MARUHA NICHIRO
News Letter
マルハニチロ株式会社　広報IR部
〒135-8608 東京都江東区豊洲 3-2-20　Tel 03-6833-0826　Fax 03-6833-0506

報道関係者　各位　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　　2016 年 3 月 29 日

～マルハニチロ、「回転寿司に関する消費者実態調査 2016」～

＝＝利用する回転寿司店の種類と食べる量・支払い代金＝＝

回転寿司は「格安均一価格店」派　7 割半

回転寿司店で食べる量　平均 11.2 皿　お寿司は平均 9.5 皿、お寿司以外のメニューは平均 1.7 皿
回転寿司店で男性は平均 12.6 皿、女性は平均 9.8 皿食べる

1 度の回転寿司で支払う代金　1 人あたり平均 1,515 円、格安均一価格店派は 1,388 円

＝＝回転寿司店の人気ネタと人気サイドメニュー＝＝

回転寿司で食べるネタ　“回っているネタ”派は 3 割弱　関東は 2 割半、関西は 3 割強

回転寿司の人気ネタ　“よく食べる”、“最初に食べる”、“シメに食べる”ネタで「サーモン」が三冠！
関東は「えんがわ」「ネギトロ」「アジ」、関西は「タイ」「イカ」が好まれる傾向
回転寿司で“我慢することが多い”ネタでは「大トロ」がダントツ
食べたい北海道直送ネタ　3 位「ズワイガニ」、2 位「タラバガニ」をおさえ、堂々の 1 位「天然キングサーモン」

人気のサイドメニュー　1 位「茶碗蒸し」、2 位「みそ汁・赤だし」、3 位「うどん」、4 位「ケーキ」、5 位「ラーメン」

＝＝回転寿司店選びの重視点と利用したい回転寿司店＝＝

回転寿司店選びで重視すること 「おいしい」「値段が安い」「ネタが新鮮」「ネタの種類が豊富」
女性は「タッチパネルで注文できる」「清潔感のある店内」「テーブル席がある」ことも重視
皿によって値段が違う回転寿司店の利用客は「値段よりもネタの鮮度」を重視してお店選び

一風変わった回転寿司店の今後はどうなる？
“回らない回転寿司店”6 割弱が「利用したい」、普段回っているネタを食べる方も 5 割半が利用意向あり
“テーブルの中央まで高速レーンが届いている回転寿司店”6 割半が「利用したい」
“店内がオシャレなカフェ風の回転寿司店”女性の 5 割半が利用意向あり

＝回転寿司店の使い方＝

“おひとりさま”で回転寿司店利用　男性の 8 割弱、女性の 6 割が「アリ」
デートで回転寿司はアリ？ナシ？ 「初デートの食事場所としてアリ」男性 4 割半、女性 6 割弱

回転寿司デートでやって欲しくない NG 行動
ワースト 3 は「香の強い香水をつけて入店」「他の席の人が注文したお皿を取る」「注文したお皿を取らない」

消費税の軽減税率で回転寿司店の使い方が変わる？
軽減税率で「テイクアウト利用増」4 割強、「イートイン利用減」3 割半

　マルハニチロ株式会社（http://www.maruha-nichiro.co.jp/）（所在地：東京都江東区豊洲 3-2-20　代表取締役社長　伊藤　滋）は、2016 年 2 月 25 日～3 月 3 日の 8 日間で、関東（東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県・栃木県・茨城県・群馬県）・関西（大阪府・京都府・兵庫県・奈良県・和歌山県・滋賀県）に住む 15 歳～59 歳の男女で、月に 1 回以上回転寿司店を利用する人に対し、今回で 6 回目となる「回転寿司に関する消費者実態調査」をインターネットリサーチで実施し、1,000 名の有効回答サンプルを集計しました。（調査協力会社：ネットエイジア株式会社）

事前調査結果

◆お寿司は「回転寿司で」82%、回転寿司利用者のうち「月に1回以上」39%

関東、関西に住む15歳～59歳の男女（3,756名）に、どこでお寿司を買ったり、食べたりしているか聞いたところ、全体では「回転寿司店で」は81.8%となりました。 **【図1】**

続いて、回転寿司を利用する人（3071名）に、どれくらいの頻度で回転寿司を利用（テイクアウトは含めない）しているか聞いたところ、回転寿司を「月に1回以上」利用する人の割合は、全体では39.1%、男女別では、男性44.1%、女性35.4%、年代別では、10代27.9%、20代37.7%、30代42.9%、40代37.5%、50代41.9%、またエリア別では、関東38.6%、関西39.9%という結果となりました。 **【図2】**

「回転寿司に関する消費者実態調査 2016」　調査結果

＝＝利用する回転寿司店の種類と食べる量・支払い代金＝＝

◆回転寿司は「格安均一価格店」派　7割半
◆回転寿司店で食べる量　平均 11.2 皿　お寿司は平均 9.5 皿、お寿司以外のメニューは平均 1.7 皿
◆回転寿司店で男性は平均 12.6 皿、女性は平均 9.8 皿食べる
◆1度の回転寿司で支払う代金　1人あたり平均 1,515 円、格安均一価格店派は 1,388 円

関東・関西に住む15歳～59歳の男女で、月に1回以上「回転寿司店」を利用する男女（全回答者1,000名）に、格安均一価格店（99円均一や100円均一、150円均一などのお店）と皿によって値段が違う店（皿の色などにより異なる価格が設定されている店）のどちらを多く利用しているか聞いたところ、『格安均一価格店が多い』（「格安均一価格店が多い」と「どちらかといえば格安均一価格店が多い」の合計）が 74.4%、『皿によって値段が違う店が多い』（「皿によって値段が違う店が多い」と「どちらかといえば皿によって値段が違う店が多い」の合計）が 25.6%となり、格安均一価格店が多く利用されている結果となりました。 **【図 3】**

次に、回転寿司店で寿司を何皿程度食べることが多いか聞いたところ、「10皿」との回答が最も多く35.5%となり、平均は9.5皿となりました。男女別に平均をみると、男性は10.9皿、女性は8.0皿でした。 **【図4】**

また、寿司以外のメニューを何皿程度食べることが多いか聞いたところ、「0皿」が11.0%、「1皿」が35.3%、「2皿」が38.0%となり、平均は1.7皿となりました。お寿司以外に1品～2品、サイドメニューを食べる方が多いようです。
【図5】

寿司と寿司以外のメニューを合計すると、食べるお皿の枚数の平均は11.2皿、男性は12.6皿、女性は9.8皿となっています。また、お店のタイプ別に平均をみると、格安均一価格店派（格安均一価格店を利用することが多い方）も値段が違うお店派（皿によって値段が違うお店を利用することが多い方）も、ともに11.2皿と差はみられませんでした。料金形態が異なっても、食べる量に影響はみられないことから、どちらのタイプのお店でも満足いくまで食事を堪能する方が多いのではないでしょうか。 **【図6】【図7】**

続いて、回転寿司店で1人あたりいくらくらい支払うことが多いか聞いたところ、「1,000円～1,500円未満」が38.6%、「1,500円～2,000円未満」が24.0%、「2,000円～2,500円未満」が15.9%となり、平均は1,515円となりました。

男女別に平均をみると、男性は1,689円、女性は1,341円でした。また、お店のタイプ別に平均をみると、格安均一価格店派は1,388円、値段が違うお店派は1,883円となりました。 **【図8】【図9】**

＝＝回転寿司店の人気ネタと人気サイドメニュー＝＝

◆回転寿司で食べるネタ　“回っているネタ”派は3割弱　関東は2割半、関西は3割強
◆回転寿司の人気ネタ　“よく食べる”、“最初に食べる”、“シメに食べる”ネタで「サーモン」が三冠！
◆関東は「えんがわ」「ネギトロ」「アジ」、関西は「タイ」「イカ」が好まれる傾向
◆回転寿司で“我慢することが多い”ネタでは「大トロ」がダントツ

◆食べたい北海道直送ネタ 3位「ズワイガニ」、2位「タラバガニ」をおさえ、堂々の1位「天然キングサーモン」
◆人気のサイドメニュー 1位「茶碗蒸し」、2位「みそ汁・赤だし」、3位「うどん」、4位「ケーキ」、5位「ラーメン」

回転寿司店では、どのようなネタが食べられているのでしょうか。

まず、全回答者(1,000 名)に、回っているネタと注文して握ってもらうネタのどちらを多く食べているか聞いたところ、『回っているネタ派』(「回っているネタが多い」と「どちらかといえば回っているネタが多い」の合計)は 28.6%、『注文派』(「注文して握ってもらうネタが多い」と「どちらかといえば注文して握ってもらうネタが多い」の合計)は 71.4%となり、注文派が多数となりました。回っているネタよりも注文して握ってもらうネタを好む人が多いようです。

