどをかけてそのまま食べる」(16.5%)は低かった。
- ・ 玉こんにゃくでは、「煮込み料理で食べる」(43.3%)と「炒めて食べる」(40.0%)が高かった。
- ・ こんにゃく麺では、「スパゲティなどの麺類の代わりとして食べる」(42.2%)と「炒めて食べる」(37.3%)が高かった。





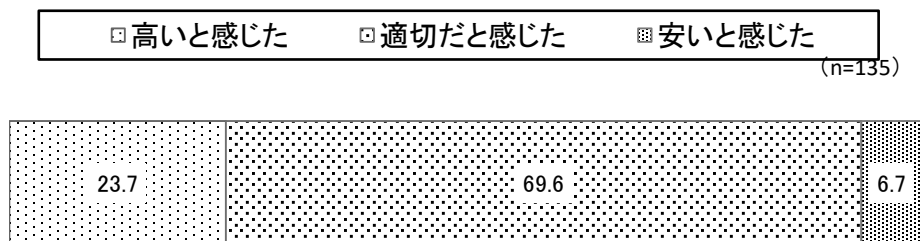
(7) これまでにこんにゃくを購入した場所

- ・ 全体では、「フランスの大手スーパー」(61.5%)と「日系スーパー」(43.7%)が高かった。
- ・ 事前調査の「(2) 普段の食品購入場所」では「日系スーパー」は5位だったことから、こんにゃくの喫食経験がある人は普段から日系スーパーをよく利用していることがうかがえる。



(8) これまでに購入したこんにゃくの価格に対する所感

- ・ 「適切だと感じた」(69.6%) が圧倒的に高かった。これに「高いと感じた」(23.7%) と続いた。
- ・ なお、カルフルのオンラインストアによると、「Shirataki Konjac nature GAYELORD HAUSER」は1パック€2.29（内容量 160 g、約 380 円¹⁾）で販売されている。



(9) 喫食したことのあるこんにゃくに対する評価

① 板こんにゃく

- ・ 満足計（「とても満足」「満足」の合計、以下同じ）の比率によると、全体的な美味しさは 75.5%、香りは 77.4%、見た目は 60.4%、食感は 56.6%、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさは 62.3% となった。喫食経験がある人は他のこんにゃくより少ないが、喫食経験者の満足度は比較的高いとみられる。
- ・ 不満計の比率が高かったのは、食感（24.5%）、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ（22.6%）などで、この比率は糸こんにゃくやこんにゃく麺と比べて高かった。
- ・ 加重平均値²⁾によると、全体的な美味しさは 4.21、香りは 3.94 だった。
- ・ アメリカの調査結果と比較すると、いずれの評価項目もやや低かった。

☐ とても満足 ☐ 満足 ☐ 普通 ☐ やや不満 ☐ 不満							満足 計	不満 計	加重 平均 値	
(n)										
全体的な美味しさ	(53)	49.1		26.4		20.8	0.0	75.5	3.8	4.21
香り	(53)	30.2	47.2			15.1	1.9 5.7	77.4	7.5	3.94
見た目	(53)	22.6	37.7		26.4	9.4	3.8	60.4	13.2	3.66
食感	(53)	22.6	34.0		18.9	18.9	5.7	56.6	24.5	3.49
取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	(53)	34.0	28.3		15.1	13.2	9.4	62.3	22.6	3.64

¹⁾ € 1 = 167 円で換算

²⁾ とても満足：5、満足：4、普通：3、やや不満：2、不満：1 とし、回答数を乗じて回答者数で除した指数

② 糸こんにゃく（しらたき）

- ・ 満足計の比率によると、全体的な美味しさと香りは同率で72.2%、見た目は60.8%、食感は62.9%、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさは69.1%となった。
- ・ 不満計の比率が相対的に高かったのは「食感」（15.5%）だった。
- ・ 加重平均値によると、板こんにゃくと比べて、見た目、食感、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさの満足度が高い傾向がみられた。

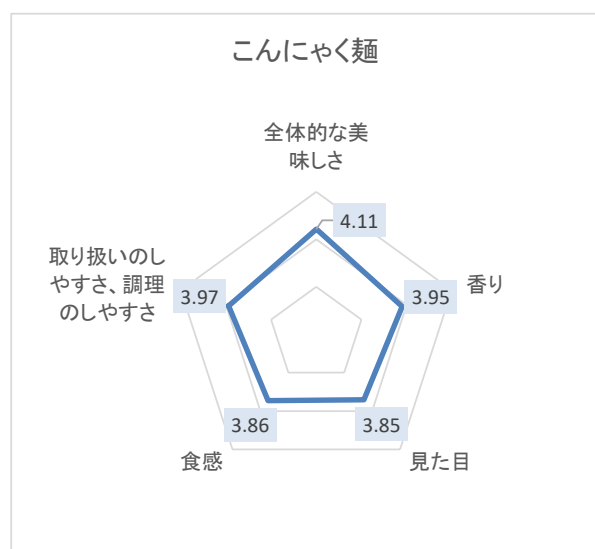
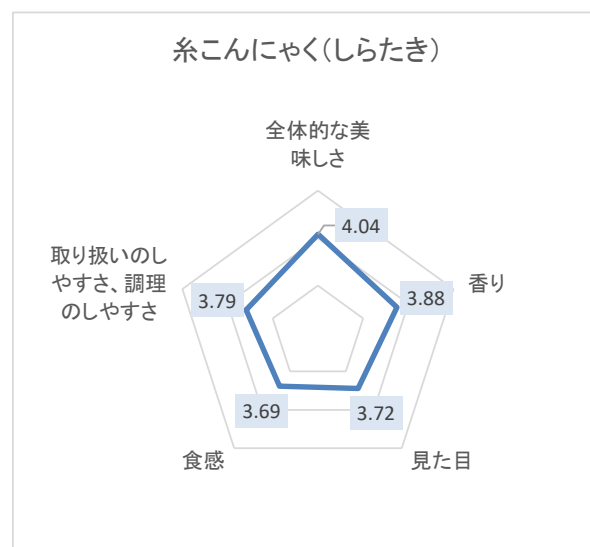
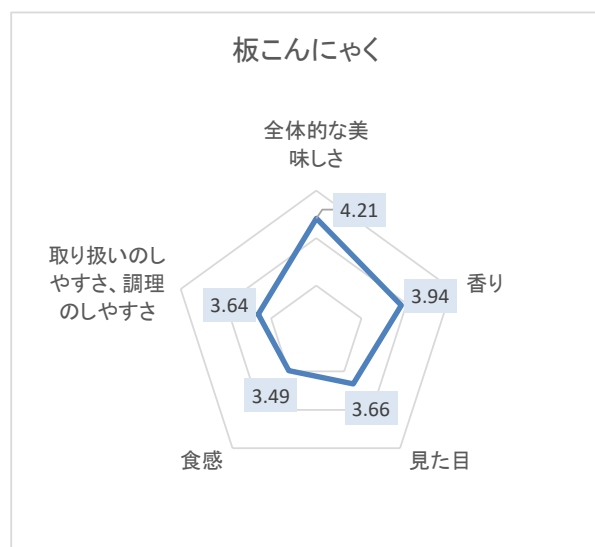
		☐ とても満足 ☐ 満足 ☐ 普通 ☐ やや不満 ☐ 不満					満足 計	不満 計	加重 平均 値
		(n)							
全体的な美味しさ	(97)	39.2	33.0	21.6	5.1	0.0	72.2	6.2	4.04
香り	(97)	25.8	46.4	18.6	8.2	1.0	72.2	9.3	3.88
見た目	(97)	19.6	41.2	32.0	6.1	0.0	60.8	7.2	3.72
食感	(97)	24.7	38.1	21.6	12.4	3.1	62.9	15.5	3.69
取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	(97)	26.8	42.3	19.6	6.2	5.2	69.1	11.3	3.79

