

報道関係者各位
プレスリリース

2024年11月7日

韓国調理に関する調査

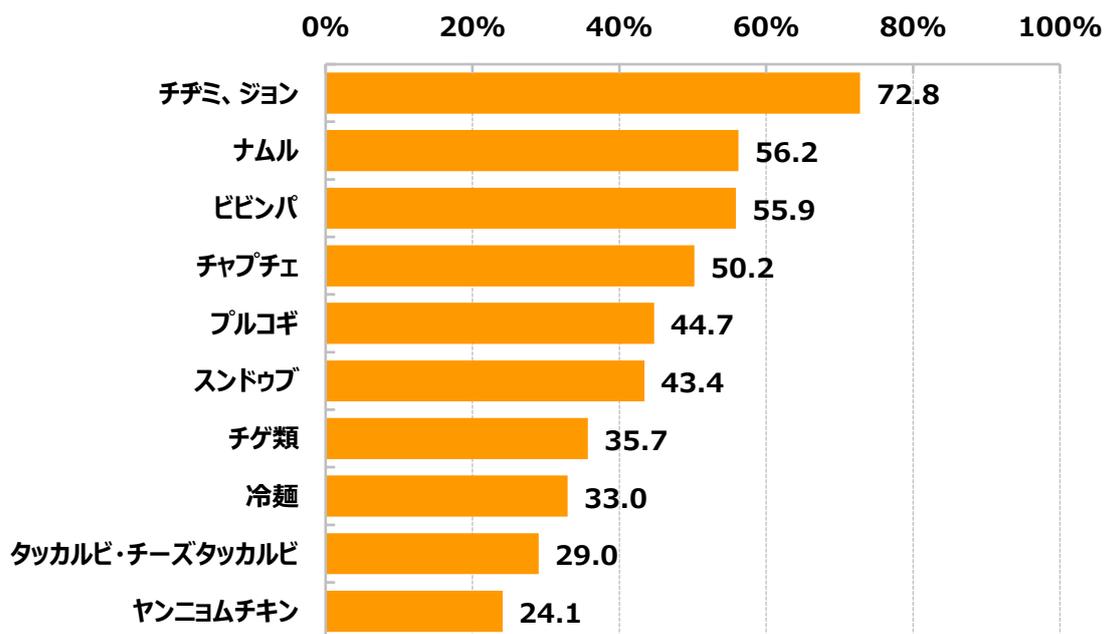
韓国料理を「好き」と答えた人は 68%
作ったことがあるメニュー1位は「チヂミ、ジョン」
作ってみたい1位は「参鶏湯（サムゲタン）」

株式会社オレンジページ（東京都港区）が運営するライフスタイルメディア「オレンジページ net」は、国内在住の男女にアンケートを実施。近年、ドラマやファッション、K-POP などから韓国文化にハマリ、韓国語を学んだり、美容やグルメに興味を持つ人が増えていることから、「韓国料理」について調査しました。