エリア別に『回っているネタ派』の割合を比較すると、関東は 25.0%、関西は 32.2%となり、関東よりも関西のほうが回っているネタを食べる傾向にあることがわかりました。**【図 10】**

次に、回転寿司店に行った際、"よく食べている"ネタを聞いたところ、1 位「サーモン」(51.8%)、2 位「マグロ(赤身)」(39.5%)、3 位「ハマチ、ブリ」(34.6%)、4 位「マグロ(中トロ)」(33.3%)、5 位「イカ」(26.2%)となりました。1 位のサーモンは、2012 年調査から 5 調査連続で 1 位となり、今回は初めて半数を超えました(2012 年 39.0%、2013 年 43.1%、2014 年 40.6%、2015 年 44.0%、2016 年 51.8%)。回転寿司におけるサーモンの存在感はさらに増しているようです。

エリア別に"よく食べている"ネタを比較すると、関東が関西よりも高くなったのは、「えんがわ」(関東 30.8%、関西 16.0%、以下同順)や「ネギトロ(軍艦巻き)」(29.4%、21.2%)、「アジ」(20.4%、12.2%)で、関東より関西が高くなったのは、「タイ」(13.0%、21.2%)や「イカ」(22.6%、29.8%)でした。地域によって、好まれるネタに違いがあるようです。**【図 11】**

また、"最初に"食べることが多いネタを聞いたところ、1 位「サーモン」(23.1%)、2 位「マグロ(赤身)」(11.8%)、3 位「ハマチ、ブリ」(6.6%)となりました。**【図 12】**

そして、"シメに(最後に)"食べることが多いネタを聞いたところ、1 位「サーモン」(11.8%)、2 位「玉子」(6.6%)、3 位「マグロ(赤身)」(6.1%)となりました。回転寿司店で"よく食べている"ネタ、"最初に"食べるネタ、"シメに"食べるネタのいずれも「サーモン」が 1 位となり、サーモン人気の高さが窺える結果となりました。**【図 13】**

また、全回答者(1,000名)に、"我慢することが多い"ネタを聞いたところ、1位「マグロ(大トロ)」(22.0%)、2位「マグロ(中トロ)」(10.3%)、3位「ウニ」(9.6%)、4位「アワビ」(7.2%)、5位「イクラ」(3.8%)となりました。回転寿司店においても、これらのネタは一段階高い価格設定で提供されることも多いため、食べることを我慢する方がいるネタのようです。**【図14】**

続いて、今年の3月26日に開業する北海道新幹線にちなんで、"食べたい北海道直送"ネタを聞いたところ、1位「天然キングサーモン」(39.6%)、2位「タラバガニ」(37.8%)、3位「ズワイガニ」(36.5%)、4位「イクラ」(35.9%)、5位「ウニ」(34.8%)となりました。北海道の海産品で人気の高いカニをおさえ、天然キングサーモンが1位となっており、サーモン人気の高さがここでも窺える結果となっています。また、4位、5位には"我慢することが多い"ネタで上位となった、イクラとウニがランクインしています。北海道から直送されたネタが提供されれば、普段我慢することの多いこれらのネタも堪能してみたいと考える方が多いのではないでしょうか。**【図15】**

また、昨今では、お寿司以外のサイドメニューや一品料理のラインナップ拡充に注目が集まっていますが、どんなメニューが人気なのでしょうか。全回答者(1,000名)に、回転寿司店のサイドメニュー・一品料理の中で好きなメニューを聞いたところ、1位「茶碗蒸し」(41.1%)、2位「みそ汁・赤だし」(40.2%)、3位「うどん」(30.8%)、4位「ケーキ」(26.8%)、5位「ラーメン」(21.7%)となりました。トップ2は定番のサイドメニューが挙がったほか、3位と5位にはお寿司以外の主食系、4位には洋風デザートメニューがランクインしています。和食や海産物にとらわれないラインナップにも、ファンがついている様子が窺えました。**【図16】**

年代別にみると、10代は1位「ケーキ」（35.4%）、2位「ラーメン」と「ポテトフライ」（ともに25.0%）となり、これらのサイドメニューは他の年代よりも上位にランクインしました。お寿司以外のサイドメニューを拡充することで、お子様連れで回転寿司店を利用する方が喜ぶ店舗づくりに繋がっていくのではないでしょうか。【図17】

＝＝回転寿司店選びの重視点と利用したい回転寿司店＝＝

◆回転寿司店選びで重視すること 「おいしい」「値段が安い」「ネタが新鮮」「ネタの種類が豊富」
女性は「タッチパネルで注文できる」「清潔感のある店内」「テーブル席がある」ことも重視
◆皿によって値段が違う回転寿司店の利用客は「値段よりもネタの鮮度」を重視してお店選び
◆一風変わった回転寿司店の今後はどうなる？
“回らない回転寿司店”6割弱が「利用したい」、普段回っているネタを食べる方も5割半が利用意向あり
◆“テーブルの中央まで高速レーンが届いている回転寿司店”6割半が「利用したい」
◆“店内がオシャレなカフェ風の回転寿司店”女性の5割半が利用意向あり

全回答者（1,000名）に、回転寿司店を選ぶ際に重視している点を聞いたところ、「おいしい」が最も高く56.1%、次いで、「値段が安い」51.7%、「ネタが新鮮」43.3%、「ネタの種類が豊富」37.9%、「タッチパネルで注文できる」37.1%が続きました。おいしさや値段の安さを筆頭に、ネタの新鮮さや豊富さ、タッチパネルで注文できることを重視する利用者が多いようです。

男女別に比較すると、「タッチパネルで注文できる」（男性31.0%、女性43.2%、以下同順）や「店内に清潔感がある」（30.2%、43.4%）、「テーブル席がある」（25.2%、38.8%）などの店舗の作りを重視しているのは、男性よりも女性に多いことがわかりました。店員に声をかけずともタッチパネルなどで注文ができて、清潔感があり、テーブル席のある店舗は、女性が過ごしやすい回転寿司店のようです。【図18】

未既婚別に比較すると、既婚者は「駐車場がある」が39.3%と、未婚者（21.8%）よりも高くなりました。車で外出したときの利用を想定しているためか、駐車場の有無も、回転寿司店選びの重要なポイントのようです。【図19】

また、お店のタイプ別にみると、値段が違うお店派は「ネタが新鮮」が53.5%で、「値段が安い」（34.8%）よりも上位となりました。皿によって値段が違うお店を利用することが多い方は、値段よりもネタの新鮮さを重視する傾向にあるようです。【図20】

続いて、全回答者（1,000 名）に対し、従来の回転寿司店とは一風変わった回転寿司店を提示し、利用したいと思うか聞いたところ、“回らない回転寿司（高速レーンのみの回転寿司）”では、『利用したい』（「非常に利用したい」と「やや利用したい」の合計）が 57.3%、「どちらともいえない」が 32.4%、『利用したくない』（「全く利用したくない」と「あまり利用したくない」の合計）が 10.3%となりました。

食べるネタのタイプ別に『利用したい』の割合をみると、回っているネタ派は 54.9%、注文派は 58.3%と、どちらも半数以上の方が利用意向を持っていることがわかりました。オーダーしたお寿司のみが高速レーンで運ばれてくる“回らない回転寿司店”を利用する方が今後増えてくるかもしれません。

また、“テーブルの中央まで高速レーンが届いている回転寿司（テーブルのみんなが取りやすい）”では『利用したい』が 64.2%、“店内がオシャレなカフェのような回転寿司”では『利用したい』が 47.8%となりました。

男女別に比較すると、“店内がオシャレなカフェのような回転寿司”を『利用したい』女性は 55.6%と、男性（40.0%）に比べて高くなりました。回転寿司店選びで店内の清潔感を重視する女性は、オシャレな雰囲気の回転寿司店に関心が高いようです。【図 21】

＝＝回転寿司店の使い方＝＝

◆“おひとりさま”で回転寿司店利用 男性の 8 割弱、女性の 6 割が「アリ」
◆デートで回転寿司はアリ？ナシ？ 「初デートの食事場所としてアリ」男性 4 割半、女性 6 割弱
◆回転寿司デートでやって欲しくないNG行動

ワースト3は「香の強い香水をつけて入店」「他の席の人が注文したお皿を取る」「注文したお皿を取らない」

◆消費税の軽減税率で回転寿司店の使い方が変わる？

軽減税率で「テイクアウト利用増」4割強、「イートイン利用減」3割半

全回答者（1,000 名）に、いくつかの回転寿司店の使い方を提示し、アリかナシかを聞いたところ、「自分ひとりで回転寿司に行く」ではアリと回答した方が 68.1%、「初デートで回転寿司に行く」では 51.5%、「特別な記念日のデートで回転寿司に行く」では 50.4%、「夫婦デートで回転寿司に行く」では 90.0%となりました。回転寿司店は、気軽に“おひとりさま”で食事する目的でも、デートなどの特別なシーンでも利用できると考えられているようで、特に、夫婦ふたりきりのデートでの利用をアリと考える方が多いようです。普段より“ちょっと贅沢な食事場所”として、おひとりさまやデートスポットとして利用する方も多いのではないでしょうか。