③ こんにゃく麺

- ・ 満足計の比率によると、全体的な美味しさは73.5%、香りは75.5%、見た目は66.7%、食感は68.6%、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさは76.5%となった。糸こんにゃくと比べて、いずれの評価項目もやや高くなる傾向がみられた。
- ・ 加重平均値によると、全体的な美味しさは4.11、香りは3.95などで、板こんにゃくや糸こんにゃくと比べて全体的に高かった。

		☐ とても満足 ☐ 満足 ☐ 普通 ☐ やや不満 ☐ 不満					満足 計	不満 計	加重 平均 値
		(n)							
全体的な美味しさ	(102)	44.1	29.4	21.6	2.9	2.0	73.5	4.9	4.11
香り	(102)	26.5	49.0	18.6	4.9	1.0	75.5	5.9	3.95
見た目	(102)	27.5	39.2	25.5	6.9	1.0	66.7	7.8	3.85
食感	(102)	33.3	35.3	17.6	11.8	2.0	68.6	13.7	3.86
取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	(102)	36.3	40.2	13.7	3.9	5.9	76.5	9.8	3.97

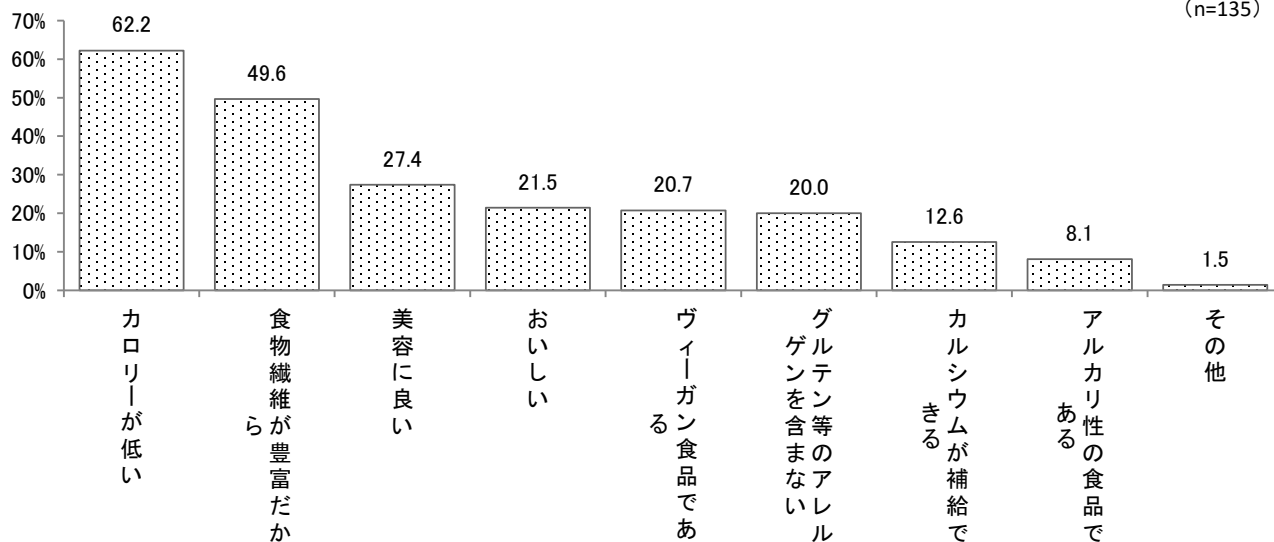
- ・ 各評価項目の加重平均値でペンタゴングラフを作図すると、以下の通りとなった。板こんにゃくは、全体的な美味しさと香りの満足度は比較的高いが、見た目、食感、取り扱いのしやすさ、調理のしやすさの満足度が糸こんにゃくやこんにゃく麺と比べて低い傾向にある。
- ・ 他方、糸こんにゃく、こんにゃく麺は、各評価項目の満足度について、バランスが取れた結果となった。



(10) こんにゃくの魅力（上位3つまで）

- ・ 「カロリーが低い」（62.2%）と「食物繊維が豊富だから」（49.6%）が高かった。これに、「美容に良い」（27.4%）、「おいしい」（21.5%）が続いた。フランスの消費者は、健康や美容への効果を期待してこんにゃくを食べており、この傾向はアメリカとも同様であった。

(n=135)



