

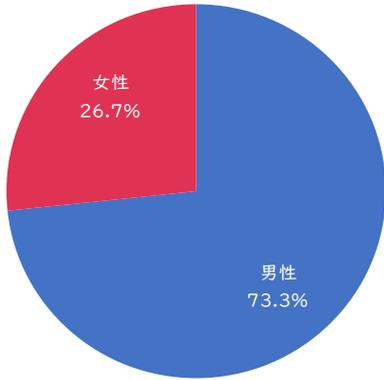
食用油（業務用製品）の 購入基準に関する意識調査

調査概要

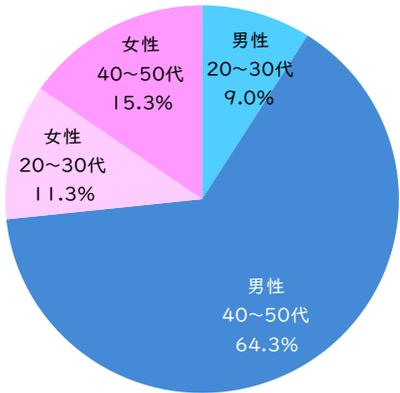
調査	食用油（業務用製品）の購入基準に関する意識調査
調査手法	ネットリサーチ
対象者条件	【性別】 男性、女性 【年齢】 20～50代 【地域】 全国 【その他条件】 飲食業に従事かつ、食用油の選定/決定に関わっている方
回収数	本調査：300サンプル
調査期間	2024年9月12日(木) ～9月17日(火)

プロフィール

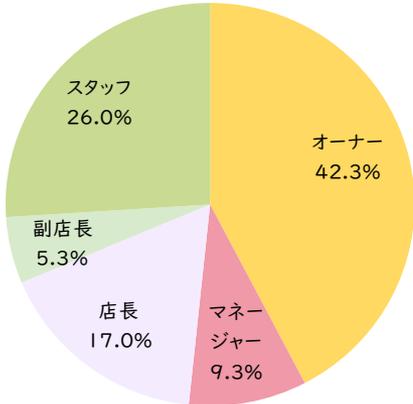
性別(n=300)



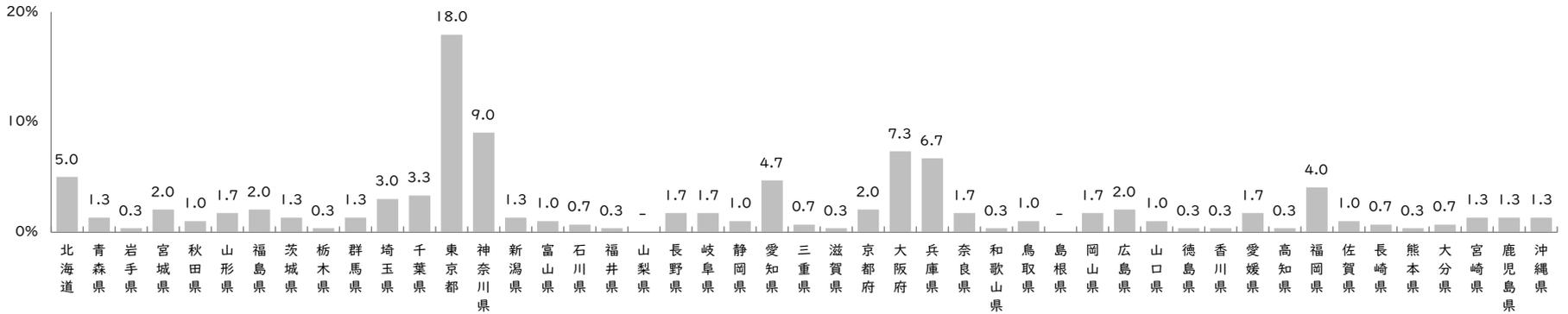
年代(n=300)



役職(n=300)



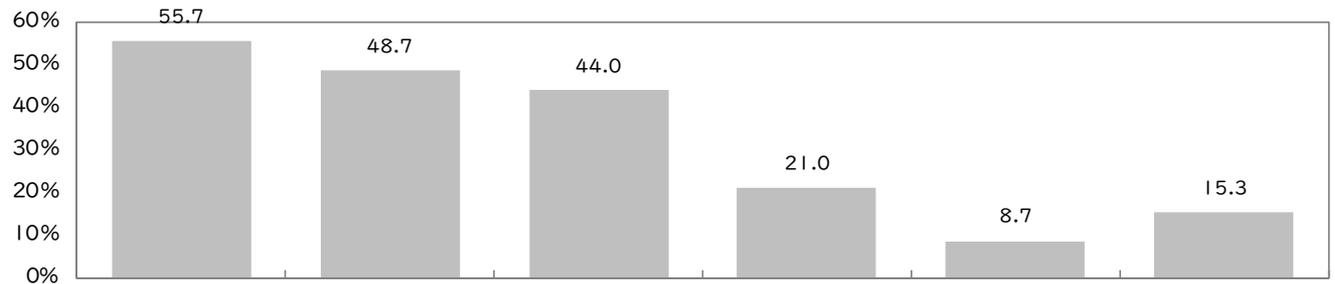
住居地域(n=300)



利用している食用油

- 全体で最も使用されているのは「キャノーラ油」で55.7%。

Q [利用している食用油]あなたがお勤めのお店で使用している食用油の種類をすべて教えてください。(MA)



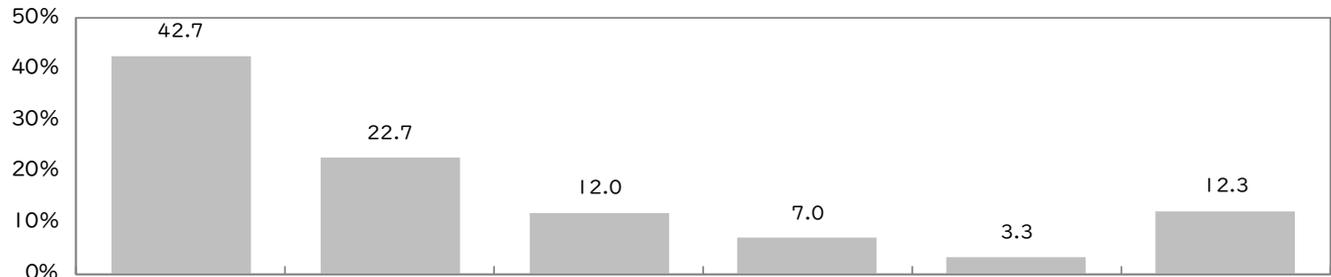
		n=	キャノーラ油	オリーブオイル	ごま油	大豆油	調合油	その他
全体		300	55.7	48.7	44.0	21.0	8.7	15.3
性別	男性	220	53.6	50.0	44.5	23.2	9.1	16.8
	女性	80	61.3	45.0	42.5	15.0	7.5	11.3
年代別	20~30代	61	55.7	45.9	44.3	16.4	6.6	14.8
	40~50代	239	55.6	49.4	43.9	22.2	9.2	15.5
役職別	オーナー、マネージャー	155	51.0	58.7	43.9	18.1	9.7	16.1
	店長、副店長	67	64.2	37.3	50.7	25.4	9.0	14.9
	スタッフ	78	57.7	38.5	38.5	23.1	6.4	14.1
食用油のコスト割合別	10%未満	132	53.8	55.3	43.2	19.7	6.8	17.4
	10%以上	94	56.4	42.6	47.9	28.7	13.8	11.7
	わからない	74	58.1	44.6	40.5	13.5	5.4	16.2

■ 全体+10pt以上 ■ 全体+5pt以上
■ 全体-10pt以下 ■ 全体-5pt以下
 (n=30以上)

最も利用している食用油

- 全体で最も使用されているのは「キャノーラ油」で42.7%。

Q [最も利用している食用油]あなたがお勤めのお店で最も使用している食用油の種類を1つ教えてください。(SA)



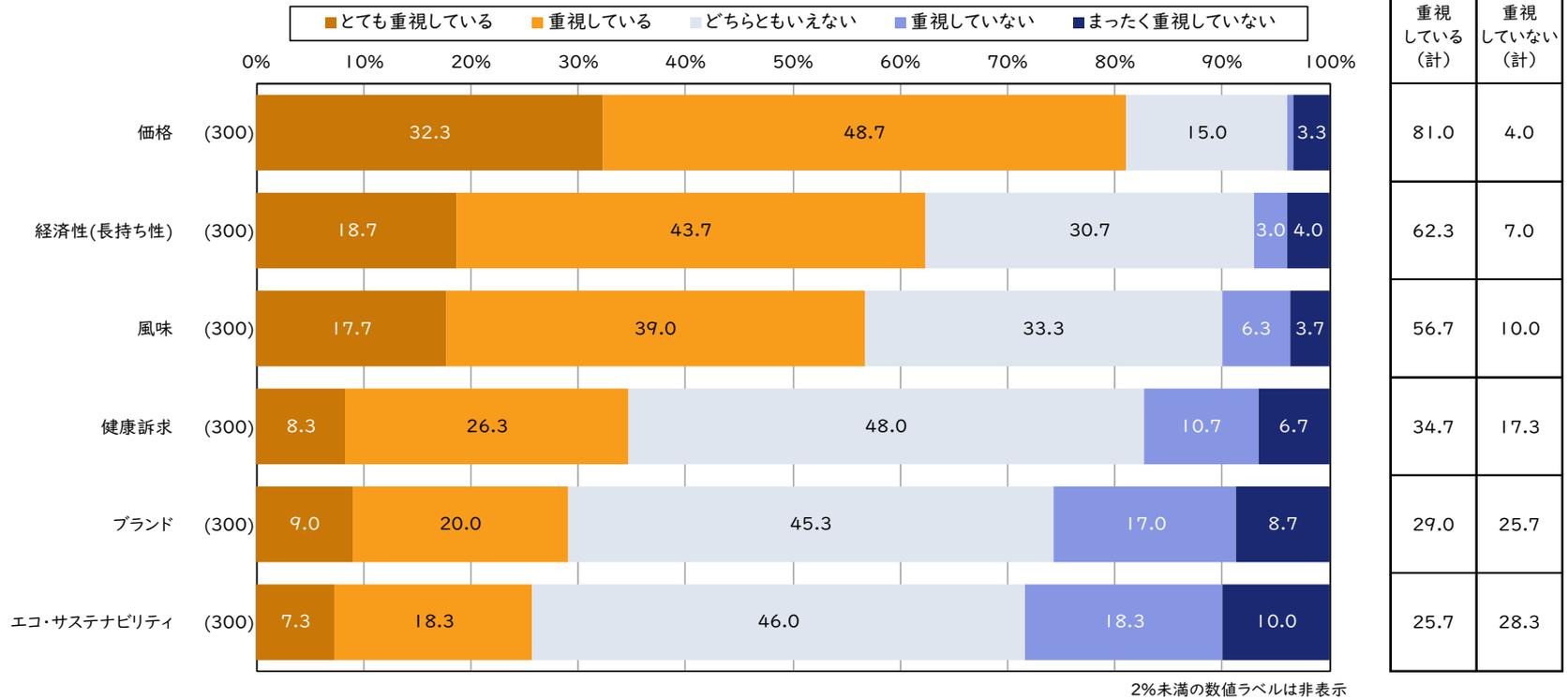
■ 全体+10pt以上 ■ 全体+5pt以上
■ 全体-10pt以下 ■ 全体-5pt以下
 (n=30以上)