男女別に比較すると、「自分ひとりで回転寿司に行く」は男性で 77.0%、女性で 59.2%、「初デートで回転寿司に行く」では男性で 44.4%、女性で 58.6%となりました。おひとりさまでの利用をアリと考えるのは男性のほうが多いようですが、女性でも 6 割と、半数以上がアリと回答しています。女性一人でも利用しやすい雰囲気の回転寿司店が増えているのかもしれません。また、初デートでの回転寿司をアリと答える女性が男性よりも多くなっています。初デートで回転寿司だとがっかりされるかも、と不安視する男性をよそに、初デートで回転寿司店に行くことをアリだと考える女性が多いことがわかりました。**【図 22】**

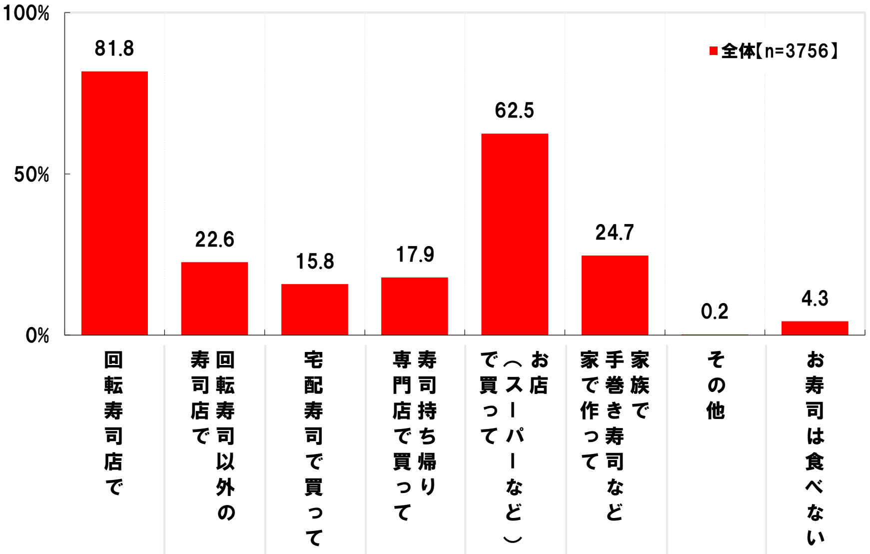
それでは、回転寿司店をデート利用する際に、相手に良くない印象を抱かせてしまう“NG 行動”はどんなものが挙げられるでしょうか。全回答者（1,000 名）に、回転寿司デートの際に、“パートナーにこれだけはやって欲しくない”と思うものを聞いたところ、1 位は「香の強い香水をつけて入店する」（58.6%）、2 位は「他の席の人が注文したお皿を取る」（57.5%）、3 位は「注文しておきながら、流れてきてもスルーする（やっぱりいらない）」（56.9%）、4 位は「レーンをまたいで反対側のレーンのお皿を取る」（56.5%）、5 位は「入店前の待ち時間に機嫌が悪くなる」（55.2%）、6 位は「間違えて取ってしまったお皿を戻す」（54.6%）、7 位は「ネタだけ食べてご飯（シャリ）を残す」（53.2%）で、いずれも半数以上の回転寿司利用者がやって欲しくないことに挙げました。回転寿司店ならではのお皿の取り方に関するルール違反やマナー違反行為が散見されるほか、“香の強い香水をつけての入店”や“待ち時間に不機嫌になること”、“ネタだけ食べてご飯（シャリ）を残すこと”などの行動が上位となりました。**【図 23】**

また、2017 年 4 月には消費税が 10%に引き上げられる予定ですが、同時に軽減税率も導入される予定で、回転寿司を利用するケースでは、テイクアウトの場合の消費税は 8%、店内飲食の場合の消費税は 10%になる案が出ています。これらの軽減税率案が実際に導入された場合、回転寿司店の利用の仕方にはどのような変化があるでしょうか。全回答者（1,000 名）に、テイクアウトと店内飲食で消費税率が変わった場合の利用頻度について聞いたところ、“テイクアウトでの利用（消費税率は 8%）”では、『増えると思う』（「大幅に増えると思う」と「少し増えると思う」の合計）が 43.0%、「変わらないと思う」が 50.3%となり、“店内飲食での利用（消費税率は 10%）”では、『減ると思う』（「大幅に減ると思う」と「少し減ると思う」の合計）が 36.4%、「変わらないと思う」が 53.6%となりました。半数以上は利用頻度が変わらないとする一方で、4 割強の方はテイクアウトの利用頻度が増え、3 割半の方は店内飲食の利用頻度が減ると回答しました。税率に差が出た場合、回転寿司店のテイクアウト利用に注目が集まるかもしれません。**【図 24】**