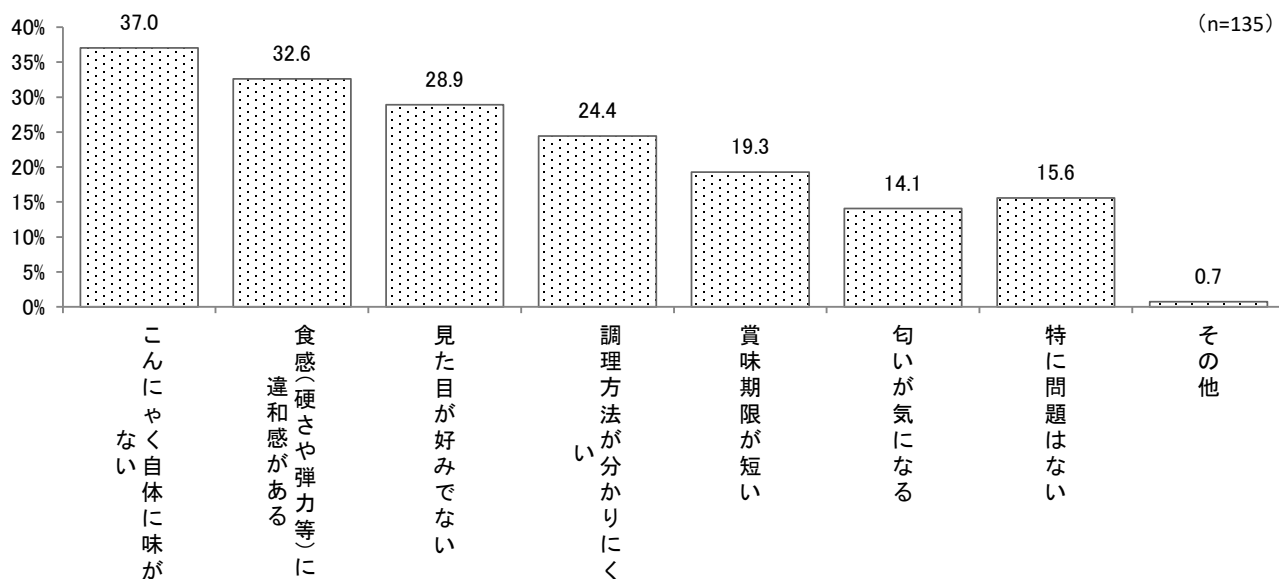
(11) こんにゃくを使用したメニューの喫食意向

- ・ しらたきサラダ、しらたきを使ったパスタ、しらたきのフォー、しらたきを使った焼きそば、こんにゃくを使ったデザート、おでんの写真を掲示し、それぞれの喫食意向を調査した。
- ・ 食べたい計（「食べたい」「どちらかという食べたい」の合計）の比率が最も高かったのは、「しらたきを使ったパスタ」（83.7%）で、これに、「しらたきを使った焼きそば」（80.7%）、「しらたきサラダ」（68.9%）、「しらたきのフォー」（55.6%）、「おでん」（52.6%）、「こんにゃくを使ったデザート」（46.7%）、と続いた。
- ・ アメリカの調査結果と比較すると、「しらたきのフォー」の順位が高い（アメリカは66.7%で6位）。これはベトナムがフランスの元植民地で、ベトナム料理への馴染みがあることも影響している可能性がある。「おでん」「こんにゃくを使ったデザート」は食べたくない計の比率が25%を超えており、掲示したメニューの中では喫食意向が相対的に低いことがうかがえる。

		食べたい どちらかという食べたい どちらともいえない あまり食べたいと思わない 食べたいと思わない						食べた 計	食べたく ない計
(n)									
しらたきを使ったパスタ	(135)	41.5	42.2	10.4	2.2	3.7		83.7	5.9
しらたきを使った焼きそば	(135)	39.3	41.5	8.1	6.7	4.4		80.7	11.1
しらたき サラダ	(135)	39.3	29.6	20.7	7.4	3.0		68.9	10.4
しらたきのフォー	(135)	27.4	28.1	27.4	11.9	5.2		55.6	17.0
おでん	(135)	24.4	28.1	21.5	18.5	7.4		52.6	25.9
こんにゃくを使ったデザート	(135)	25.2	21.5	24.4	21.5	7.4		46.7	28.9

(12) こんにゃくに対する課題（上位3つまで）

- 「こんにゃく自体に味が無い」(37.0%)と「食感(硬さや弾力等)に違和感がある」(32.6%)が高かった。これに、「見た目が好みでない」(28.9%)と続いた。
- アメリカの調査結果では「調理方法が分かりにくい」「賞味期限が短い」「こんにゃく自体に味が無い」が上位3位となっており、課題となるポイントは異なることがうかがえる。
- 一般に、こんにゃくの海外展開で懸念される匂いは、14.1%で比較的下位であった。これは現在流通している商品がこれらの課題をクリアしているためと推察される。