【ダイジェスト】

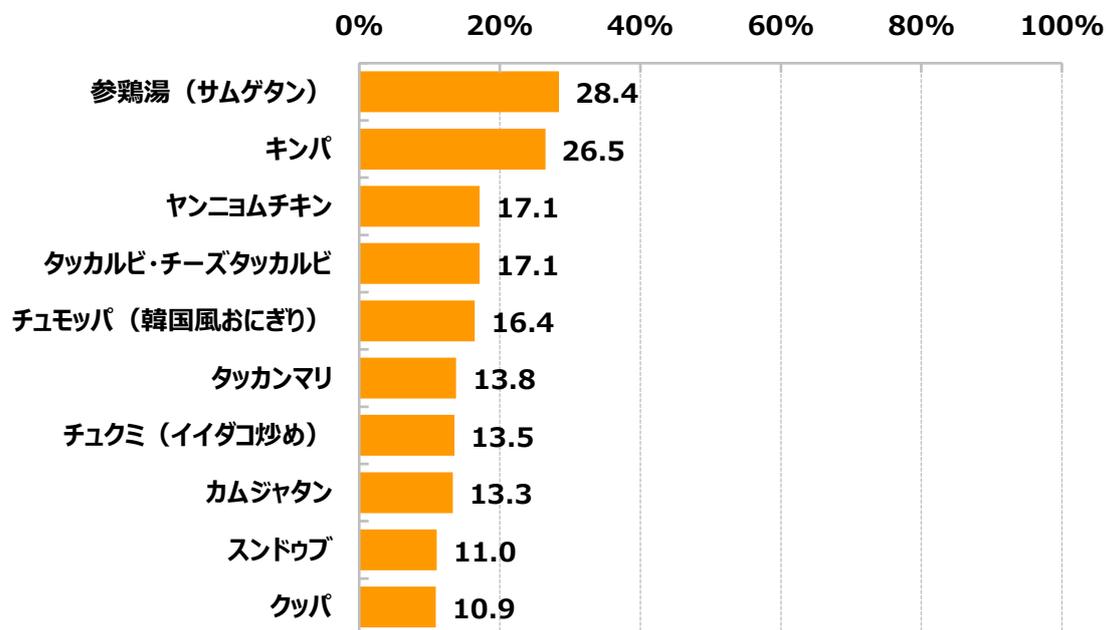
- 作ったことがある韓国料理1位は「チヂミ、ジョン」。作ってみたい1位は「参鶏湯（サムゲタン）」
- 手作りする際のお悩みとして、「食材や調味料をそろえるのが大変」という声も
- 韓国料理が好きな人は約7割。おいしさや野菜をとれるのが魅力

[Q]家で作る、作ったことのある、韓国料理のメニューを教えてください。(n=834・複数回答のうち上位10項目)



[Q]作ってみたい、作り方を知りたいと思う韓国料理のメニューを教えてください。

(n=834・複数回答のうち上位10項目)



作ったことがある韓国料理 1 位は「チヂミ・ジョン」。作ってみたい 1 位は「参鶏湯 (サムゲタン)」

回答いただいた 1287 人のうち、「家で韓国料理を作ることがある」と答えた人は 43%と半数近く。これらの人に作ったことがあるメニューを聞いたところ、「チヂミ、ジョン」が 1 位。次いで「ナムル」「ビビンパ」という結果に。韓国料理の特徴でもある、野菜がたっぷり取れるメニューが目立ちます。

次に、作ってみたい韓国料理を聞いたところ、「参鶏湯 (サムゲタン)」が 1 位に。以下、「キンパ」「ヤンニョムチキン」「タッカルビ・チーズタッカルビ」と続きます。丸鶏を漢方といっしょにじっくり煮込むサムゲタンや、具材を別々に準備する「キンパ」は、作りたい気持ちはあるものの、手を出せずにいる人も多いよう。また、「ヤンニョムチキン」や「タッカルビ・チーズタッカルビ」は、テイクアウト、専門店も多いことから、自分で作るのには難しいと思っている人も多いのかもしれない。

■ 参考情報 ■

韓国料理の基本となるのが「薬食同源」の考え方。その代名詞ともいわれる「参鶏湯 (サムゲタン)」は、高麗人参や、なつめなどの漢方、さらににんにくなど、栄養価が高い食材をふんだんに使った滋養強壮メニュー。韓国では夏バテ対策や、風邪をひいたりしたときにも、サムゲタンを食べて元気をもらうことが多いのだとか。最近では、本場韓国の食材を使い、できたてをすぐに急速冷凍した「韓国産の冷凍サムゲタン」も登場。通販や、新大久保のショップなどで購入できるので、手軽に本格的な味を楽しみたい人には嬉しい選択肢となりそうです。