「回転寿司に関する消費者実態調査 2016」 グラフ集

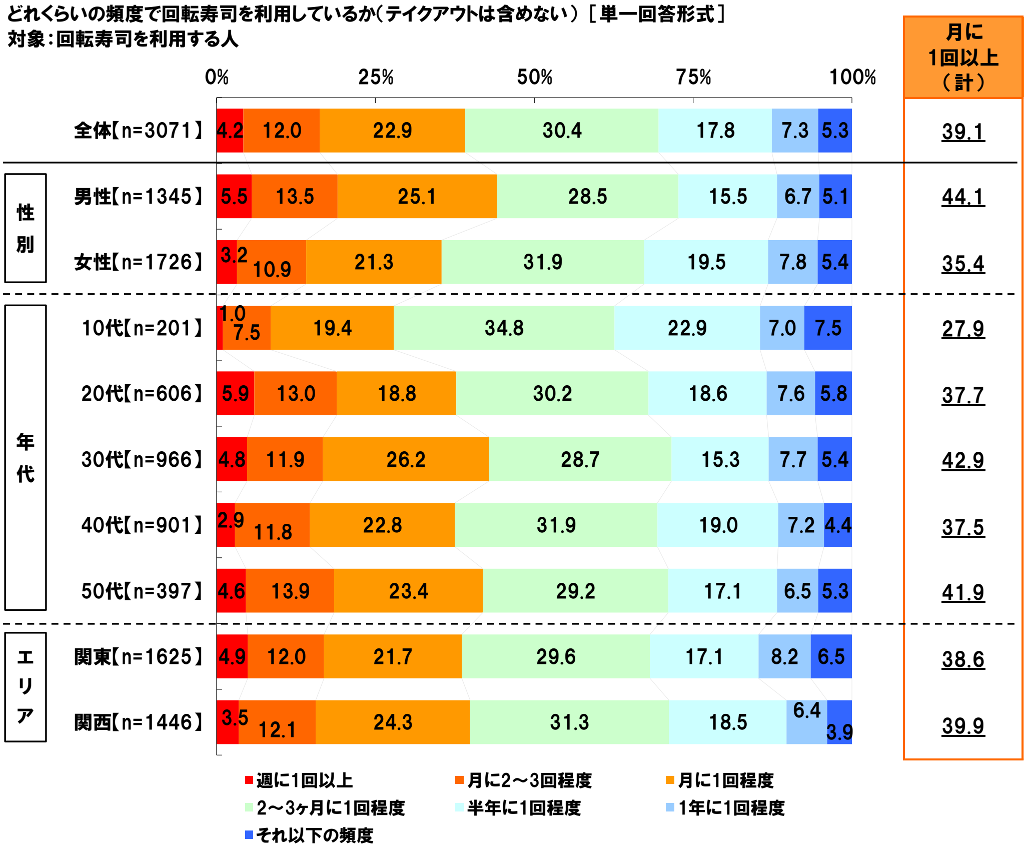
【図 1】

【事前調査結果】
◆どこでお寿司を買ったり、食べたりしているか ［複数回答形式］



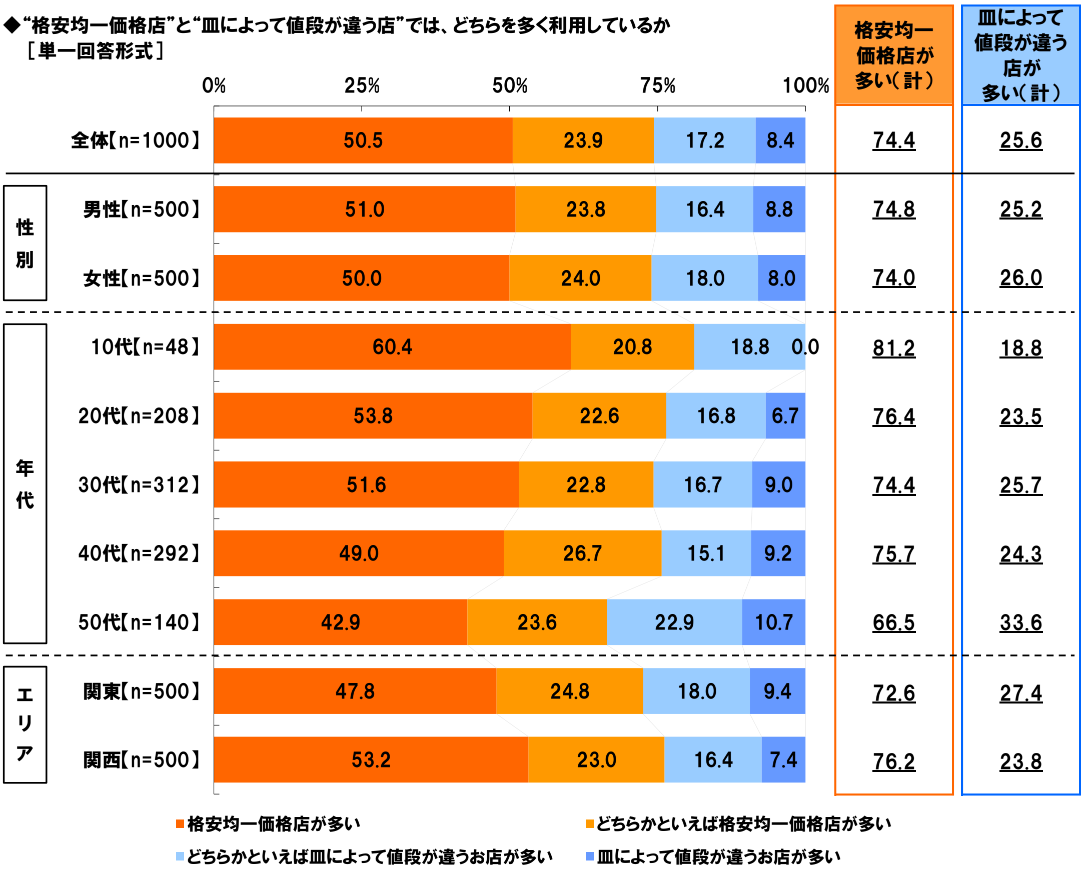
【図 2】

◆【事前調査結果】
どれくらいの頻度で回転寿司を利用しているか（テイクアウトは含めない）［単一回答形式］
対象：回転寿司を利用する人



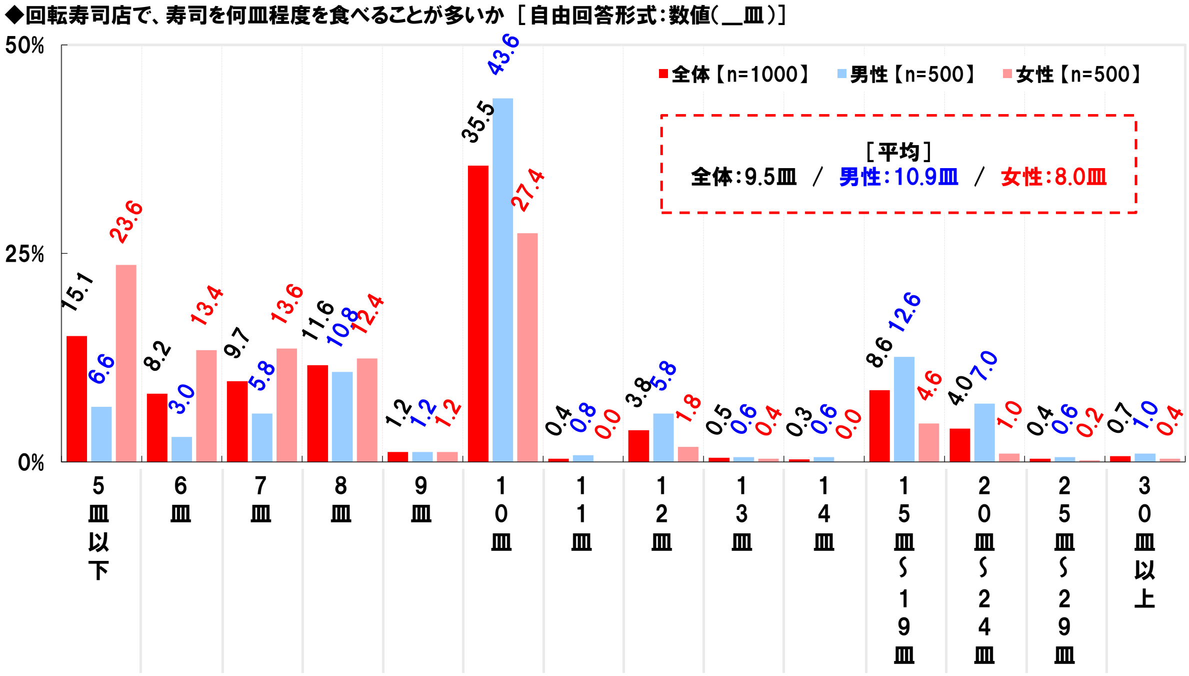
※構成比は小数点以下第 2 位を四捨五入しているため、合計しても 100 とならない場合があります。