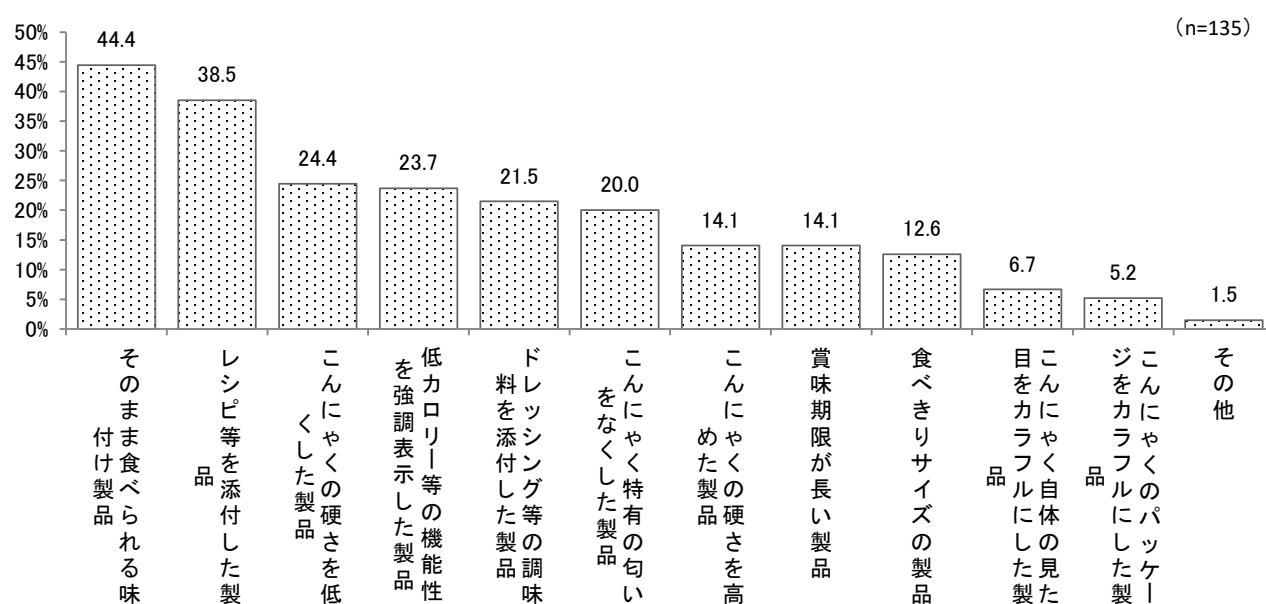
(13) こんにゃくの今後の喫食意向

- 食べたい計(「積極的に食べたい」「これまでどおり食べたい」の合計)の比率によると、「糸こんにゃく(しらたき)」(76.3%)と「こんにゃく麺」(72.6%)が高かった。「板こんにゃく」(50.4%)と「玉こんにゃく」(42.2%)とは20pt以上の差異がみられた。
- 「板こんにゃく」と「玉こんにゃく」はあまり積極的に食べたいとは思わないの比率が5割前後となっており、好き嫌いが分かれる可能性がうかがえる。

		☐ 積極的に食べたい ☐ これまでどおり食べたい ☐ あまり積極的に食べたいとは思わない			食べたい計
	(n)				
糸こんにゃく(しらたき)	(135)	34.1	42.2	23.7	76.3
こんにゃく麺	(135)	31.9	40.7	27.4	72.6
板こんにゃく	(135)	33.3	17.0	49.6	50.4
玉こんにゃく	(135)	20.0	22.2	57.8	42.2

(14) 自国で売れると思うこんにゃくの特長（上位3つまで）

- ・ 「そのまま食べられる味付け製品」（44.4%）と「レシピ等を添付した製品」（38.5%）が高かった。これに、「こんにゃくの硬さを低くした製品」（24.4%）、「低カロリー等の機能性を強調表示した製品」（23.7%）、「ドレッシング等の調味料を添付した製品」（21.5%）と続いた。
- ・ こんにゃくの硬さについては、アメリカ調査結果との傾向の違いがみられた。アメリカでは5位に「こんにゃくの硬さを高めた製品」（25.8%）が入り、弾力性のある食感を好む傾向がみられたのに対し、フランスは「こんにゃくの硬さを低くした製品」が3位、「こんにゃくの硬さを高めた製品」は7位であり、食感が柔らかい方が好まれることがうかがえる。



データ編（調査結果数表）

I. アメリカ

SC.1 回答者属性

F1.性別(SA)

		%
全 体		351
1	男性	57.3
2	女性	41.9
3	答えたくない	0.9

F2.年代(SA)

		%
全 体		351
1	20代	16.0
2	30代	32.8
3	40代	20.8
4	50代	15.1
5	60代	15.4

F3.居住地(アメリカ)(SA)

		%
全 体		351
1	カリフォルニア州	51.6
2	オレゴン州	5.7
3	ワシントン州	8.8
4	それ以外	33.9

F4. 国籍(SA)

		%
全 体		351
1	アメリカ合衆国	93.7
2	カナダ	0.6
3	中南米(メキシコ、ブラジル、アルゼンチンなど)	1.4
4	中国	0.6
5	韓国	0.0
6	日本	0.0
7	その他アジア(ベトナム、インド、フィリピンなど)	0.9
8	ヨーロッパ(イギリス、フランス、ドイツなど)	1.4
9	その他	1.4

SC2. 普段の食品購入場所 (SA)

	該 当 数	ア メ リ カ ス ー パ ー	日 系 ス ー パ ー	ス ー パ ー の 他 ア ジ ア 系	オ ン ラ イ ン	フ ァ ー マ ー ズ マ ー	そ の 他	こ の 順 位 に 該 当 す る も の は な い
SC2_1 1位	218	83.5	0.9	1.4	5.0	2.3	2.8	4.1
SC2_2 2位	218	5.5	23.4	9.2	38.1	12.8	5.0	6.0
SC2_3 3位	218	1.4	9.6	25.7	17.0	35.8	2.3	8.3
SC2_4 4位	218	1.8	17.9	25.2	22.0	14.7	6.0	12.4
SC2_5 5位	218	2.3	24.3	22.0	6.4	22.0	7.3	15.6
SC2_6 6位	218	0.5	10.1	2.8	1.8	2.3	22.0	60.6

SC3. 「こんにゃく」(Konnyaku/Konjac) の認知状況 (SA)

		%
全 体		218
1	知っている	50.9
2	知らない	49.1

SC4. これまでの喫食経験 (SA)

	該 当 数	と 複 が 数 回 あ る 食 べ た こ	こ ー と 度 が あ る 食 べ た	と 一 は 度 な い 食 べ た こ	食 べ た こ と が あ る 計
SC4_1 板こんにゃく	218	40.4	12.8	46.8	53.2
SC4_2 糸こんにゃく(しらたき)	218	31.7	25.2	43.1	56.9
SC4_3 玉こんにゃく	218	19.7	30.3	50.0	50.0
SC4_4 こんにゃく麺	218	36.2	22.9	40.8	59.2
SC4_5 こんにゃくゼリー	218	24.3	22.9	52.8	47.2

SC5.これまでこんにゃくを食べたことがない理由(MA)

		%
全 体		68
1	食べる機会がなかった	26.5
2	どこで買えるか分からない	26.5
3	見たことがない	55.9
4	見た目が好みではなかった	4.4
5	食べ方・調理方法がわからなかった	10.3
6	味や食感に抵抗があるように感じた	4.4
7	食文化として馴染みがない	42.6
8	興味がなかった	16.2
9	その他	1.5

SC6.試食機会がある場合の喫食意向(SA)