		n=	キャノーラ油	オリーブオイル	大豆油	ごま油	調合油	その他
全体		300	42.7	22.7	12.0	7.0	3.3	12.3
性別	男性	220	39.5	23.6	14.1	5.5	3.6	13.6
	女性	80	51.3	20.0	6.3	11.3	2.5	8.8
年代別	20~30代	61	45.9	23.0	8.2	9.8	-	13.1
	40~50代	239	41.8	22.6	13.0	6.3	4.2	12.1
役職別	オーナー、マネージャー	155	38.7	31.0	9.7	4.5	3.2	12.9
	店長、副店長	67	53.7	9.0	13.4	7.5	3.0	13.4
	スタッフ	78	41.0	17.9	15.4	11.5	3.8	10.3
食用油のコスト割合別	10%未満	132	43.2	24.2	12.1	4.5	3.0	12.9
	10%以上	94	40.4	22.3	13.8	9.6	4.3	9.6
	わからない	74	44.6	20.3	9.5	8.1	2.7	14.9

食用油の購入時重視点

- 重視している項目は「価格」が81%で最も多い。次いで経済性（長持ち）が62.3%。

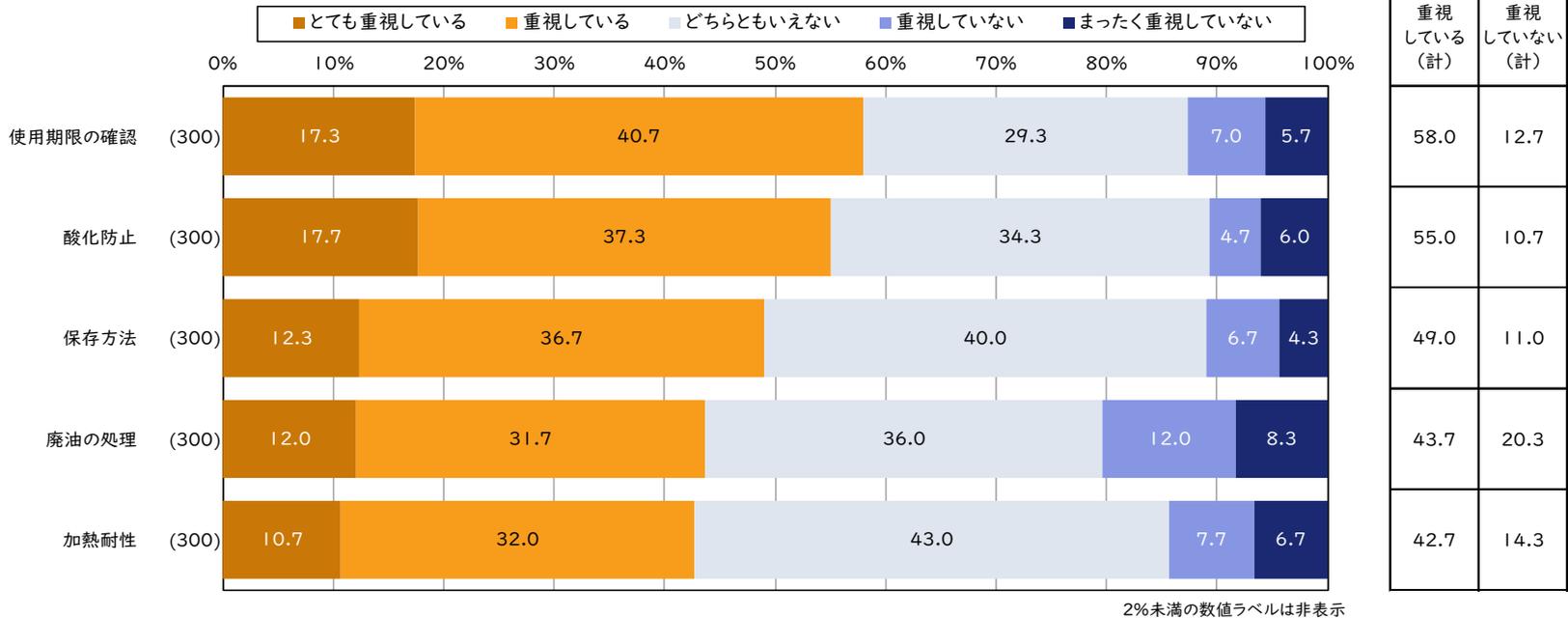
Qあなたがお勤めのお店で食用油を購入する際、どの程度重視するか項目毎に教えてください。（SA）



食用油の品質管理の重視点

- 最も重視されている項目は「使用期限の確認」で58%。次いで「酸化防止」が55%。
- 日々食用油を使用している中で、期限や使用に伴う酸化を意識していることが推察できる。

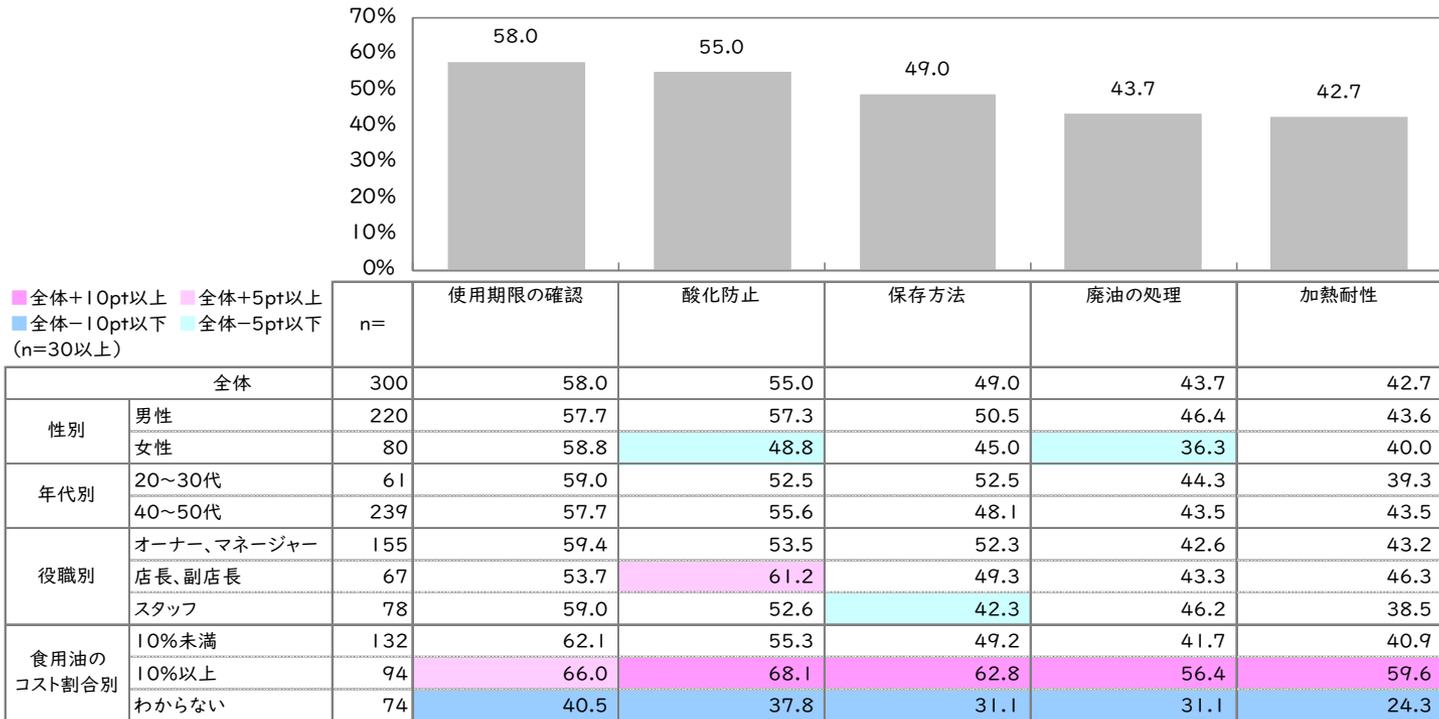
Q あなたがお勤めのお店で利用している食用油の品質管理について、どの程度重視するか項目毎に教えてください。(SA)