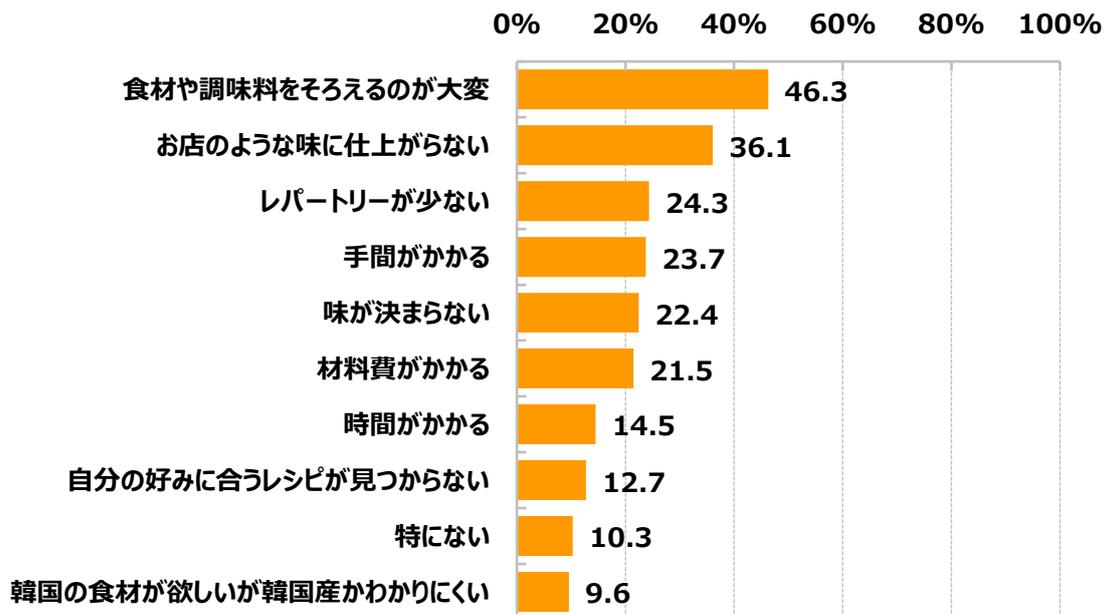


HANJUNG 冷凍 牧牛村 参鶏湯
(ハンジョン サムゲタン)



ポリジャパン ハリム 冷凍参鶏湯
(ハリム サムゲタン)

[Q]ご自宅で韓国料理を作るときのお悩みや困りごと、気になることを、いくつかも教えてください。(n=834・複数回答のうち上位10項目)