①全体

		%
全 体		68
1	ある	75.0
2	ない	25.0

②製品タイプ別

	該 当 数	食 べ て み た い	ど ち ら か と い う と 食 べ て み た い	あ ま り 食 べ て み た い	食 べ て み た い と 思 わ ない	わ か ら な い	食 べ て み た い 計	食 べ て み た く な い 計
SC7_1 板こんにゃく	51	37.3	31.4	13.7	9.8	7.8	68.6	23.5
SC7_2 糸こんにゃく(しらたき)	51	35.3	51.0	7.8	0.0	5.9	86.3	7.8
SC7_3 玉こんにゃく	51	29.4	45.1	13.7	2.0	9.8	74.5	15.7
SC7_4 こんにゃく麺	51	68.6	11.8	7.8	2.0	9.8	80.4	9.8

SC7.興味関心のあるこんにゃくの喫食方法(MA)

	該 当 数	食 を か け て し ん ぐ ま ま ど	炒 め て 食 べ る	煮 込 み 料 理 で 食 べ る	麺 類 の 代 わ り な ど の 食 べ る	ス パ ゲ ー テ イ な ど の 食 べ る	そ の 他
SC8_1 板こんにゃく	51	45.1	58.8	29.4	9.8	3.9	
SC8_2 糸こんにゃく(しらたき)	51	51.0	39.2	31.4	27.5	2.0	
SC8_3 玉こんにゃく	51	37.3	45.1	56.9	7.8	2.0	
SC8_4 こんにゃく麺	51	33.3	31.4	31.4	54.9	2.0	

SC8. アメリカにおける食品の産地情報(国)の意思決定影響(SA)

	該 当 数	購 入 し た い	ど ち ら か と い う と 購 入 し た い	ど ち ら と も い え な い	あ ま り 購 入 し た い と は 思 わ な い	購 入 し た く な い	購 入 し た い 計	購 入 し た く な い 計
SC9US_ アメリカ	218	78.0	12.4	7.3	0.0	2.3	90.4	2.3
SC9US_ アメリカ以外の北米、中南米	218	31.2	36.7	22.0	4.6	5.5	67.9	10.1
SC9US_ 中国(PRC)	218	24.3	20.6	33.9	8.7	12.4	45.0	21.1
SC9US_ 韓国	218	26.6	23.4	22.9	15.6	11.5	50.0	27.1
SC9US_ 日本	218	35.3	28.9	20.2	4.1	11.5	64.2	15.6
SC9US_ その他アジア	218	24.3	23.9	31.7	7.8	12.4	48.2	20.2
SC9US_ ヨーロッパ	218	35.8	23.9	20.6	7.3	12.4	59.6	19.7

Q1.回答者属性(本調査)

F1.性別(SA)

	%
全 体	132
1 男性	68.9
2 女性	31.1
3 答えたくない	0.0

F2.年代(SA)

	%
全 体	132
1 20代	18.9
2 30代	42.4
3 40代	30.3
4 50代	6.1
5 60代	2.3

F3.居住地(アメリカ)(SA)

	%
全 体	132
6 カリフォルニア州	84.1
38 オレゴン州	3.8
48 ワシントン州	12.1

F4. 国籍(SA)

	%
全 体	132
1 アメリカ合衆国	100.0

Q2.こんにゃくの嗜好程度(SA)

		%
全 体		132
1	好き	62.1
2	どちらかという好き	24.2
3	どちらとも言えない	11.4
4	どちらかという嫌い	0.8
5	嫌い	1.5

Q3.こんにゃくを初めて知った大体の時期(SA)

		%
全 体		132
1	1999年以前(25年以上前)	9.1
2	2000～2009年(25～15年前)	16.7
3	2010～2019年(15～5年前)	37.9
4	2020年以降(5年以内)	34.1
5	わからない、忘れた	2.3

Q4.こんにゃくを食べたきっかけ(MA)

		%
全 体		132
1	家族や友人から教えてもらった	62.9
2	スーパーやイベントで試食・販売していた	35.6
3	マスメディア、SNSなどで知って食べた	20.5
4	アメリカ/フランスの日本食レストランで食べた	42.4
5	日本を訪れた時に食べた	12.1
6	その他	2.3
7	覚えていない	1.5

Q5.こんにゃくの購入頻度(SA)

	該 当 数	そ れ に 1 回 程 度 、 ま た は	数 力 月 に 1 回 程 度	そ れ 以 下
Q4_1 板こんにゃく	103	64.1	18.4	17.5
Q4_2 糸こんにゃく(しらたき)	107	32.7	48.6	18.7
Q4_3 玉こんにゃく	93	29.0	39.8	31.2
Q4_4 こんにゃく麺	114	38.6	30.7	30.7

Q6.経験のあるこんにゃくの喫食方法(MA)

	該 当 数	ド レ ッ シ ン グ な ど を か け て そ の ま ま 食 べ る	炒 め て 食 べ る	煮 込 み 料 理 で 食 べ る	ス パ ゲ テ ィ な ど の 麵 類 の 代 わ り と し て 食 べ る	そ の 他
Q5_1 板こんにゃく	103	68.0	31.1	21.4	18.4	1.9
Q5_2 糸こんにゃく(しらたき)	107	22.4	54.2	34.6	29.0	0.9
Q5_3 玉こんにゃく	93	22.6	33.3	50.5	23.7	2.2
Q5_4 こんにゃく麺	114	31.6	34.2	36.0	48.2	2.6

Q7.こんにゃくを購入した場所(MA)

	%
全 体	132
1 アメリカ/フランスの大手スーパー	70.5
2 日系スーパー	53.8
3 その他アジア系スーパー	26.5
4 オンライン	24.2
5 その他	0.8

Q8.これまでに購入したこんにゃくの価格に対する所感(SA)

	%
全 体	132
1 高いと感じた	22.7
2 適切だと感じた	74.2
3 安いと感じた	3.0

Q9.喫食したことのあるこんにゃくに対する評価(SA)

①板こんにゃく

	該 当 数	と も も 満 足	満 足	普 通	やや 不 満	不 満
Q8_1 全体的な美味しさ	103	64.1	24.3	6.8	1.9	2.9
Q8_2 香り	103	47.6	37.9	8.7	4.9	1.0
Q8_3 見た目	103	37.9	36.9	20.4	4.9	0.0
Q8_4 食感	103	33.0	41.7	18.4	6.8	0.0
Q8_5 取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	103	43.7	35.9	7.8	6.8	5.8