【図 3】

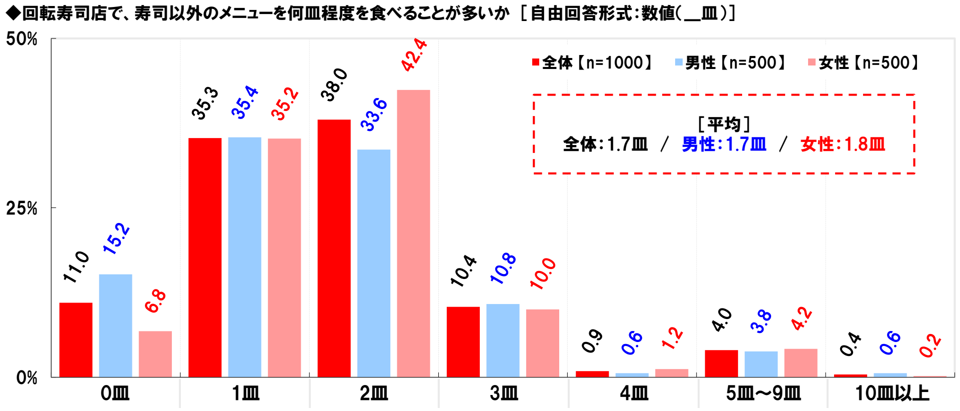


※構成比は小数点以下第 2 位を四捨五入しているため、合計しても 100 とならない場合があります。

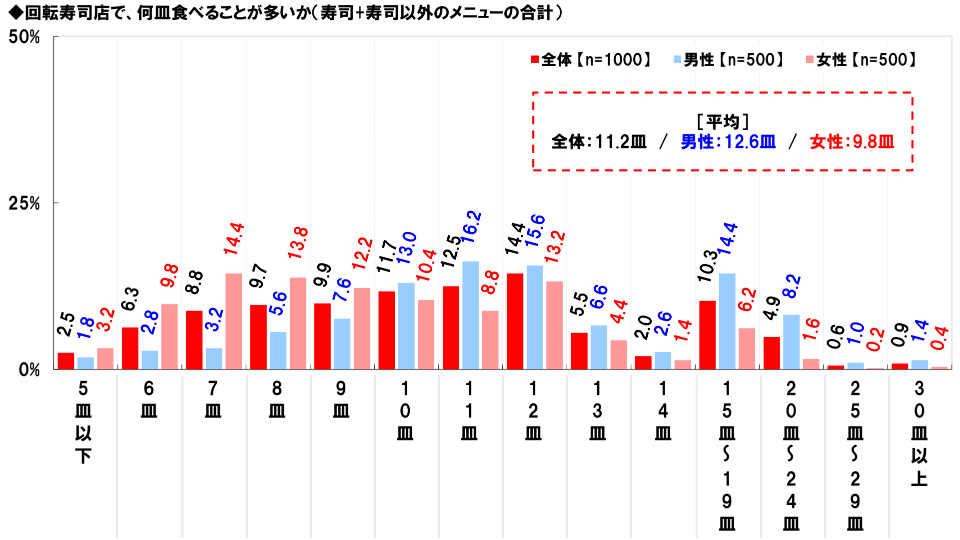
【図 4】



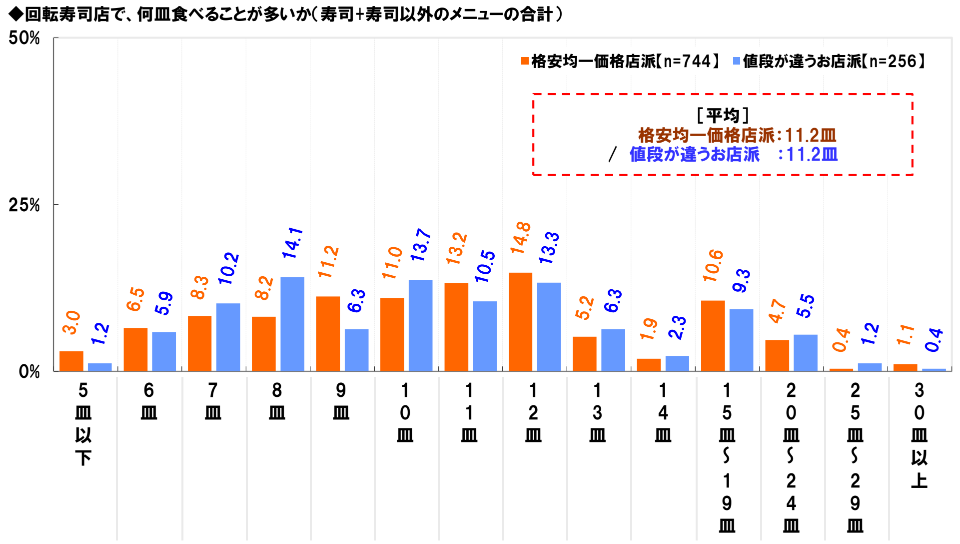
【図 5】


◆回転寿司店で、寿司以外のメニューを何皿程度を食べることが多いか ［自由回答形式：数値(＿皿)］
全体【n=1000】 男性【n=500】 女性【n=500】
［平均］
全体：1.7皿 ／ 男性：1.7皿 ／ 女性：1.8皿
0皿 1皿 2皿 3皿 4皿 5皿～9皿 10皿以上
50% 25% 0%

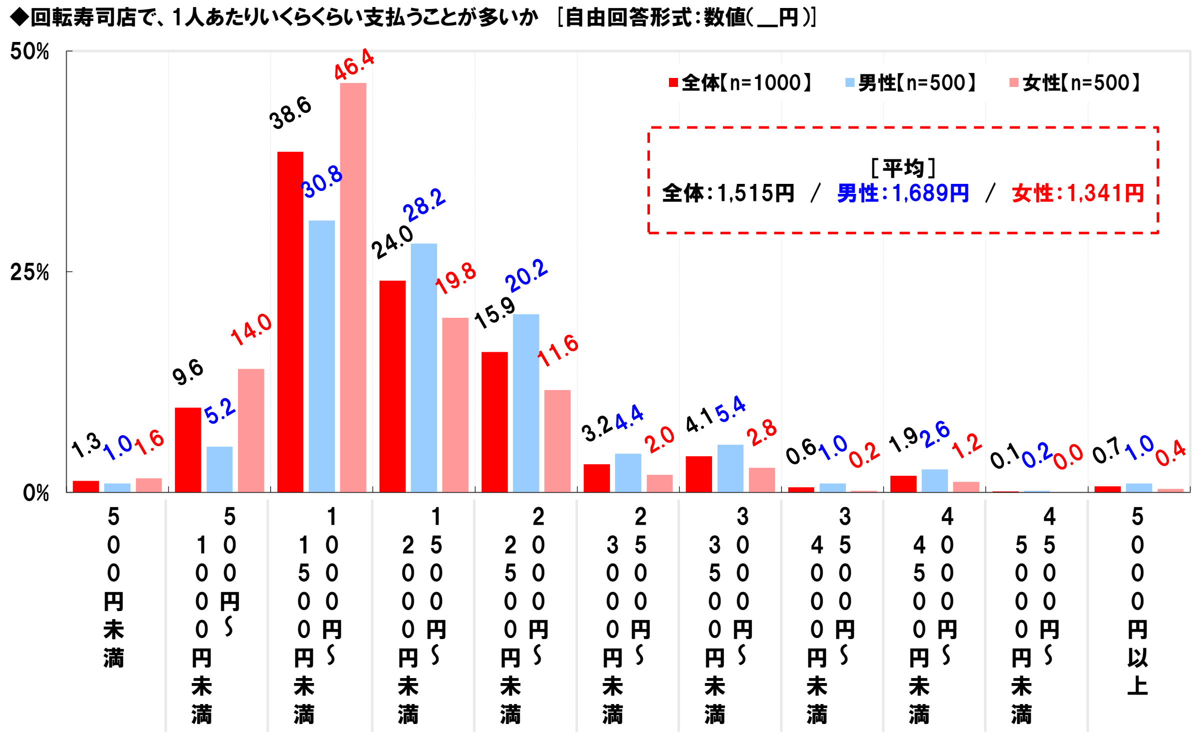
【図 6】


◆回転寿司店で、何皿食べることが多いか（寿司+寿司以外のメニューの合計）
全体【n=1000】 男性【n=500】 女性【n=500】
［平均］
全体：11.2皿 ／ 男性：12.6皿 ／ 女性：9.8皿
5皿以下 6皿 7皿 8皿 9皿 10皿 11皿 12皿 13皿 14皿 15皿～19皿 20皿～24皿 25皿～29皿 30皿以上
50% 25% 0%

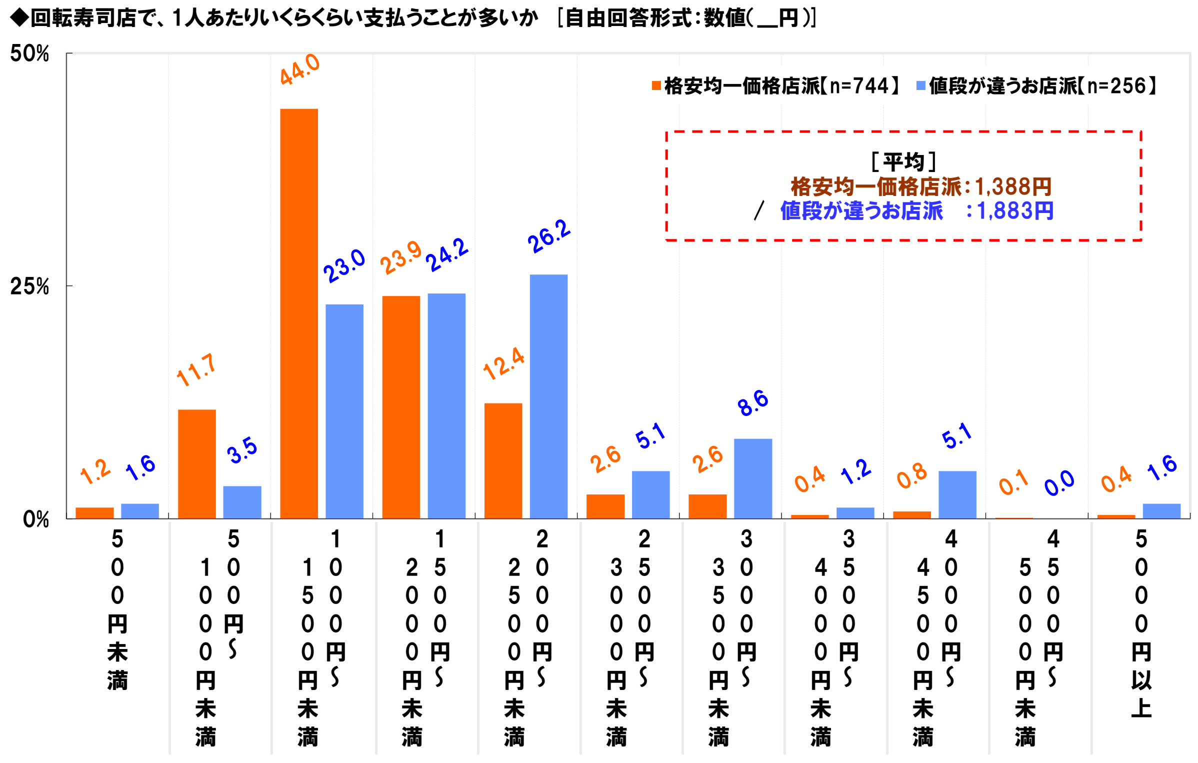
【図 7】


◆回転寿司店で、何皿食べることが多いか（寿司+寿司以外のメニューの合計）
格安均一価格店派【n=744】 値段が違うお店派【n=256】
［平均］
格安均一価格店派：11.2皿
／ 値段が違うお店派 ：11.2皿
5皿以下 6皿 7皿 8皿 9皿 10皿 11皿 12皿 13皿 14皿 15皿～19皿 20皿～24皿 25皿～29皿 30皿以上
50% 25% 0%