食用油の品質管理の重視点

- コスト割合が10%以上のお店では、すべての項目で全体と比較して+5pt以上。
- コストをかけているお店ほど品質管理にこだわっていることが推察できる。

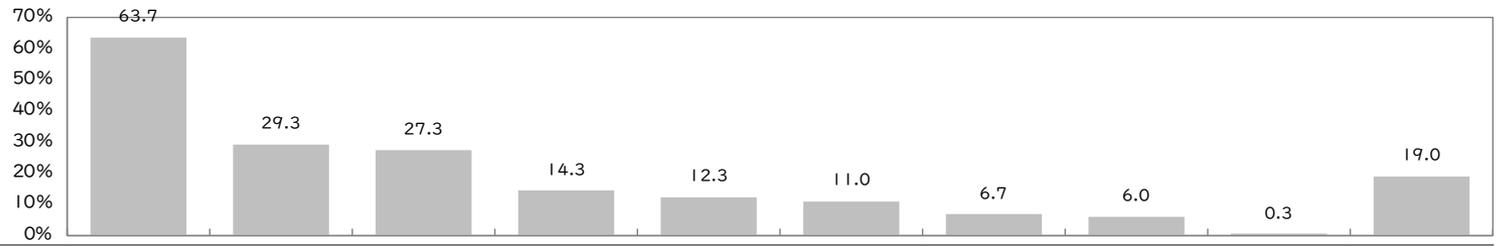
Q【性別・年代・役職・コスト割合別】あなたがお勤めのお店で利用している食用油の品質管理について、どの程度重視するか項目毎に教えてください。(SA)



新しい種類の食用油や製品を試してみる際の基準

- 最も基準として意識されているのは「価格」で63.7%。他の項目と倍以上の差がある。
- 次いで「風味」や「使いやすさ」が基準として意識されている。

Q あなたがお勤めのお店で新しい種類の食用油や製品を試してみる際の基準をすべて教えてください。(MA)

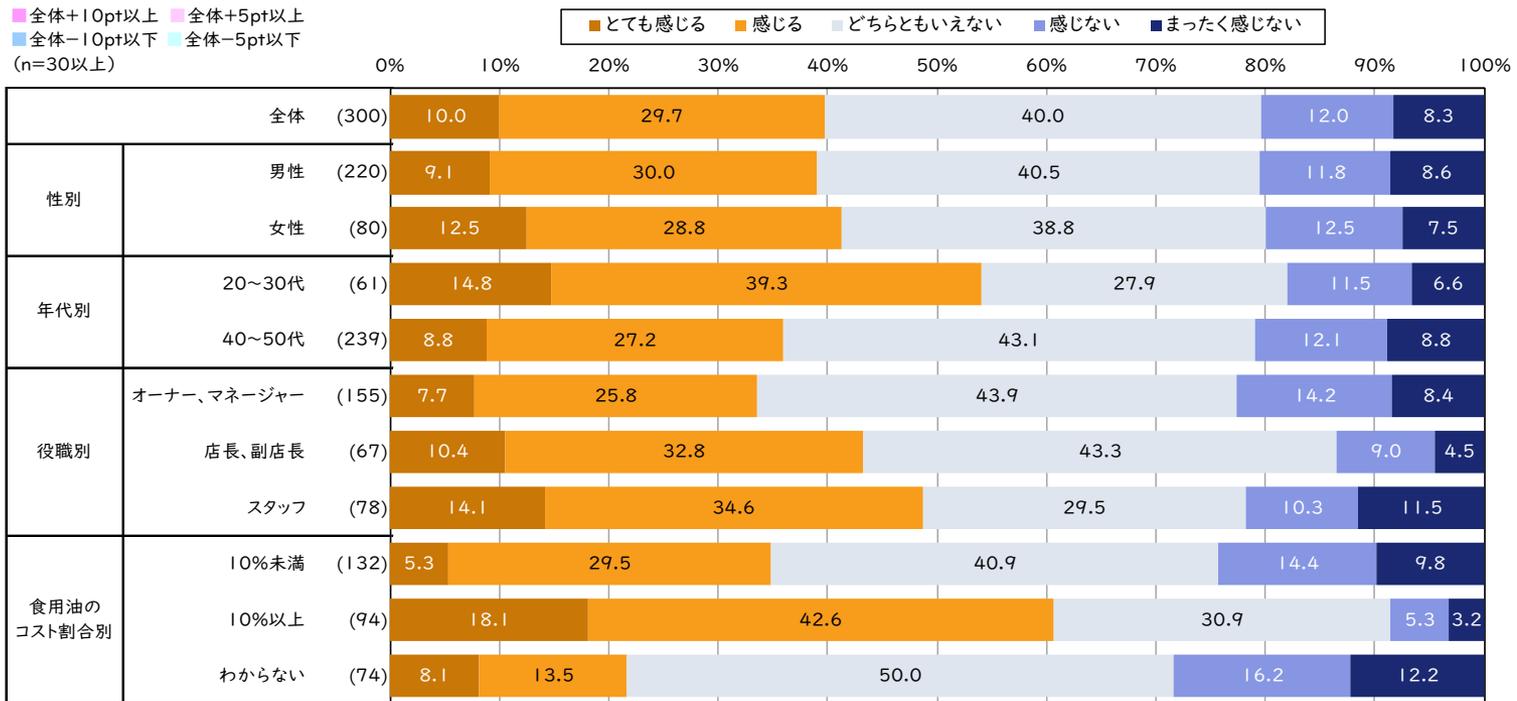


		n=	価格	風味	使いやすさ(油の注ぎやすさなど)	営業からの提案	顧客ニーズ	製品荷姿	新しいトレンド	サステナビリティ (CO2排出量など)	その他	基準はない/試すことはない
全体		300	63.7	29.3	27.3	14.3	12.3	11.0	6.7	6.0	0.3	19.0
性別	男性	220	65.5	30.5	26.8	16.4	12.7	12.3	6.8	7.3	-	19.1
	女性	80	58.8	26.3	28.8	8.8	11.3	7.5	6.3	2.5	1.3	18.8
年代別	20~30代	61	65.6	32.8	26.2	9.8	14.8	6.6	3.3	6.6	-	16.4
	40~50代	239	63.2	28.5	27.6	15.5	11.7	12.1	7.5	5.9	0.4	19.7
役職別	オーナー、マネージャー	155	65.8	32.3	29.7	12.9	10.3	12.3	7.1	5.2	0.6	17.4
	店長、副店長	67	64.2	25.4	22.4	14.9	16.4	11.9	11.9	11.9	-	14.9
	スタッフ	78	59.0	26.9	26.9	16.7	12.8	7.7	1.3	2.6	-	25.6
食用油のコスト割合別	10%未満	132	68.9	34.1	26.5	15.9	5.3	7.6	4.5	5.3	-	21.2
	10%以上	94	61.7	34.0	27.7	18.1	24.5	20.2	13.8	9.6	1.1	4.3
	わからない	74	56.8	14.9	28.4	6.8	9.5	5.4	1.4	2.7	-	33.8

社会的な環境への意識の高まり

- 年代別では20～30代の若年層の方がサステナビリティの意識の高まりを感じており54.1%。
- コスト割合別では10%以上のお店の方がサステナビリティの意識の高まりを感じており60.6%。
- 役職ではオーナーやマネージャーより店長、スタッフなど現場の人の方がサステナビリティの意識の高まりを感じている。

Q 昨今、社会的な環境(サステナビリティ)への意識の高まりを感じていますか。(SA)



感じる (計)	感じない (計)
39.7	20.3
39.1	20.5
41.3	20.0
54.1	18.0
36.0	20.9
33.5	22.6
43.3	13.4
48.7	21.8
34.8	24.2
60.6	8.5
21.6	28.4

2%未満の数値ラベルは非表示

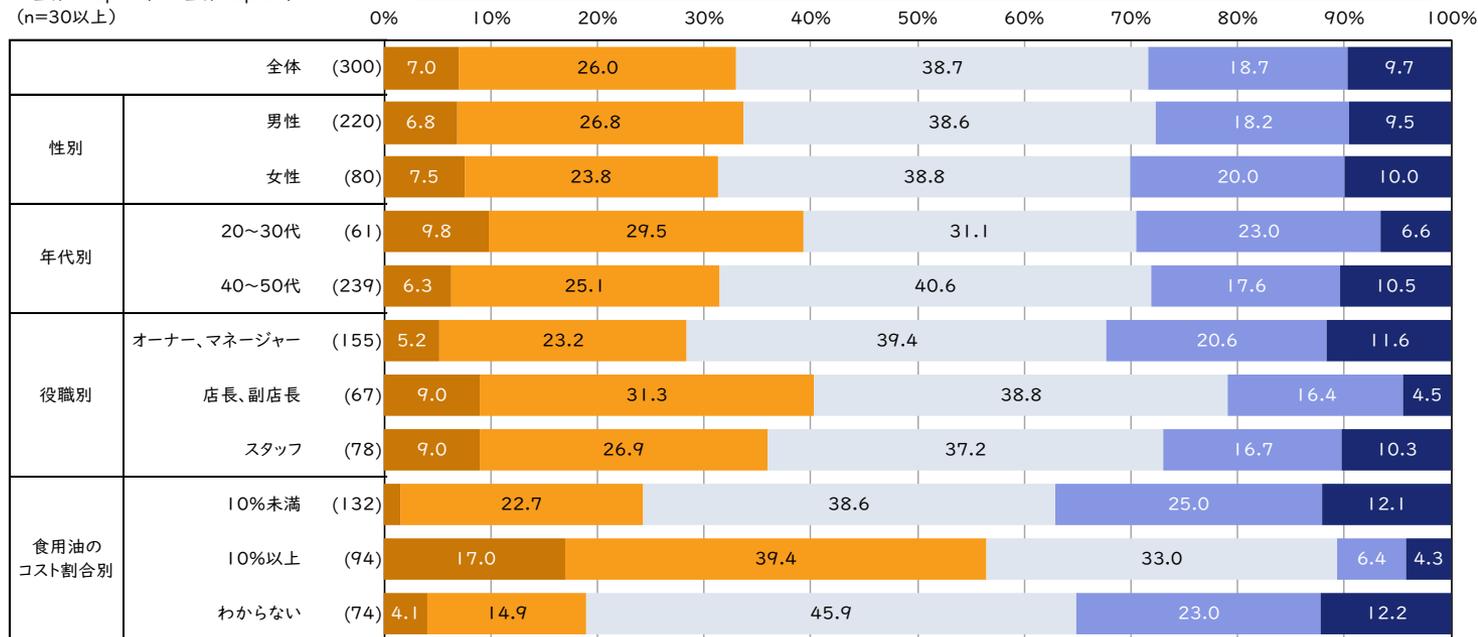
食用油選定の環境意識度

- 選定にサステナビリティを意識しているは約30%。
- コスト割合別では10%以上のお店ほど選定にサステナビリティを意識しており56.4%。

Q あなたがお勤めのお店で利用している食用油の選定に環境(サステナビリティ)を意識していますか。(SA)