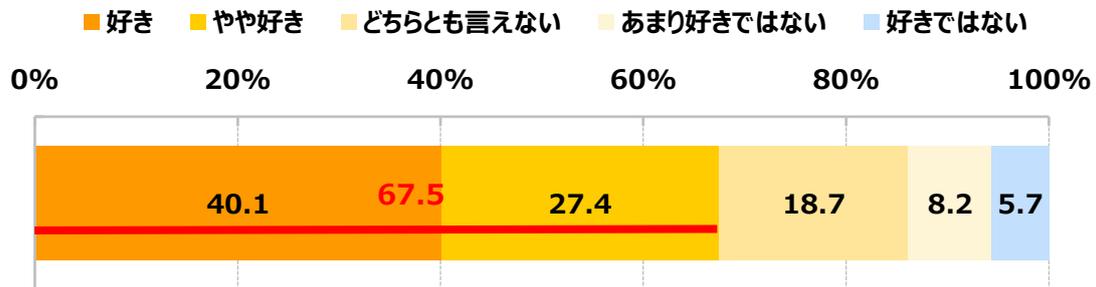


手作りするときのお悩みとして、「食材や調味料をそろえるのが大変」という声も

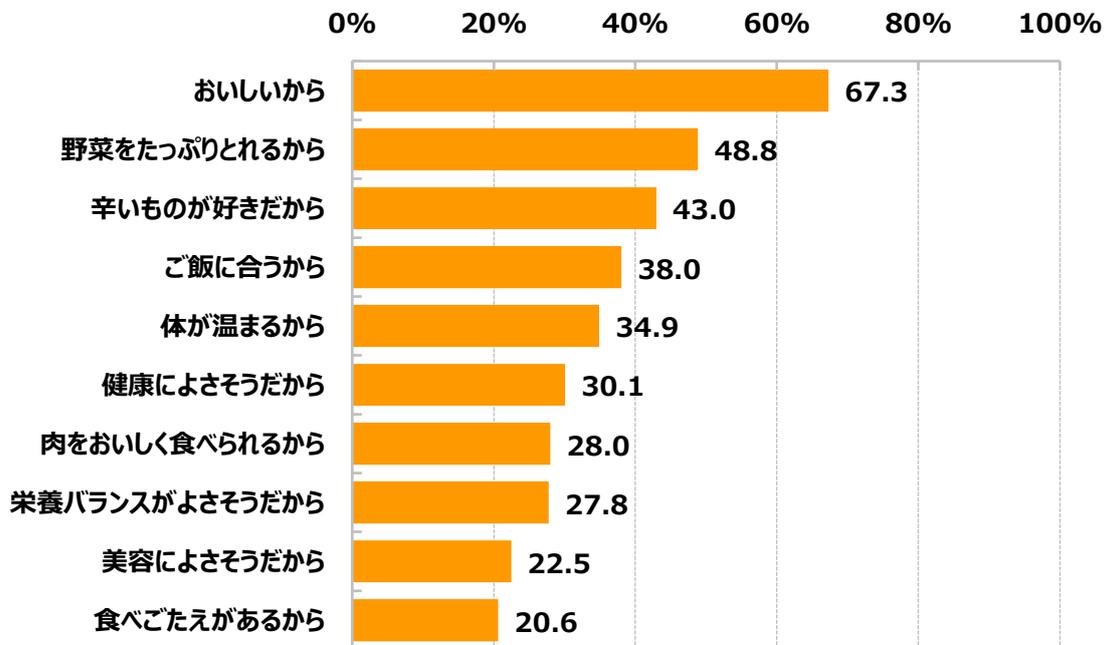
韓国料理を作ったことがある人に、手作りするときの悩みごとを聞いたところ、「食材や調味料をそろえるのが大変」という意見が1位に。最近では、日本でも韓国の調味料が手に入る店も増えてきましたが、漢方などの食材を手に入れるのは、まだまだ大変。本場の味を再現するのに苦労している人も多いようです。

[Q4]韓国料理が好きですか？ 食べること、作ること含めて教えてください。

(n=1287)



[Q]韓国料理が好きと答えた方にうかがいます。好きな理由として、あてはまるものを、いくつでもお選びください。(n=868・複数回答のうち上位10項目)



韓国料理が好きな人は半数以上。おいしさや野菜をとれるのが魅力

韓国料理を「好き」と答えた人は40%、「やや好き」は27%。併せて68%が食べること・作ること含め、韓国料理に好意的であることがわかりました。さらに「好きな理由」を聞くと、「おいしい」「野菜がたっぷりとれる」「辛いものが好き」が上位に。「味わい」「健康」どちらの面でも好まれている様子が分かります。自由回答では、「切って煮る、漬けて焼くなど、意外と作り方が簡単だから」(50代・女性)「推しの国の料理だから」(60代・女性)といった声も多数。

「韓国料理の魅力・いいところは？」に対する自由回答では、「野菜や発酵食品など、肌や身体にいいものをおいしく食べられるところ」(30代・女性)「辛さのなかに旨味もあって食べやすいところ」(30代・女性)「ヘルシーで体が温まる場所」(50代・女性)など、豊かな風味と健康的な食材の組み合わせ

せを上げるかたが多く見られました。そのほか、「みんなで食べると盛り上がる！」（50代・女性）「パーティー向きでワイワイ食べられる！」（20代・女性）といった声も多かった韓国料理。人が集まる機会も増えるこれからの季節、ぜひみんなで味わってみてはいかがでしょうか。

Produced by 韓国農水産食品流通公社

アンケート概要

- 調査対象：

オレンジページメンバーズ・国内在住の男女（有効回答数 1287 人）

- 調査方法：インターネット調査

- 調査期間：2024年10月18日～10月29日

- オレンジページ net について

「日本のおいしさを楽しむ暮らし」をテーマに、雑誌『オレンジページ』掲載の料理家による旬のレシピや、著名人によるオリジナル連載、全国各地在住の「オレペエディター」によるブログなど、食と暮らしの情報を発信しています。

この資料に関するお問い合わせ

株式会社オレンジページ 次の暮らしデザイン部

kurashi@orangepage.co.jp