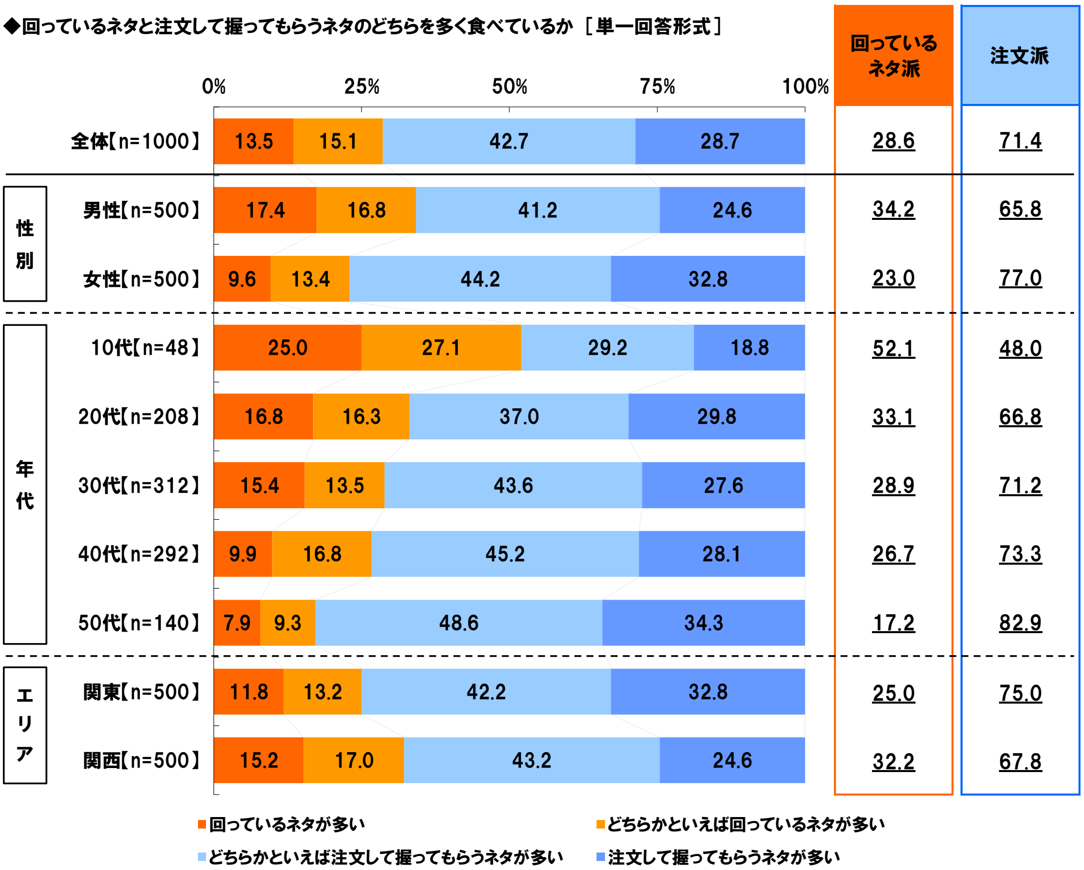
【図８】


◆回転寿司店で、1人あたりいくらくらい支払うことが多いか ［自由回答形式：数値(__円)］
50%
25%
0%
全体【n=1000】
男性【n=500】
女性【n=500】
［平均］
全体：1,515円 ／ 男性：1,689円 ／ 女性：1,341円
1.3
1.0
1.6
9.6
5.2
14.0
38.6
30.8
46.4
24.0
28.2
19.8
15.9
20.2
11.6
3.2
4.4
2.0
4.1
5.4
2.8
0.6
1.0
0.2
1.9
2.6
1.2
0.1
0.2
0.0
0.7
1.0
0.4
500円未満
500円～1000円未満
1000円～1500円未満
1500円～2000円未満
2000円～2500円未満
2500円～3000円未満
3000円～3500円未満
3500円～4000円未満
4000円～4500円未満
4500円～5000円未満
5000円以上

【図９】

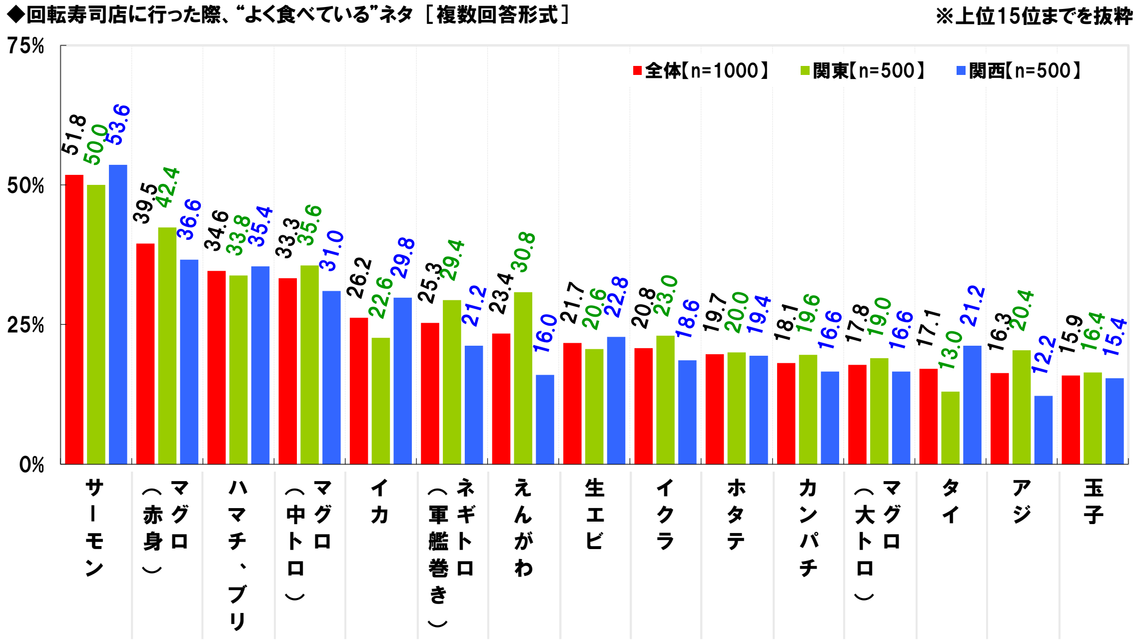

◆回転寿司店で、1人あたりいくらくらい支払うことが多いか ［自由回答形式：数値(__円)］
50%
25%
0%
格安均一価格店派【n=744】
値段が違うお店派【n=256】
［平均］
格安均一価格店派：1,388円
／ 値段が違うお店派 ：1,883円
1.2
1.6
11.7
3.5
44.0
23.0
23.9
24.2
12.4
26.2
2.6
5.1
2.6
8.6
0.4
1.2
0.8
5.1
0.1
0.0
0.4
1.6
500円未満
500円～1000円未満
1000円～1500円未満
1500円～2000円未満
2000円～2500円未満
2500円～3000円未満
3000円～3500円未満
3500円～4000円未満
4000円～4500円未満
4500円～5000円未満
5000円以上