■ 全体+10pt以上 ■ 全体+5pt以上
■ 全体-10pt以下 ■ 全体-5pt以下
(n=30以上)

■ とても意識している ■ 意識している ■ どちらともいえない ■ 意識していない ■ まったく意識していない



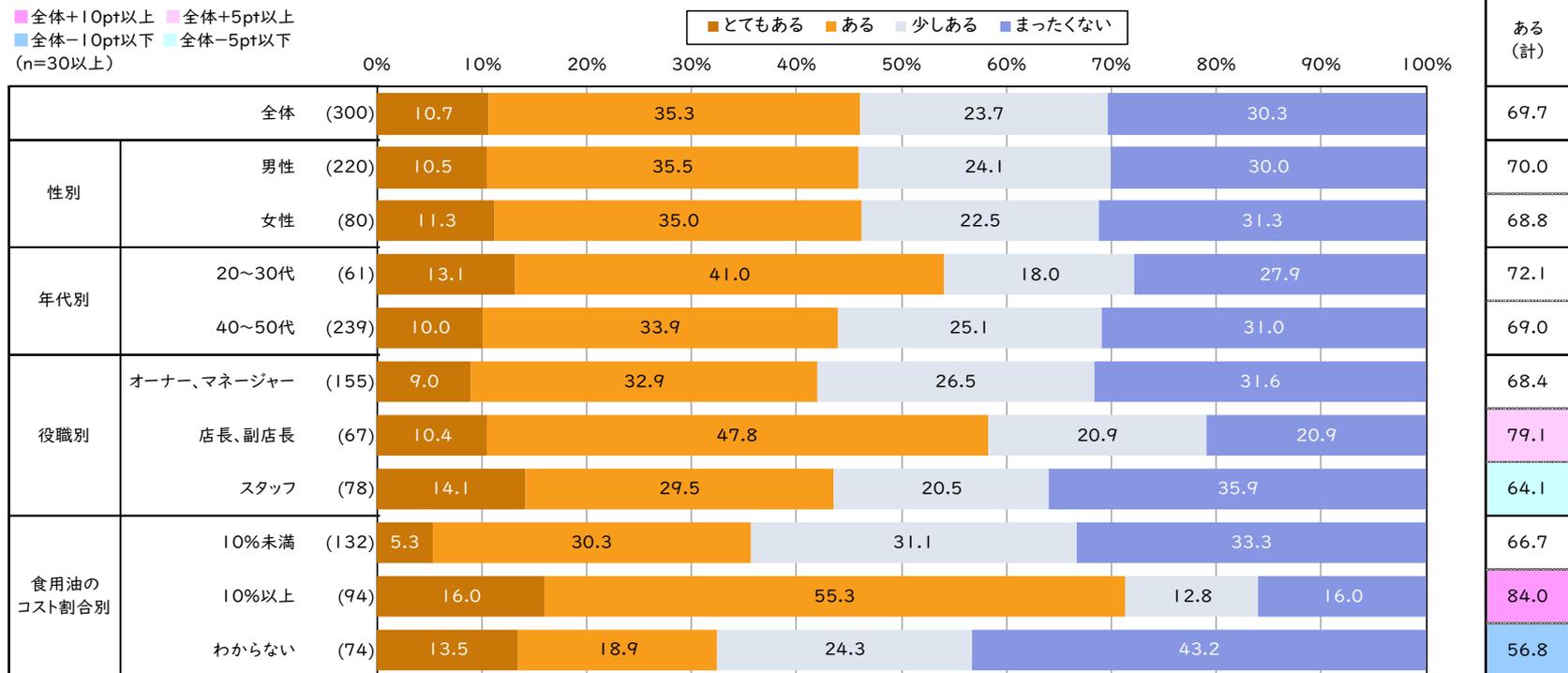
意識している(計)	意識していない(計)
33.0	28.3
33.6	27.7
31.3	30.0
39.3	29.5
31.4	28.0
28.4	32.3
40.3	20.9
35.9	26.9
24.2	37.1
56.4	10.6
18.9	35.1

2%未満の数値ラベルは非表示

食用油を扱う上で負担を感じる場面

- 全体では69.7%が負担を感じる場面があると回答し、店長副店長クラスが79.1%で役職では最も多い。
- コスト割合別では10%以上のお店ほど負担を感じており、84%が負担を感じる場面があると回答。

Q あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で負担を感じる場面はありますか。(SA)

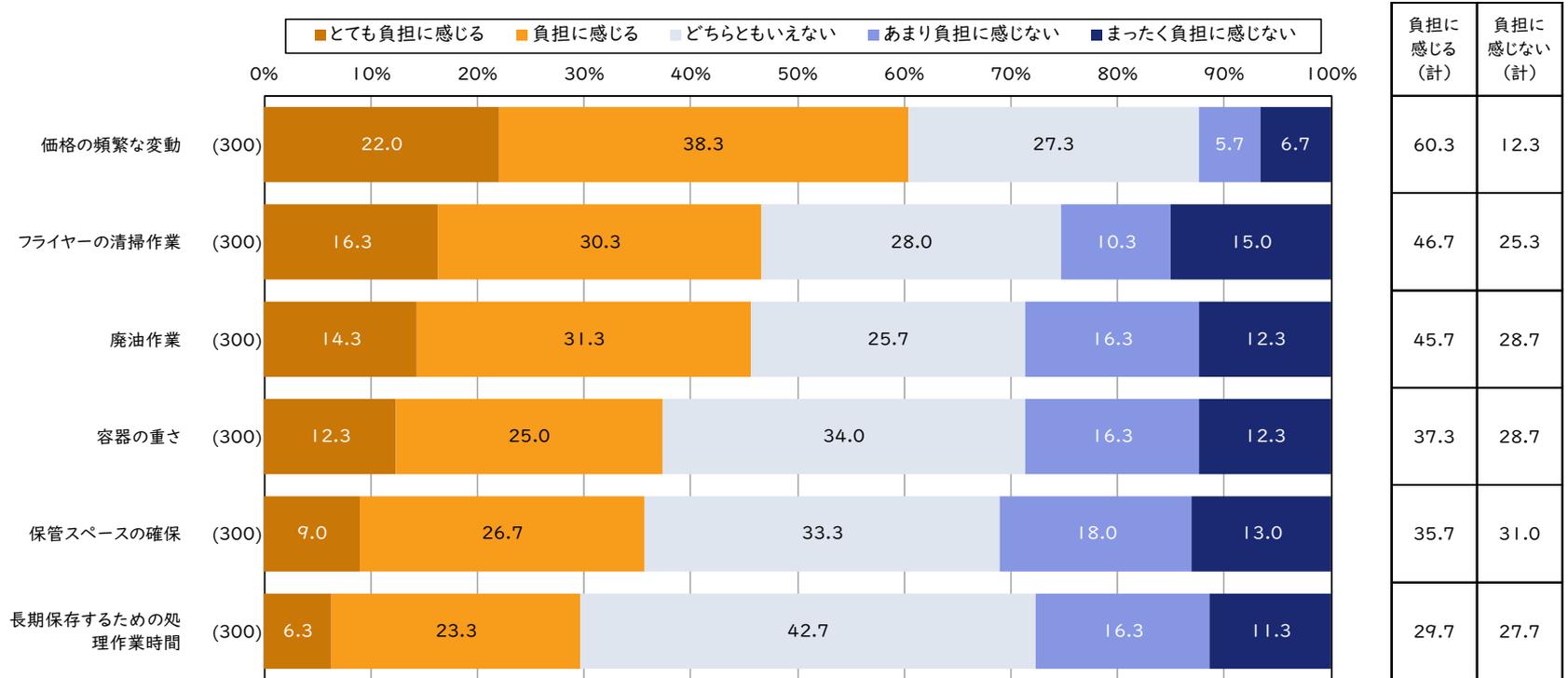


2%未満の数値ラベルは非表示

食用油を扱う上での負担度

- 最も負担に感じる項目は「価格の頻繁な変動」で60.3%。次いで「フライヤーの清掃作業」が46.7%。
- 昨今の食用油の価格高騰が現場でも影響を与えていることが推察できる。

Q あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で、以下の項目毎にどの程度負担に感じるか教えてください。（SA）

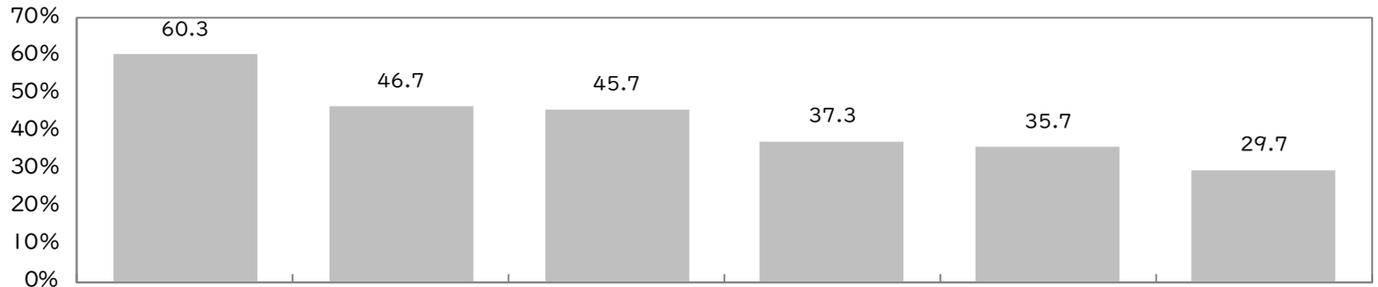


2%未満の数値ラベルは非表示

食用油を扱う上での負担度

- 「価格の頻繁な変動」においてコスト割合別では10%未満のお店の方が負担に感じており71.2%。
- コスト割合が10%以上のお店では「容器の重さ」「保管スペースの確保」「長期保存するための処理作業時間」において全体比較で+10pt以上。