満 足 計	不 満 計
88.3	4.9
85.4	5.8
74.8	4.9
74.8	6.8
79.6	12.6

②糸こんにゃく(しらたき)

	該 当 数	と と も 満 足	満 足	普 通	やや 不 満	不 満	満 足 計	不 満 計
Q9_1 全体的な美味しさ	107	64.5	25.2	8.4	0.9	0.9	89.7	1.9
Q9_2 香り	107	40.2	46.7	8.4	3.7	0.9	86.9	4.7
Q9_3 見た目	107	41.1	35.5	19.6	3.7	0.0	76.6	3.7
Q9_4 食感	107	42.1	35.5	12.1	8.4	1.9	77.6	10.3
Q9_5 取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	107	44.9	32.7	13.1	4.7	4.7	77.6	9.3

③こんにゃく麺

	該 当 数	と と も 満 足	満 足	普 通	やや 不 満	不 満	満 足 計	不 満 計
Q10_1 全体的な美味しさ	114	64.0	25.4	7.9	0.9	1.8	89.5	2.6
Q10_2 香り	114	50.9	39.5	7.0	1.8	0.9	90.4	2.6
Q10_3 見た目	114	52.6	28.9	14.9	2.6	0.9	81.6	3.5
Q10_4 食感	114	44.7	40.4	7.9	6.1	0.9	85.1	7.0
Q10_5 取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	114	54.4	29.8	7.0	4.4	4.4	84.2	8.8

Q10.こんにゃくの魅力(上位3つまで)(MA)

	%
全 体	132
1 美容に良い	39.4
2 カロリーが低い	54.5
3 食物繊維が豊富だから	47.7
4 グルテン等のアレルギーを含まない	23.5
5 アルカリ性の食品である	12.9
6 カルシウムが補給できる	28.0
7 ヴィーガン食品である	12.1
8 おいしい	37.1
9 その他	0.8

Q11.以下のこんにゃくを使用したメニューの喫食意向 (SA)

	該 当 数	食 べ たい	ど ち ら か と い う と 食 べ たい	ど ち ら と も い え ない	あ ま り 食 べ たい と 思 わ ない	食 べ たい と 思 わ ない	食 べ たい 計	食 べ た く ない 計
Q12_1 しらたき サラダ	132	56.8	25.0	13.6	3.8	0.8	81.8	4.5
Q12_2 しらたきを使ったパスタ	132	39.4	49.2	7.6	3.8	0.0	88.6	3.8
Q12_3 しらたきのフォー	132	36.4	30.3	22.0	8.3	3.0	66.7	11.4
Q12_4 しらたきを使った焼きそば	132	55.3	24.2	13.6	5.3	1.5	79.5	6.8
Q12_5 こんにゃくを使ったデザート	132	39.4	32.6	15.9	6.8	5.3	72.0	12.1
Q12_6 おでん	132	37.1	35.6	18.2	6.1	3.0	72.7	9.1

Q12.こんにゃく製品に対する課題(上位3つまで) (MA)

	%
全 体	132
1 こんにゃく自体に味がない	20.5
2 匂いが気になる	17.4
3 食感(硬さや弾力等)に違和感がある	17.4
4 調理方法が分かりにくい	35.6
5 見た目が好みでない	18.9
6 賞味期限が短い	29.5
7 特に問題はない	27.3
8 その他	0.8

Q13.こんにゃくの今後の喫食意向 (SA)

	該 当 数	積 極 的 に 食 べ たい	こ れ ま で ど お り 食 べ たい	あ ま り 積 極 的 に 食 べ たい と 思 わ ない	食 べ たい 計
Q14_1 板こんにゃく	132	59.1	20.5	20.5	79.5
Q14_2 糸こんにゃく(しらたき)	132	33.3	45.5	21.2	78.8
Q14_3 玉こんにゃく	132	31.8	31.8	36.4	63.6
Q14_4 こんにゃく麺	132	53.0	30.3	16.7	83.3

Q14.自国で売れると思うこんにゃく製品の特長(上位3つまで)(MA)

		%
全 体		132
1	そのまま食べられる味付け製品	46.2
2	こんにゃく特有の匂いをなくした製品	29.5
3	こんにゃくの硬さを高めた製品	25.8
4	こんにゃくの硬さを低くした製品	23.5
5	ドレッシング等の調味料を添付した製品	27.3
6	レシピ等を添付した製品	28.8
7	こんにゃく自体の見た目をカラフルにした製品	16.7
8	こんにゃくのパッケージをカラフルにした製品	11.4
9	賞味期限が長い製品	16.7
10	低カロリー等の機能性を強調表示した製品	15.2
11	食べきりサイズの製品	7.6
12	その他	0.0

II. フランス

SC.1 回答者属性

F1.性別 (SA)

		%
全 体		435
1	男性	44.4
2	女性	55.4
3	答えたくない	0.2

F2.年代 (SA)

		%
全 体		435
1	20代	11.5
2	30代	15.2
3	40代	22.3
4	50代	26.0
5	60代	25.1

F3.居住地(フランス) (SA)

		%
全 体		435
1	フランス本土	99.5
16	海外県	0.5

F4. 国籍 (SA)

		%
全 体		435
1	フランス	98.4
2	その他ヨーロッパ	0.9
3	中国	0.0
4	韓国	0.0
5	日本	0.0
6	その他アジア	0.2
7	北・中南米	0.0
8	アメリカ合衆国	0.0
9	その他	0.5

SC2. 普段の食品購入場所(SA)

	該 当 数	ア メ リ カ ス ー フ ラ ン	日 系 ス ー パ ー	ス ー パ ー そ の 他 ア ジ ア 系	オ ン ラ イ ン	ケ ッ ト フ ァ ー マ ー ズ マ ー	そ の 他	こ の 順 位 に 該 当 す る も の は な い
SC2_1 1位	425	83.3	2.1	0.7	3.3	2.6	3.8	4.2
SC2_2 2位	425	9.2	12.9	7.3	26.6	24.2	6.6	13.2
SC2_3 3位	425	1.4	9.9	15.1	17.2	26.6	4.5	25.4
SC2_4 4位	425	0.7	11.5	19.3	19.1	8.2	5.9	35.3
SC2_5 5位	425	0.9	16.0	16.7	7.5	14.8	5.9	38.1
SC2_6 6位	425	0.2	9.9	4.9	2.4	1.9	12.0	68.7