【図 10】



※構成比は小数点以下第 2 位を四捨五入しているため、合計しても 100 とならない場合があります。

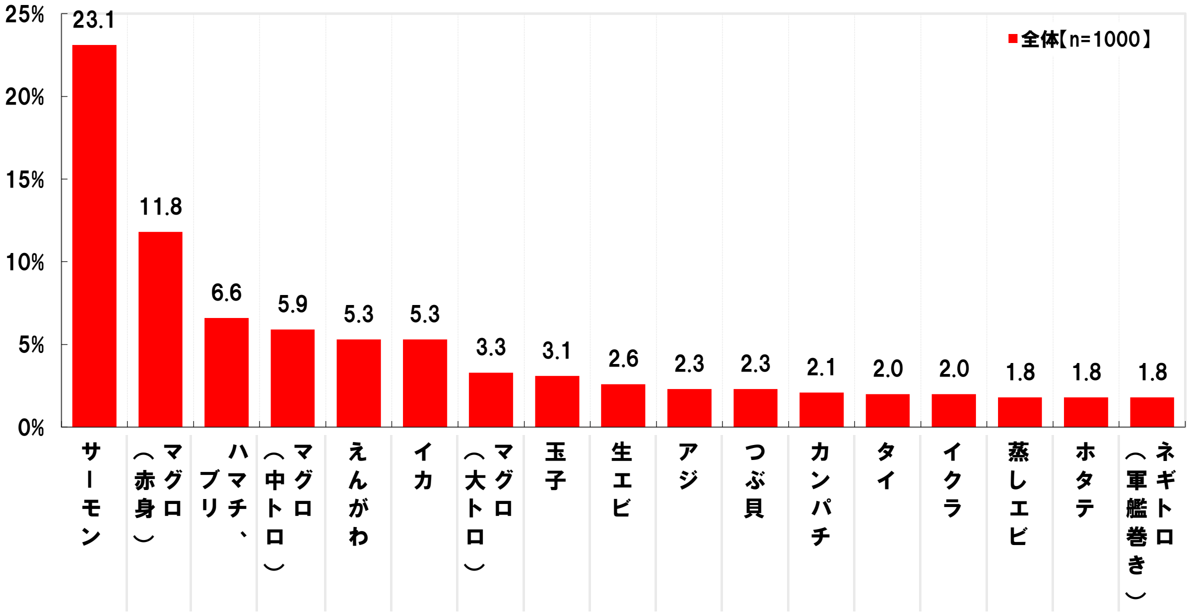
【図 11】



【図 12】

◆“最初に”食べることが多いネタ［単一回答形式］

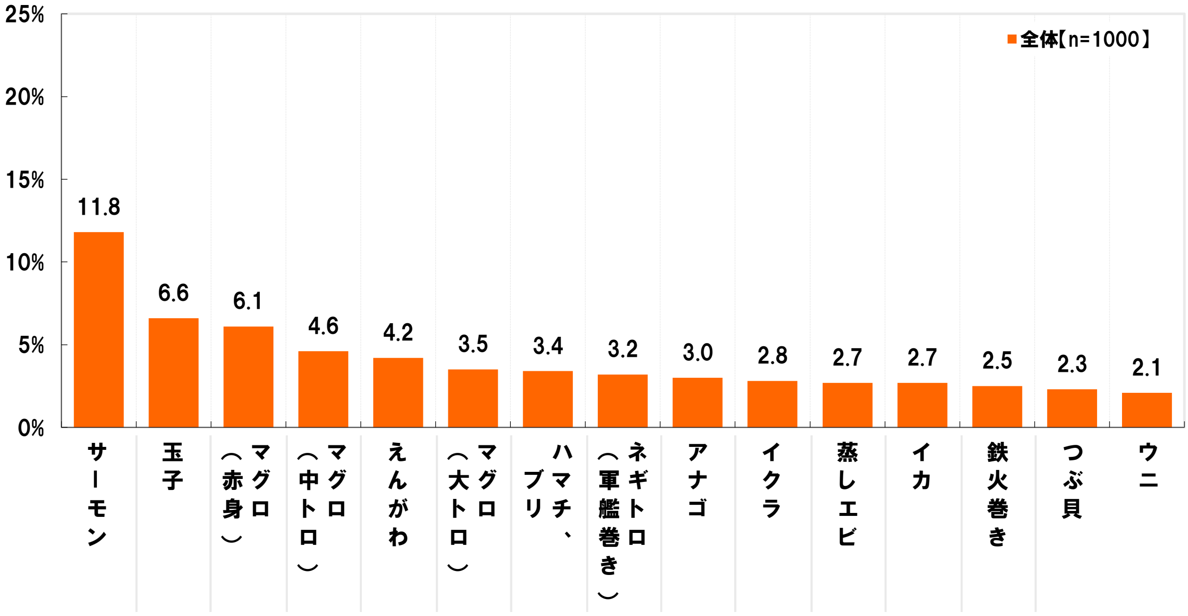
※上位15位までを抜粋



【図 13】

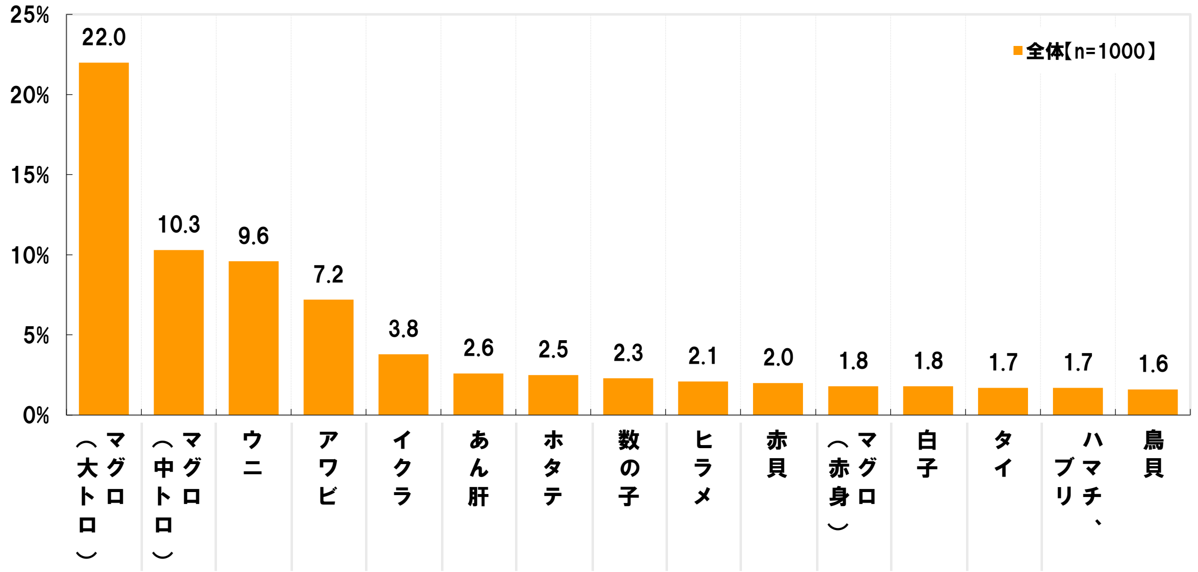
◆“シメに（最後に）”食べることが多いネタ［単一回答形式］

※上位15位までを抜粋



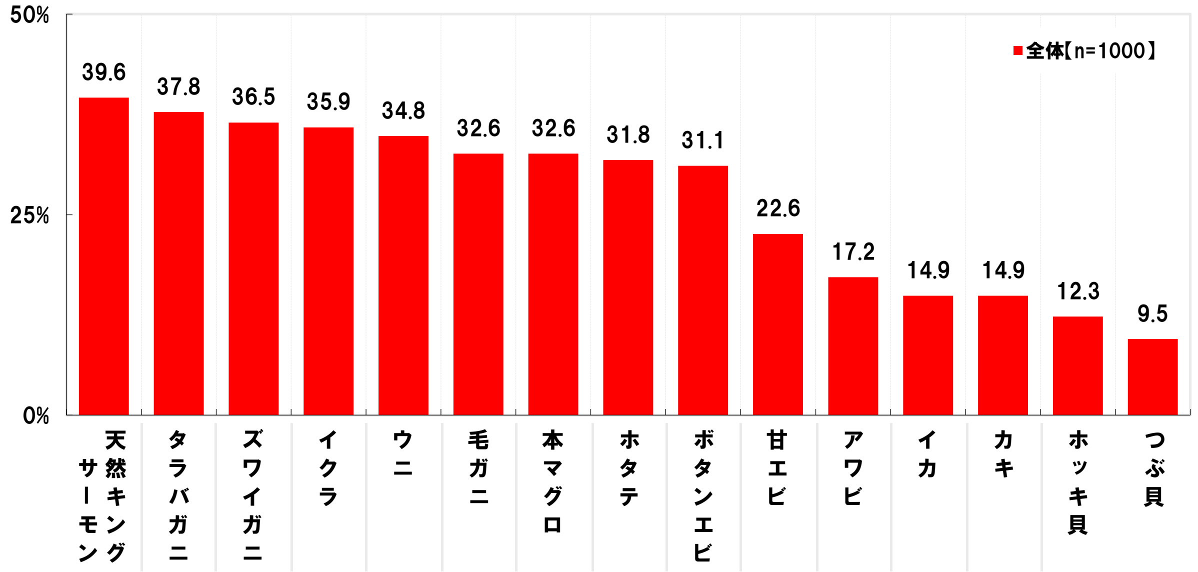
【図 14】

◆"我慢することが多い"ネタ［複数回答形式］　※上位15位までを抜粋



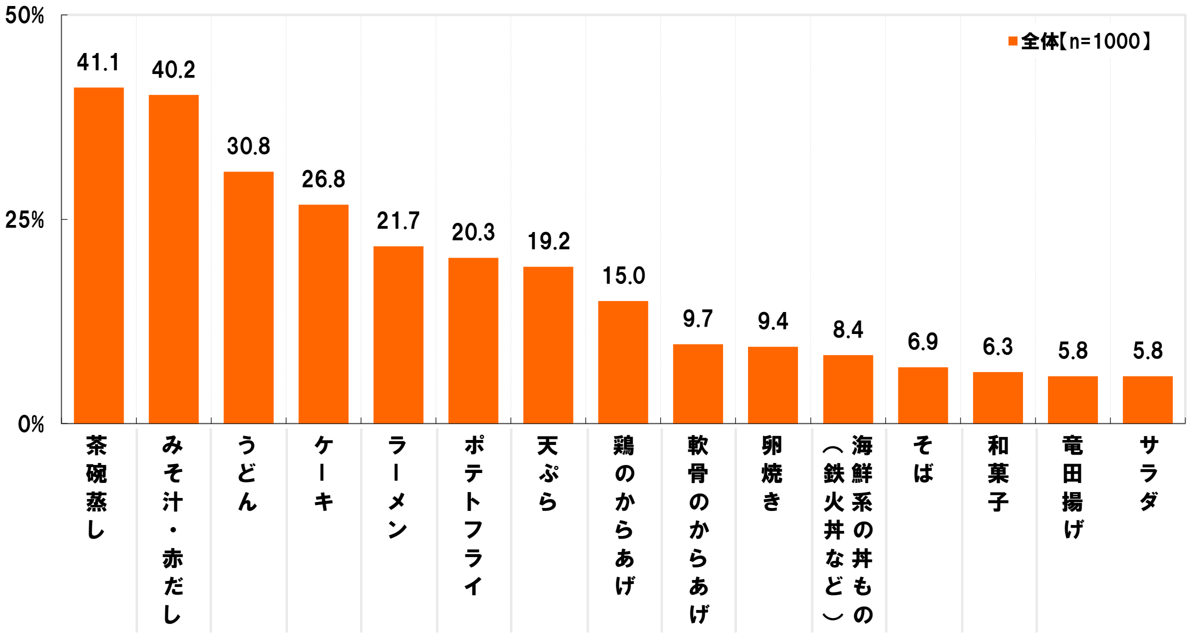
【図 15】

◆"食べたい北海道直送"ネタ［複数回答形式］　※上位15位までを抜粋



【図 16】

◆回転寿司店のサイドメニュー・一品料理の中で好きなメニュー［複数回答形式］　※上位15位までを抜粋



【図 17】

◆回転寿司店のサイドメニュー・一品料理の中で好きなメニュー［複数回答形式］
※全体・年代別の上位10位までを表示

	全体【n=1000】	%
1位	茶碗蒸し	41.1
2位	みそ汁・赤だし	40.2
3位	うどん	30.8
4位	ケーキ	26.8
5位	ラーメン	21.7
6位	ポテトフライ	20.3
7位	天ぷら	19.2
8位	鶏のからあげ	15.0
9位	軟骨のからあげ	9.7
10位	卵焼き	9.4

	10代【n=48】	%
1位	ケーキ	35.4
2位	ラーメン	25.0
	ポテトフライ	25.0
4位	茶碗蒸し	20.8
	うどん	20.8
	鶏のからあげ	20.8
7位	みそ汁・赤だし	16.7
8位	軟骨のからあげ	14.6
9位	海鮮系の丼もの	12.5
	和菓子	12.5

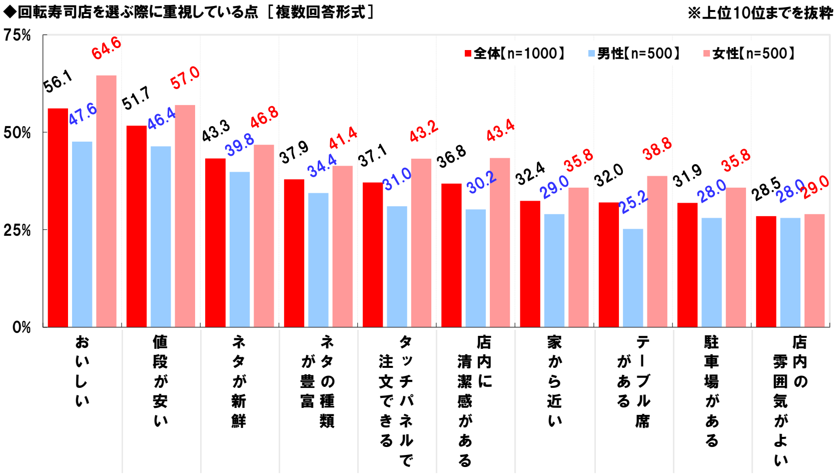
	20代【n=208】	%
1位	茶碗蒸し	40.4
2位	うどん	33.2