Q 【性別・年代・役職・コスト割合別】あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で、以下の項目毎にどの程度負担に感じるか教えてください。（SA）



		n=	価格の頻繁な変動	フライヤーの清掃作業	廃油作業	容器の重さ	保管スペースの確保	長期保存するための処理作業時間
全体		300	60.3	46.7	45.7	37.3	35.7	29.7
性別	男性	220	62.3	46.4	46.4	35.0	34.1	27.3
	女性	80	55.0	47.5	43.8	43.8	40.0	36.3
年代別	20~30代	61	52.5	45.9	37.7	37.7	39.3	27.9
	40~50代	239	62.3	46.9	47.7	37.2	34.7	30.1
役職別	オーナー、マネージャー	155	64.5	41.9	41.9	31.6	31.6	29.0
	店長、副店長	67	55.2	46.3	44.8	43.3	47.8	29.9
	スタッフ	78	56.4	56.4	53.8	43.6	33.3	30.8
食用油のコスト割合別	10%未満	132	71.2	44.7	43.9	28.8	27.3	23.5
	10%以上	94	57.4	56.4	53.2	53.2	50.0	45.7
	わからない	74	44.6	37.8	39.2	32.4	32.4	20.3

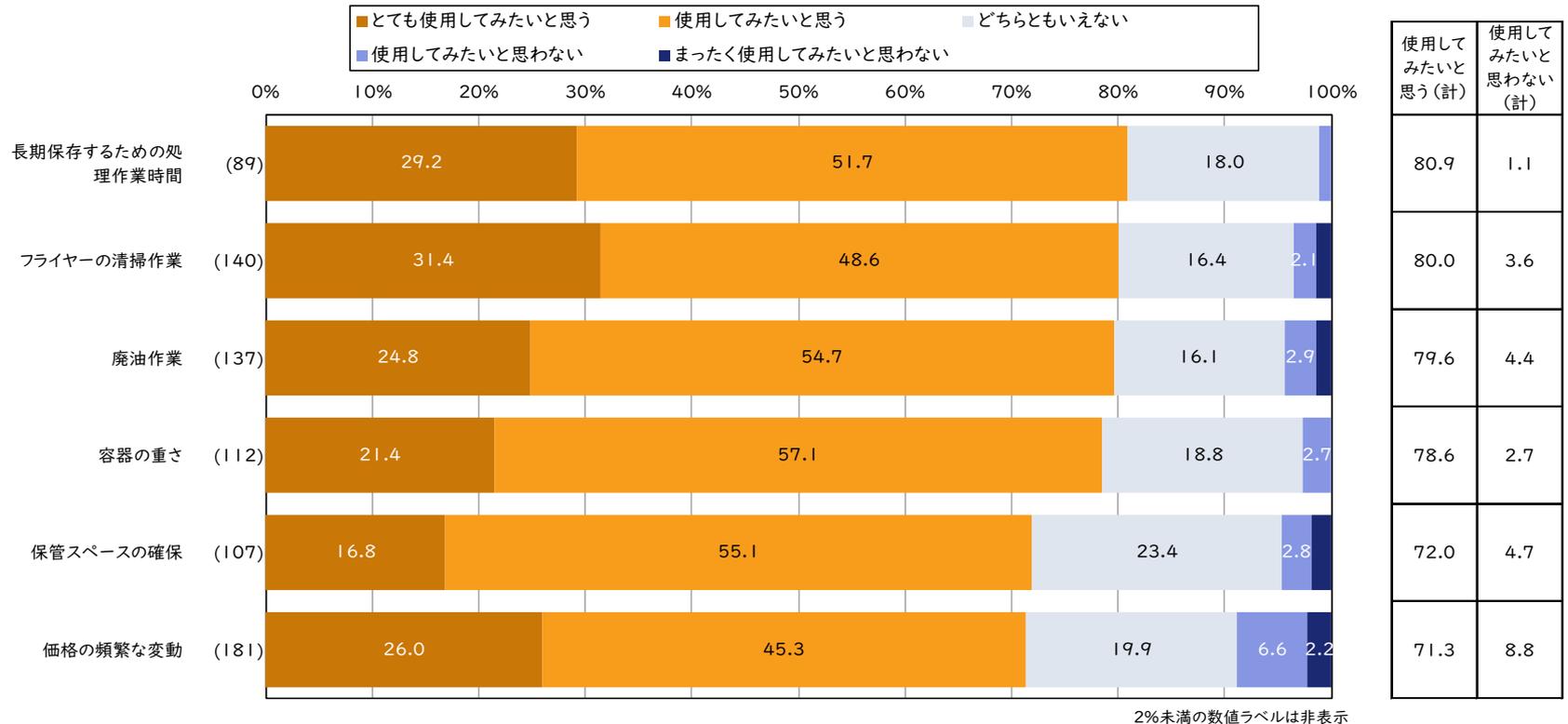
* 値は「とても重視している」+「重視している」の合計値

負担を軽減できる食用油の使用意向

- 最も使用意向が高いのは「長期保存するための処理作業時間」で80.9%。次いでほぼ同数で「フライヤーの清掃作業」が80%。
- 全ての項目で使用意向は7割以上あり、少しでも負担を軽減できる製品のニーズの高さが伺える。

Q 前問で、あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で負担になると答えた方にお聞きします。

以下の項目毎に負担を軽減できる食用油があればどの程度使用してみたいと思いますか。(SA)

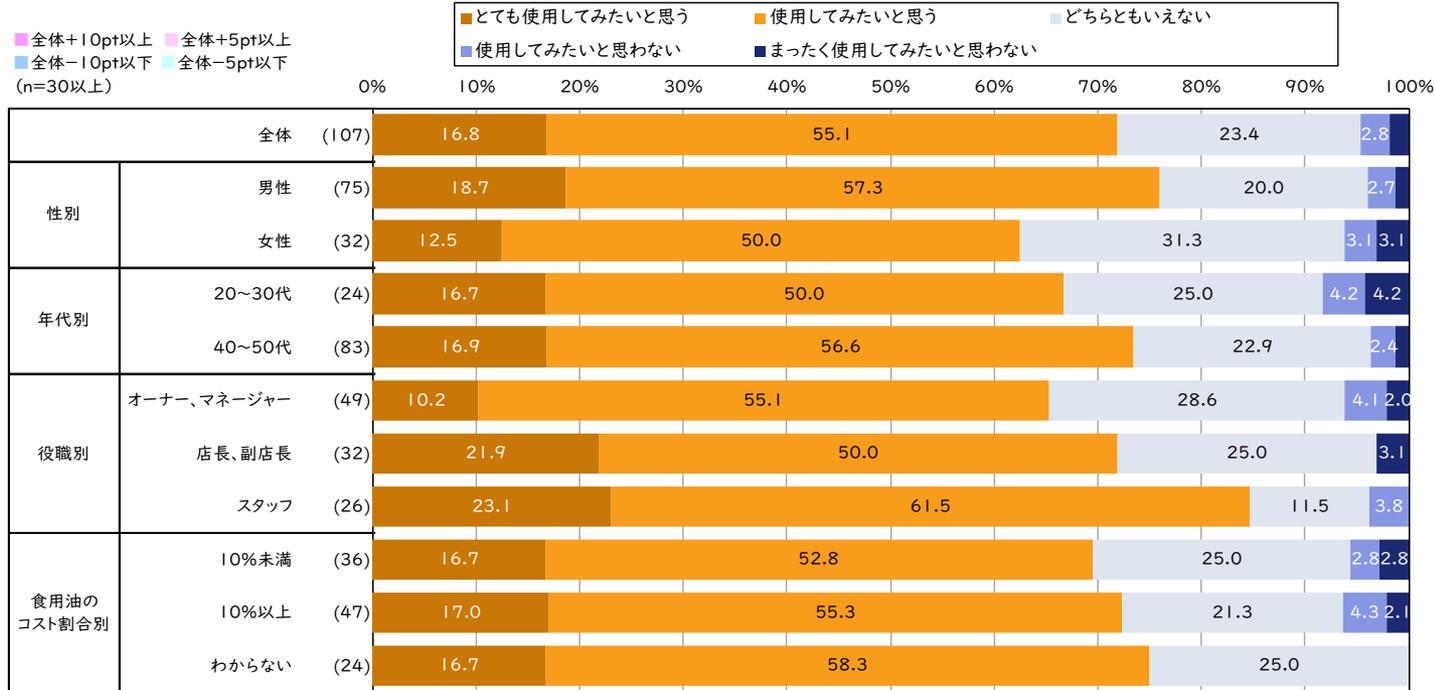


負担を軽減できる食用油の使用意向 【保管スペースの確保】

- 「保管スペースの確保」を軽減できる食用油の使用意向は全体で72%。
- 役職別では現場のスタッフが84.6%と最も高い。

Q [保管スペースの確保]前問で、あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で負担になると答えた方にお聞きます。

保管スペースの確保の負担を軽減できる食用油があればどの程度使用してみたいと思いますか。(SA)



属性	属性別	サンプル数	使用してみたいと思う (計)	使用してみたいと思わない (計)
全体	全体	107	72.0	4.7
性別	男性	75	76.0	4.0
	女性	32	62.5	6.3
年代別	20~30代	24	66.7	8.3
	40~50代	83	73.5	3.6
役職別	オーナー、マネージャー	49	65.3	6.1
	店長、副店長	32	71.9	3.1
	スタッフ	26	84.6	3.8
食用油のコスト割合別	10%未満	36	69.4	5.6
	10%以上	47	72.3	6.4
	わからない	24	75.0	-