SC3. 「こんにゃく」(Konnyaku/Konjac)の認知状況(SA)

		%
全 体		425
1	知っている	26.1
2	知らない	73.9

SC4. これまでの喫食経験(SA)

	該 当 数	複 数 回 食 べ た こ と が あ る	一 度 だ け 食 べ た こ と が あ る	一 度 も 食 べ た こ と は な い	食 べ た こ と が あ る 計
SC4_1 板こんにゃく	425	7.3	6.4	86.4	13.6
SC4_2 糸こんにゃく(しらたき)	425	13.2	12.2	74.6	25.4
SC4_3 玉こんにゃく	425	6.4	8.9	84.7	15.3
SC4_4 こんにゃく麺	425	15.8	11.8	72.5	27.5
SC4_5 こんにゃくゼリー	425	5.2	8.2	86.6	13.4

SC5.これまでこんにやくを食べたことがない理由(MA)

		%
	全 体	275
1	食べる機会がなかった	44.4
2	どこで買えるか分からない	12.7
3	見たことがない	44.7
4	見た目が好みではなかった	2.2
5	食べ方・調理方法がわからなかった	6.2
6	味や食感に抵抗があるように感じた	2.5
7	食文化として馴染みがない	20.0
8	興味がなかった	18.2
9	その他	0.4

SC6.試食機会がある場合の喫食意向(SA)

①全体

		%
	全 体	275
1	ある	58.2
2	ない	41.8

②製品タイプ別

	該 当 数	食 べ て み た い	ど ち ら か い う と 食 べ て み た い	あ ま り 食 べ て み た い	食 べ て み た い と 思 わ ない	わ か ら ない
SC7_1 板こんにやく	160	16.9	21.9	17.5	15.6	28.1
SC7_2 糸こんにやく(しらたき)	160	34.4	43.8	6.9	3.8	11.3
SC7_3 玉こんにやく	160	21.9	26.9	16.9	11.9	22.5
SC7_4 こんにやく麺	160	50.6	25.6	6.3	4.4	13.1

食 べ て み た い 計	食 べ て み た く ない 計
38.8	33.1
78.1	10.6
48.8	28.8
76.3	10.6

SC7.興味関心のあるこんにやくの喫食方法(MA)

	該 当 数	け で し ッ の ま ま 食 べ る か	炒 め て 食 べ る	煮 込 み 料 理 で 食 べ る	の ス バ ゲ テ ィ な ど の 食 べ る 類	そ の 他
SC8_1 板こんにやく	160	28.8	30.0	23.8	18.8	4.4
SC8_2 糸こんにやく(しらたき)	160	20.0	29.4	18.8	41.9	2.5
SC8_3 玉こんにやく	160	19.4	36.9	30.6	18.8	2.5
SC8_4 こんにやく麺	160	17.5	16.9	17.5	57.5	2.5

SC8.フランスにおける食品の産地情報(国)の意思決定影響(SA)

	該 当 数	購 入 し た い	ど ち ら か と 購 入 し た い う	ど ち ら と も い え な い	あ ま り 購 入 し た い と は 思 わ な い	購 入 し た く な い	購 入 し た い 計	計 購 入 し た く な い
SC9FR_ フランス	425	80.5	8.2	5.4	1.9	4.0	88.7	5.9
SC9FR_ その他ヨーロッパ	425	24.2	46.8	13.2	3.8	12.0	71.1	15.8
SC9FR_ アメリカ合衆国	425	9.2	23.3	31.1	12.9	23.5	32.5	36.5
SC9FR_ 中国(PRC)	425	10.6	18.1	29.6	18.8	22.8	28.7	41.6
SC9FR_ 韓国	425	11.5	22.8	26.1	13.2	26.4	34.4	39.5
SC9FR_ 日本	425	14.8	28.0	23.8	10.4	23.1	42.8	33.4
SC9FR_ その他アジア	425	8.9	22.1	27.8	14.8	26.4	31.1	41.2

Q1.回答者属性

F1.性別(SA)

	%
全 体	135
1 男性	46.7
2 女性	53.3
3 答えたくない	0.0

F2.年代(SA)

	%
全 体	135
1 20代	18.5
2 30代	26.7
3 40代	22.2
4 50代	15.6
5 60代	17.0

F3.居住地(フランス)(SA)

	%
全 体	135
1 フランス本土	100.0
2 海外県	0.0

F4.国籍(SA)

	%
全 体	135
1 フランス	100.0
2 それ以外	0.0

Q2.こんにゃくの嗜好程度(SA)

		%
全 体		135
1	好き	21.5
2	どちらかという好き	43.0
3	どちらとも言えない	30.4
4	どちらかという嫌い	3.0
5	嫌い	2.2

Q3.こんにゃくを初めて知った大体の時期(SA)

		%
全 体		135
1	1999年以前(25年以上前)	5.2
2	2000～2009年(25～15年前)	16.3
3	2010～2019年(15～5年前)	27.4
4	2020年以降(5年以内)	38.5
5	わからない、忘れた	12.6

Q4.こんにゃくを食べたきっかけ(MA)

		%
全 体		135
1	家族や友人から教えてもらった	40.7
2	スーパーやイベントで試食・販売していた	20.7
3	マスメディア、SNSなどで知って食べた	20.7
4	アメリカ/フランスの日本食レストランで食べた	28.1
5	日本を訪れた時に食べた	5.2
6	その他	3.0
7	覚えていない	5.9

Q5.こんにゃくの購入頻度(SA)

	該 当 数	以 上 に 1 回 程 度 、 ま た は そ れ	数 力 月 に 1 回 程 度	そ れ 以 下
Q4_1 板こんにゃく	53	45.3	26.4	28.3
Q4_2 糸こんにゃく(しらたき)	97	22.7	44.3	33.0
Q4_3 玉こんにゃく	60	16.7	36.7	46.7
Q4_4 こんにゃく麺	102	21.6	33.3	45.1

Q6.経験のあるこんにゃくの喫食方法(MA)