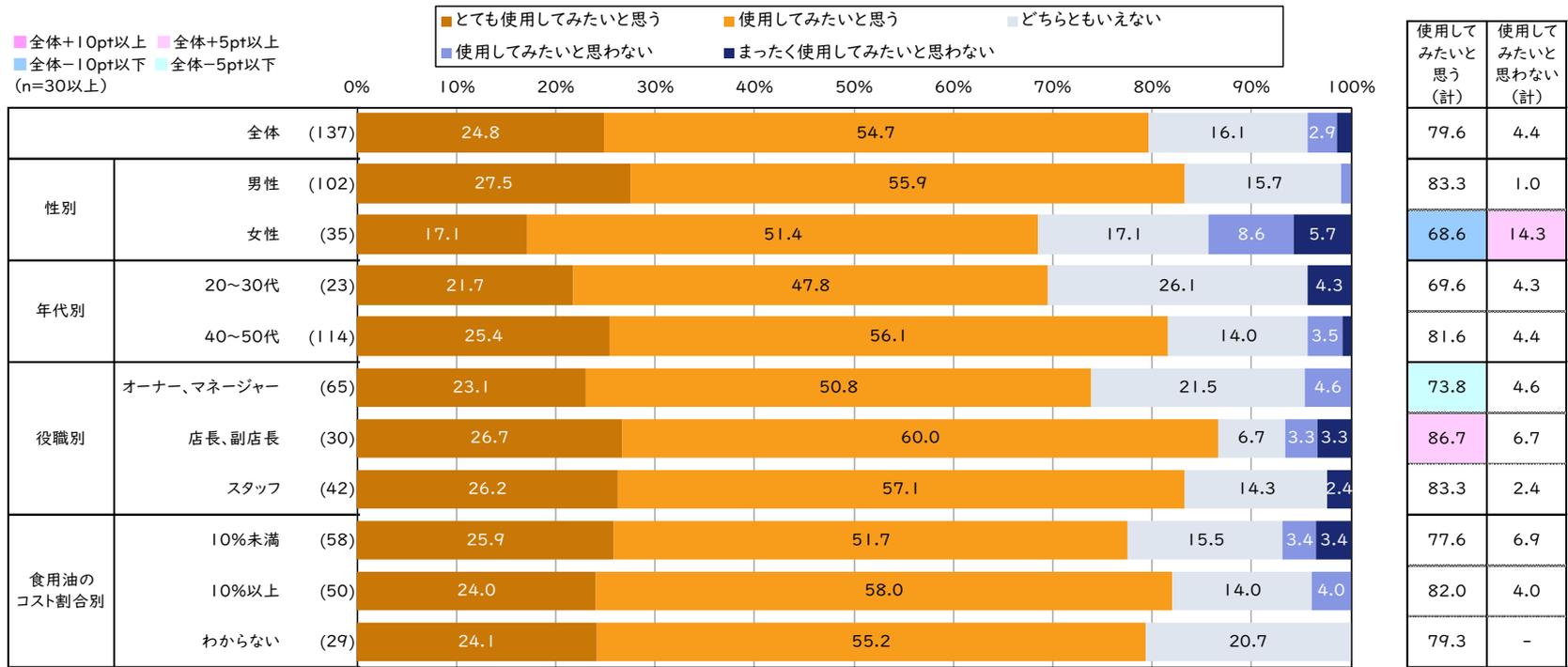
2%未満の数値ラベルは非表示

負担を軽減できる食用油の使用意向【廃油作業】

- ・ 廃油作業を軽減できる食用油の使用意向は79.6%。
- ・ 役職別では店長、副店長の使用意向が86.7%で最も高く、コスト割合別では大きな差はない。

Q [廃油作業]前問で、あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で負担になると答えた方にお聞きします。

廃油作業の負担を軽減できる食用油があればどの程度使用してみたいと思いますか。(SA)



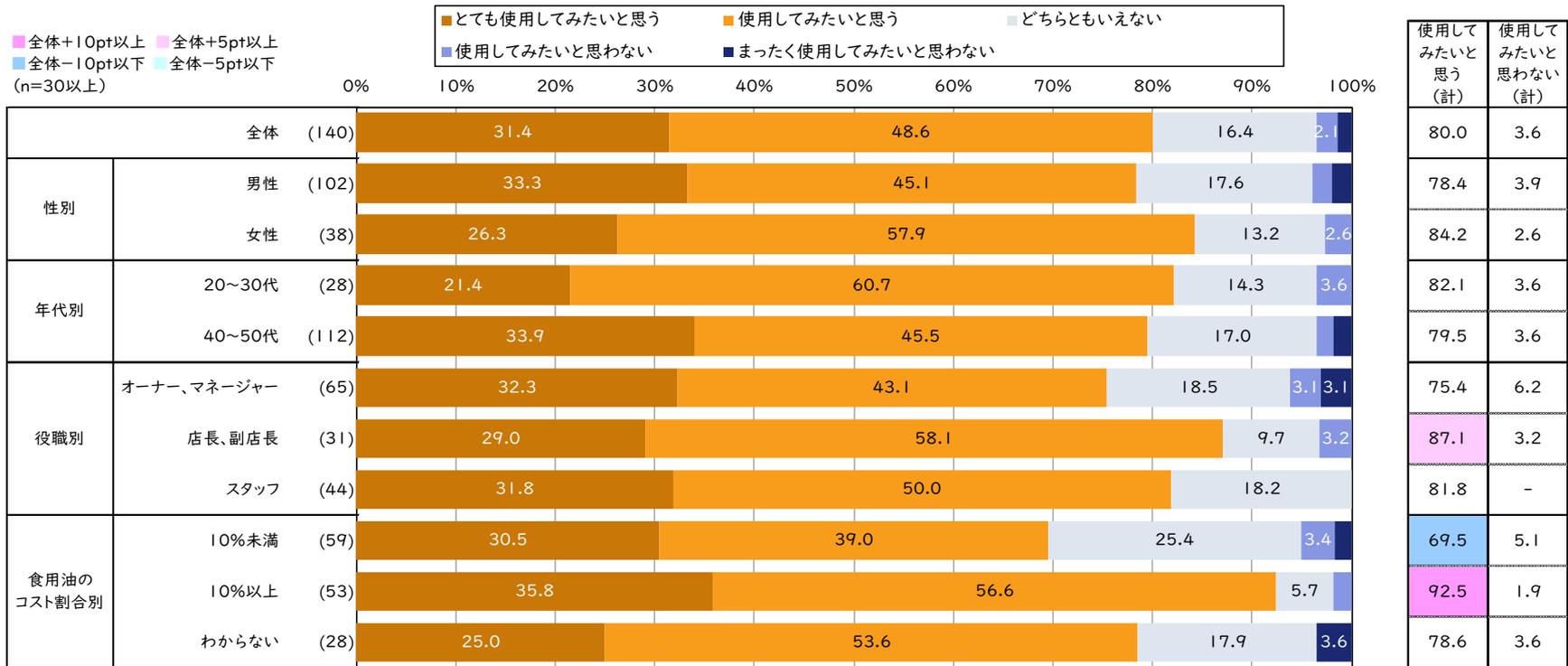
2%未満の数値ラベルは非表示

負担を軽減できる食用油の使用意向 【フライヤーの清掃作業】

- フライヤーの清掃作業を軽減できる食用油の使用意向は全体で80%。
- コスト割合別では10%以上のお店で使用意向が92.5%と最も高い。

Q [フライヤーの清掃作業]前問で、あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で負担になると答えた方にお聞きます。

フライヤーの清掃作業の負担を軽減できる食用油があればどの程度使用してみたいと思いますか。 (SA)



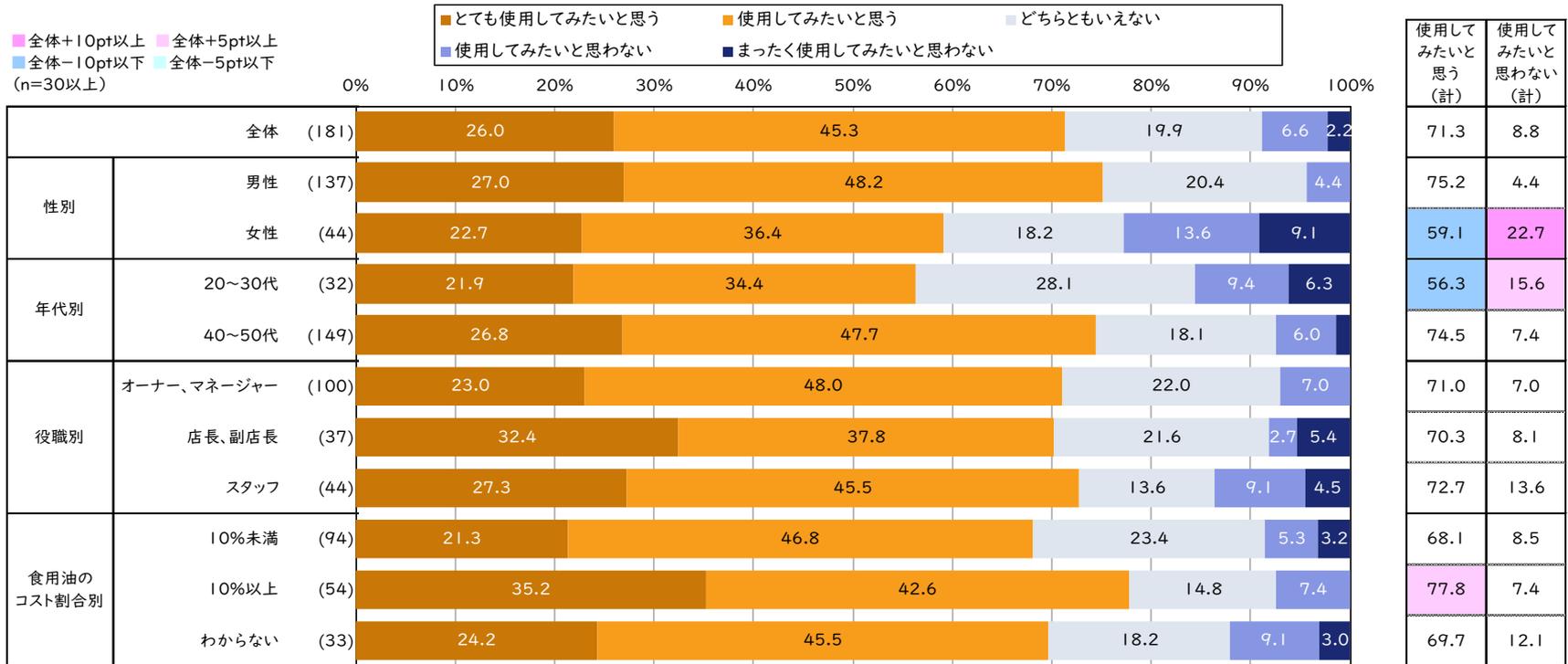
2%未満の数値ラベルは非表示

負担を軽減できる食用油の使用意向 【価格の頻繁な変動】

- 「価格の頻繁な変動」を軽減する食用油に関する使用意向は全体で71.3%。
- コスト割合別では10%以上のお店で77.8%と最も高い。

Q [価格の頻繁な変動]前問で、あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で負担になると答えた方にお聞きます。

価格の頻繁な変動の負担を軽減できる食用油があればどの程度使用してみたいと思いますか。(SA)



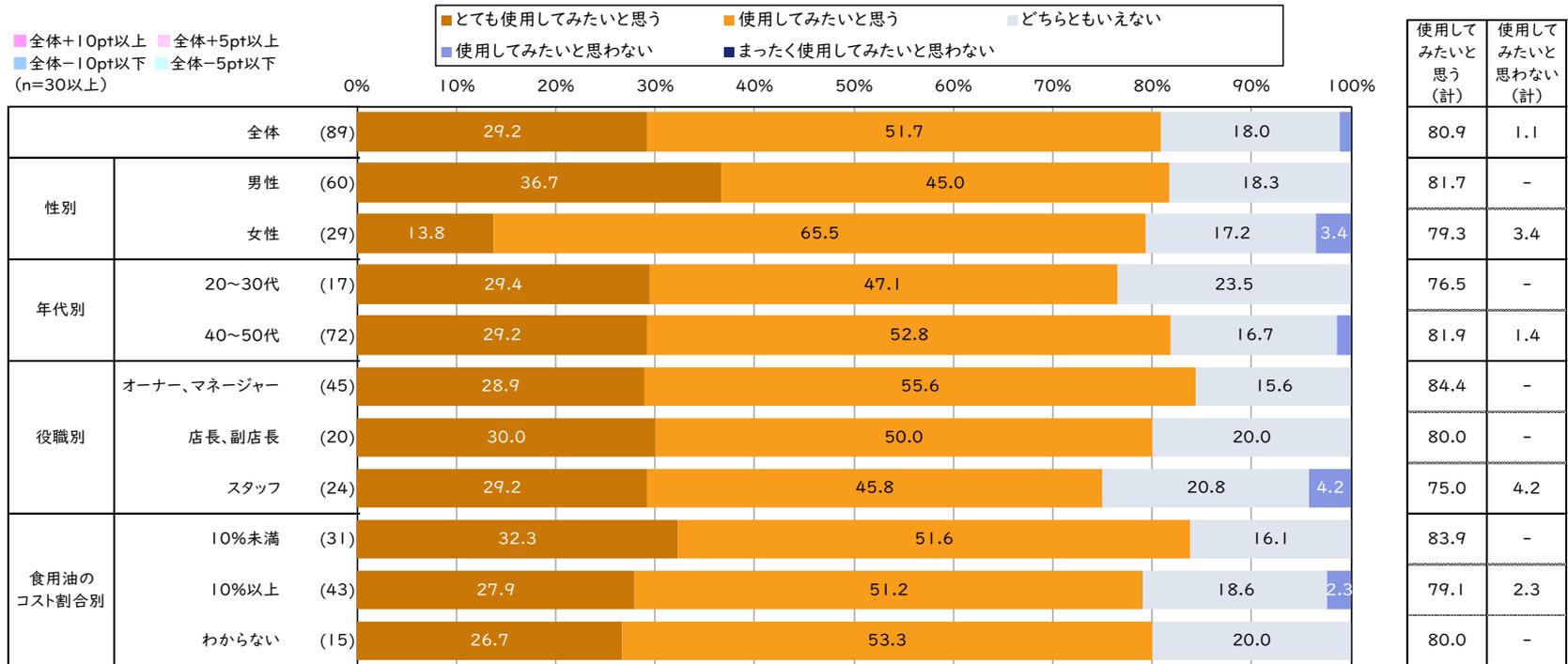
2%未満の数値レベルは非表示

負担を軽減できる食用油の使用意向 【長期保存するための処理作業時間】

- 「長期保存するための処理作業時間」を軽減できる食用油の使用意向は全体で80.9%。
- 年代、役職、コスト割合別では大きな差は見受けられなかった。

Q [長期保存するための処理作業時間]前問で、あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で負担になると答えた方にお聞きます。

長期保存するための処理作業時間の負担を軽減できる食用油があればどの程度使用してみたいと思いますか。(SA)