	該当数	そのまま食べる	炒めて食べる	煮込み料理で食べる	スパゲティなどの麺類の代わりとして食べる	その他
Q5_1 板こんにゃく	53	47.2	30.2	35.8	22.6	7.5
Q5_2 糸こんにゃく(しらたき)	97	16.5	40.2	35.1	32.0	4.1
Q5_3 玉こんにゃく	60	23.3	40.0	43.3	21.7	5.0
Q5_4 こんにゃく麺	102	13.7	37.3	28.4	42.2	2.9

Q7.こんにゃくを購入した場所(MA)

	%
全 体	135
1 アメリカ/フランスの大手スーパー	61.5
2 日系スーパー	43.7
3 その他アジア系スーパー	10.4
4 オンライン	6.7
5 その他	3.0

Q8.これまでに購入したこんにゃくの価格に対する所感(SA)

	%
全 体	135
1 高いと感じた	23.7
2 適切だと感じた	69.6
3 安いと感じた	6.7

Q9.喫食したことのあるこんにゃくに対する評価(SA)

①板こんにゃく

	該当数	とても満足	満足	普通	やや不満	不満
Q8_1 全体的な美味しさ	53	49.1	26.4	20.8	3.8	0.0
Q8_2 香り	53	30.2	47.2	15.1	1.9	5.7
Q8_3 見た目	53	22.6	37.7	26.4	9.4	3.8
Q8_4 食感	53	22.6	34.0	18.9	18.9	5.7
Q8_5 取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	53	34.0	28.3	15.1	13.2	9.4

満足計	不満計
75.5	3.8
77.4	7.5
60.4	13.2
56.6	24.5
62.3	22.6

②糸こんにゃく(しらたき)

	該 当 数	と と も 満 足	満 足	普 通	やや 不 満	不 満	満 足 計	不 満 計
Q9_1 全体的な美味しさ	97	39.2	33.0	21.6	5.2	1.0	72.2	6.2
Q9_2 香り	97	25.8	46.4	18.6	8.2	1.0	72.2	9.3
Q9_3 見た目	97	19.6	41.2	32.0	6.2	1.0	60.8	7.2
Q9_4 食感	97	24.7	38.1	21.6	12.4	3.1	62.9	15.5
Q9_5 取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	97	26.8	42.3	19.6	6.2	5.2	69.1	11.3

③こんにゃく麺

	該 当 数	と と も 満 足	満 足	普 通	やや 不 満	不 満	満 足 計	不 満 計
Q10_1 全体的な美味しさ	102	44.1	29.4	21.6	2.9	2.0	73.5	4.9
Q10_2 香り	102	26.5	49.0	18.6	4.9	1.0	75.5	5.9
Q10_3 見た目	102	27.5	39.2	25.5	6.9	1.0	66.7	7.8
Q10_4 食感	102	33.3	35.3	17.6	11.8	2.0	68.6	13.7
Q10_5 取り扱いのしやすさ、調理のしやすさ	102	36.3	40.2	13.7	3.9	5.9	76.5	9.8

Q10.こんにゃくの魅力(上位3つまで)(MA)

	%
全 体	135
1 美容に良い	27.4
2 カロリーが低い	62.2
3 食物繊維が豊富だから	49.6
4 グルテン等のアレルギーを含まない	20.0
5 アルカリ性の食品である	8.1
6 カルシウムが補給できる	12.6
7 ヴィーガン食品である	20.7
8 おいしい	21.5
9 その他	1.5

Q11.以下のこんにゃくを使用したメニューの喫食意向(SA)

	該 当 数	食 べ たい	ど ち ら か と い う と	ど ち ら と も い え な	あ ま り 食 べ たい と 思 わ ない	食 べ たい と 思 わ な	食 べ たい 計	食 べ た く な い 計
Q12_1 しらたき サラダ	135	39.3	29.6	20.7	7.4	3.0	68.9	10.4
Q12_2 しらたきを使ったパスタ	135	41.5	42.2	10.4	2.2	3.7	83.7	5.9
Q12_3 しらたきのフォー	135	27.4	28.1	27.4	11.9	5.2	55.6	17.0
Q12_4 しらたきを使った焼きそば	135	39.3	41.5	8.1	6.7	4.4	80.7	11.1
Q12_5 こんにゃくを使ったデザート	135	25.2	21.5	24.4	21.5	7.4	46.7	28.9
Q12_6 おでん	135	24.4	28.1	21.5	18.5	7.4	52.6	25.9

Q12.こんにゃく製品に対する課題(上位3つまで)(MA)

	%
全 体	135
1 こんにゃく自体に味がない	37.0
2 匂いが気になる	14.1
3 食感(硬さや弾力等)に違和感がある	32.6
4 調理方法が分かりにくい	24.4
5 見た目が好みでない	28.9
6 賞味期限が短い	19.3
7 特に問題はない	15.6
8 その他	0.7

Q13.こんにゃくの今後の喫食意向(SA)

	該 当 数	積 極 的 に 食 べ たい	い こ れ ま で ど お り 食 べ た	い あ ま り 積 極 的 に 食 べ た	食 べ たい 計
Q14_1 板こんにゃく	135	33.3	17.0	49.6	50.4
Q14_2 糸こんにゃく(しらたき)	135	34.1	42.2	23.7	76.3
Q14_3 玉こんにゃく	135	20.0	22.2	57.8	42.2
Q14_4 こんにゃく麺	135	31.9	40.7	27.4	72.6

Q14. 自国で売れると思うこんにゃく製品の特長（上位3つまで）（MA）

		%
	全 体	135
1	そのまま食べられる味付け製品	44.4
2	こんにゃく特有の匂いをなくした製品	20.0
3	こんにゃくの硬さを高めた製品	14.1
4	こんにゃくの硬さを低くした製品	24.4
5	ドレッシング等の調味料を添付した製品	21.5
6	レシピ等を添付した製品	38.5
7	こんにゃく自体の見た目をカラフルにした製品	6.7
8	こんにゃくのパッケージをカラフルにした製品	5.2
9	賞味期限が長い製品	14.1
10	低カロリー等の機能性を強調表示した製品	23.7
11	食べきりサイズの製品	12.6
12	その他	1.5