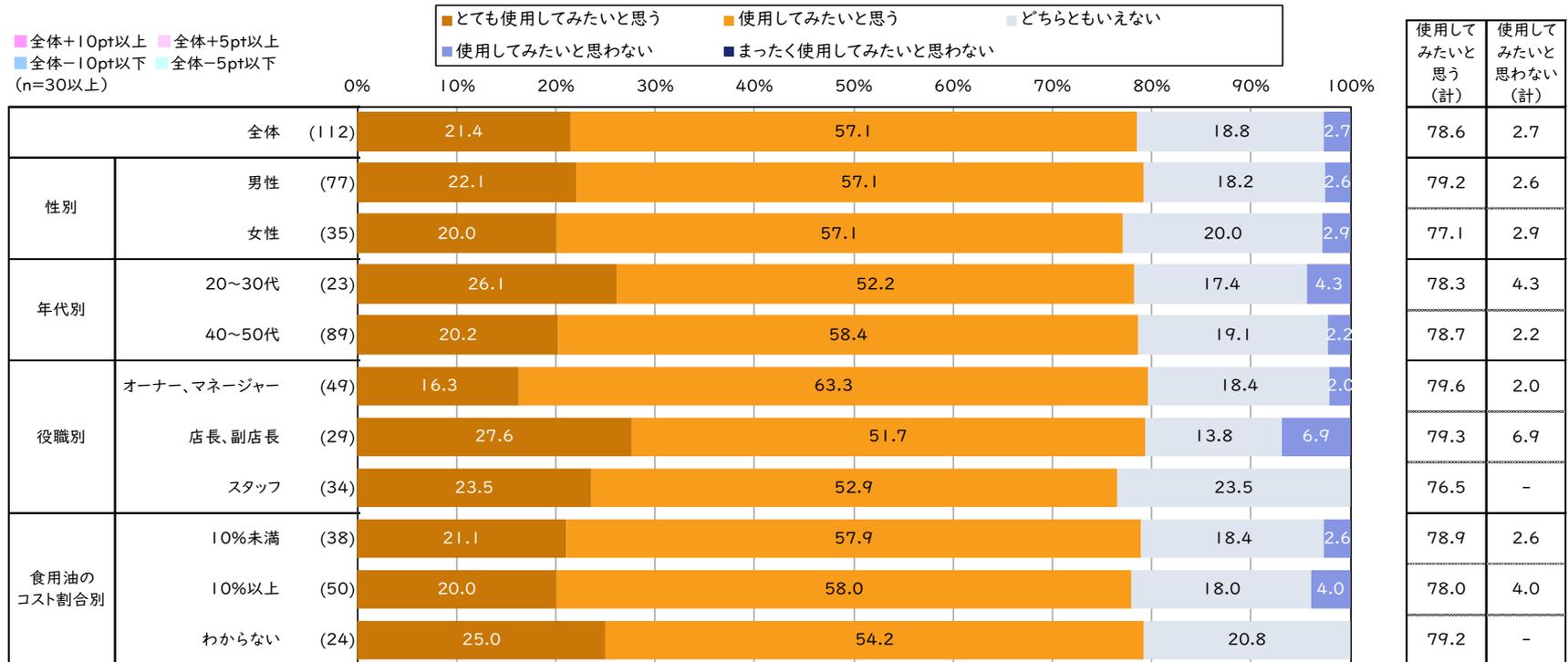
2%未満の数値ラベルは非表示

負担を軽減できる食用油の使用意向【容器の重さ】

- 容器の重さを軽減できる食用油の使用意向は全体で78.6%。
- 年代、役職、コスト割合別では大きな差は見受けられなかった。

Q [容器の重さ]前問で、あなたがお勤めのお店で食用油を扱う上で負担になると答えた方にお聞きます。

容器の重さに関する負担を軽減できる食用油があればどの程度使用してみたいと思いますか。（SA）

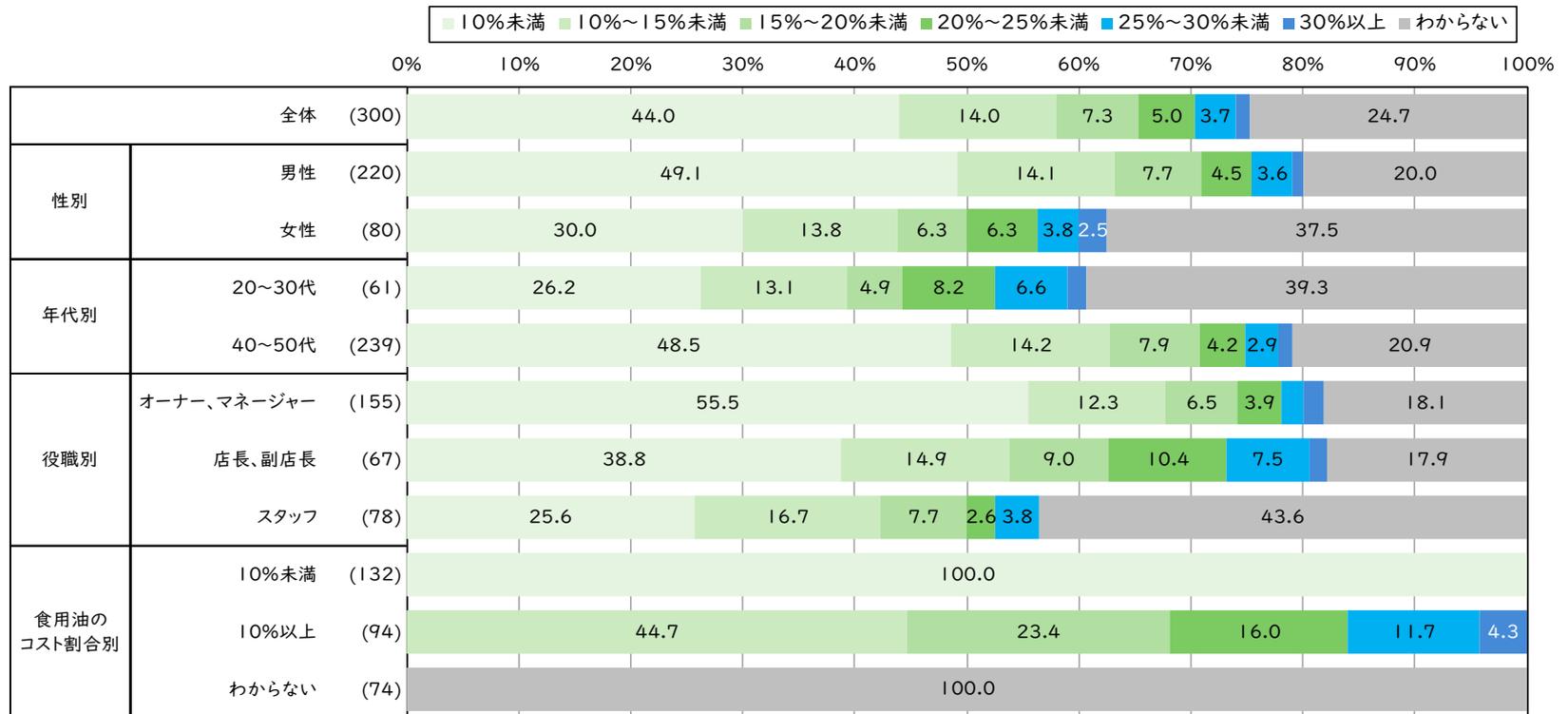


2%未満の数値ラベルは非表示

食用油にかかるコストの割合

- 店舗の原材料コストのうち、食用油にかかるコストの割合は全体では44%がコスト10%未満で割合として最も多い。
- 店舗の原材料コストのうち、食用油にかかるコストが30%以上の店舗は4.3%。

Q 店舗の原材料全体コストのうち、食用油にかかるコストの占める割合はどのくらいですか。（SA）

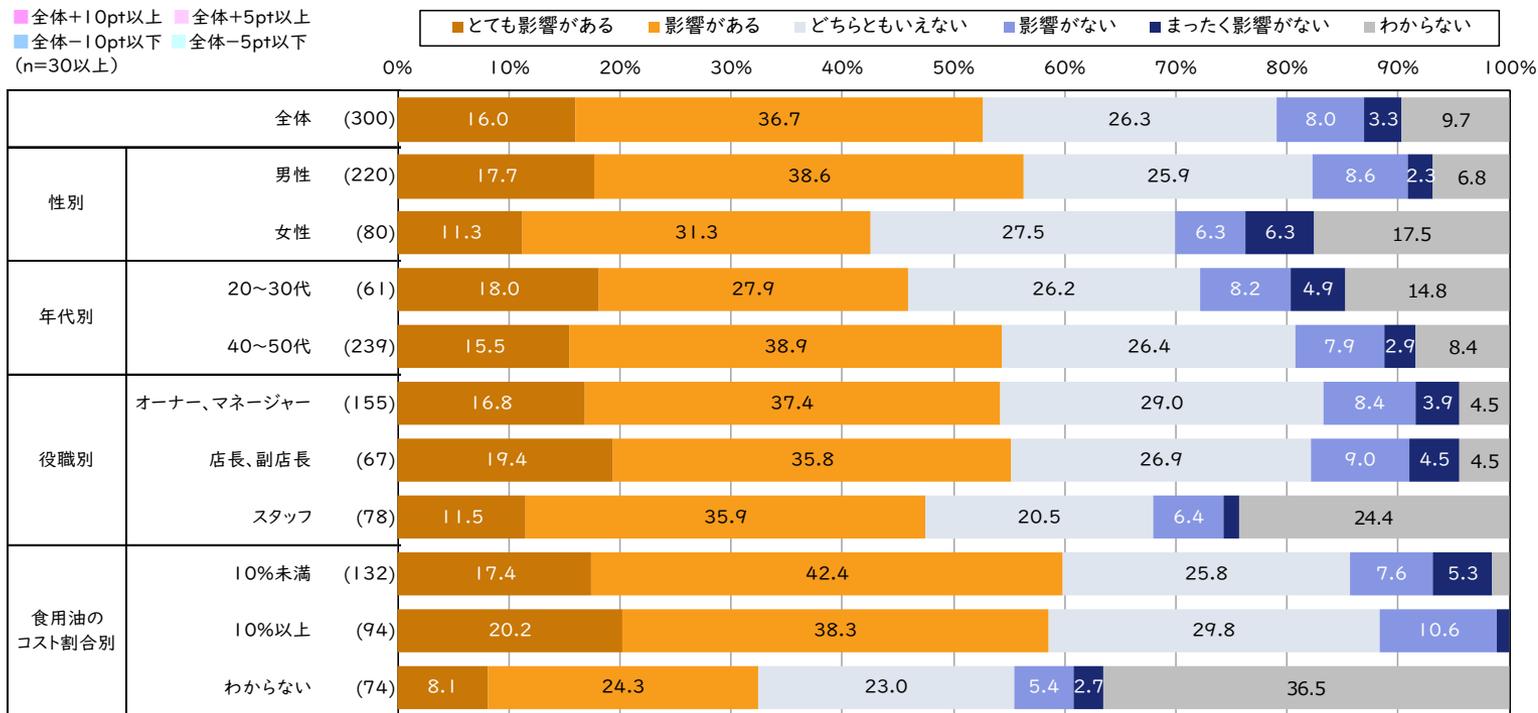


2%未満の数値ラベルは非表示

食用油の価格高騰による経営への影響

- 価格高騰による経営への影響について全体では52.7%が影響があると回答。
- コスト割合別では10%未満、以上ともに差は見受けられなかった。

Q 食用油の価格高騰による経営への影響はありますか。(SA)

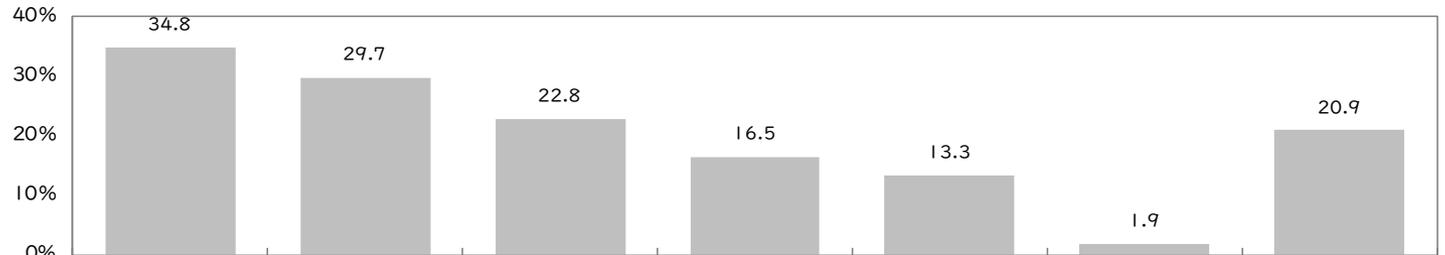


2%未満の数値ラベルは非表示

食用油の価格高騰による対応としての工夫

- 価格高騰に対して工夫していることとしては、「油の使用日数を伸ばす」が34.8%で最も多い。
- コスト割合別では10%以上のお店の方が工夫している人が多く、ほとんどの項目で+5pt以上。

Q 食用油の価格高騰による対応として工夫していることをすべて教えてください。(MA)



		n=	油の使用日数を伸ばす	油使用量の多いメニューを減らす	代替製品を探す(劣化しにくい長持ち油への切替えなど)	揚げ焼きをする	他の食材を使う	その他	工夫していることはない/わからない
全体		158	34.8	29.7	22.8	16.5	13.3	1.9	20.9
性別	男性	124	39.5	29.0	24.2	10.5	12.1	2.4	20.2
	女性	34	17.6	32.4	17.6	38.2	17.6	-	23.5
年代別	20~30代	28	17.9	21.4	21.4	25.0	10.7	-	28.6
	40~50代	130	38.5	31.5	23.1	14.6	13.8	2.3	19.2
役職別	オーナー、マネージャー	84	35.7	23.8	25.0	11.9	13.1	2.4	23.8
	店長、副店長	37	29.7	32.4	21.6	24.3	18.9	-	18.9
	スタッフ	37	37.8	40.5	18.9	18.9	8.1	2.7	16.2
食用油のコスト割合別	10%未満	79	26.6	26.6	19.0	16.5	7.6	3.8	25.3
	10%以上	55	52.7	38.2	32.7	18.2	20.0	-	9.1
	わからない	24	20.8	20.8	12.5	12.5	16.7	-	33.3



JOYL

Joy for Life