3位	みそ汁・赤だし	29.8
4位	ポテトフライ	26.9
5位	ケーキ	26.4
6位	ラーメン	23.6
7位	天ぷら	20.7
8位	鶏のからあげ	14.9
9位	軟骨のからあげ	13.5
10位	海鮮系の丼もの	11.1

	30代【n=312】	%
1位	茶碗蒸し	41.7
2位	みそ汁・赤だし	41.0
3位	ケーキ	29.2
4位	うどん	26.9
5位	ラーメン	24.0
6位	ポテトフライ	18.9
7位	鶏のからあげ	17.3
8位	天ぷら	16.3
9位	軟骨のからあげ	9.0
	卵焼き	9.0

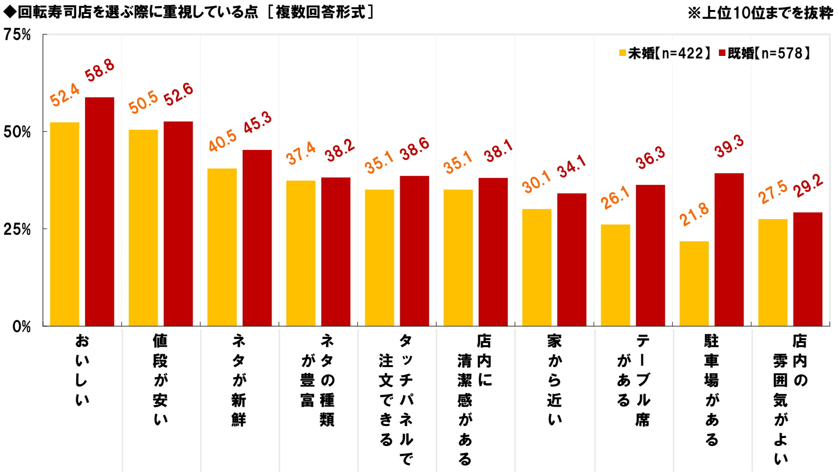
	40代【n=292】	%
1位	みそ汁・赤だし	46.6
2位	茶碗蒸し	40.8
3位	うどん	31.5
4位	ケーキ	26.0
5位	天ぷら	20.5
6位	ポテトフライ	19.9
7位	ラーメン	19.2
8位	鶏のからあげ	13.4
9位	サラダ	8.9
10位	軟骨のからあげ	8.6

	50代【n=140】	%
1位	茶碗蒸し	48.6
	みそ汁・赤だし	48.6
3位	うどん	37.9
4位	天ぷら	23.6
5位	ケーキ	20.7
6位	ラーメン	17.9
7位	ポテトフライ	12.9
8位	卵焼き	12.1
9位	鶏のからあげ	11.4
10位	そば	10.0

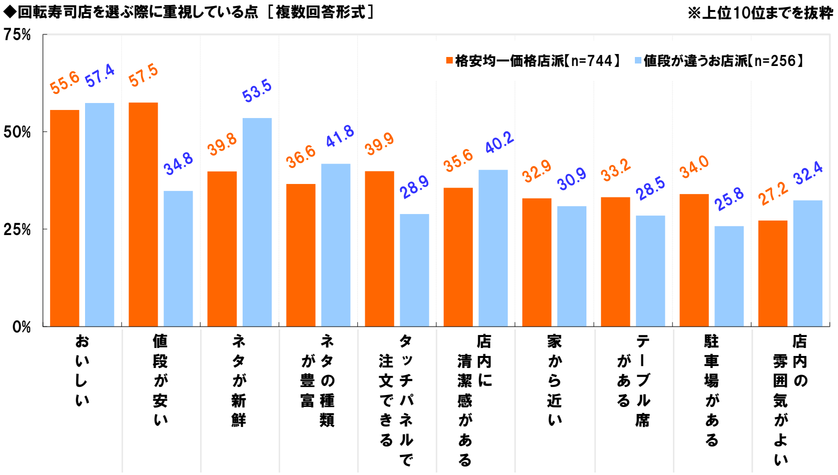
【図 18】


◆回転寿司店を選ぶ際に重視している点［複数回答形式］
※上位10位までを抜粋
全体【n=1000】 男性【n=500】 女性【n=500】
75%
50%
25%
0%
おいしい 56.1 47.6 64.6
値段が安い 51.7 46.4 57.0
ネタが新鮮 43.3 39.8 46.8
ネタの種類が豊富 37.9 34.4 41.4
タッチパネルで注文できる 37.1 31.0 43.2
店内に清潔感がある 36.8 30.2 43.4
家から近い 32.4 29.0 35.8
テーブル席がある 32.0 25.2 38.8
駐車場がある 31.9 28.0 35.8
店内の雰囲気がよい 28.5 28.0 29.0

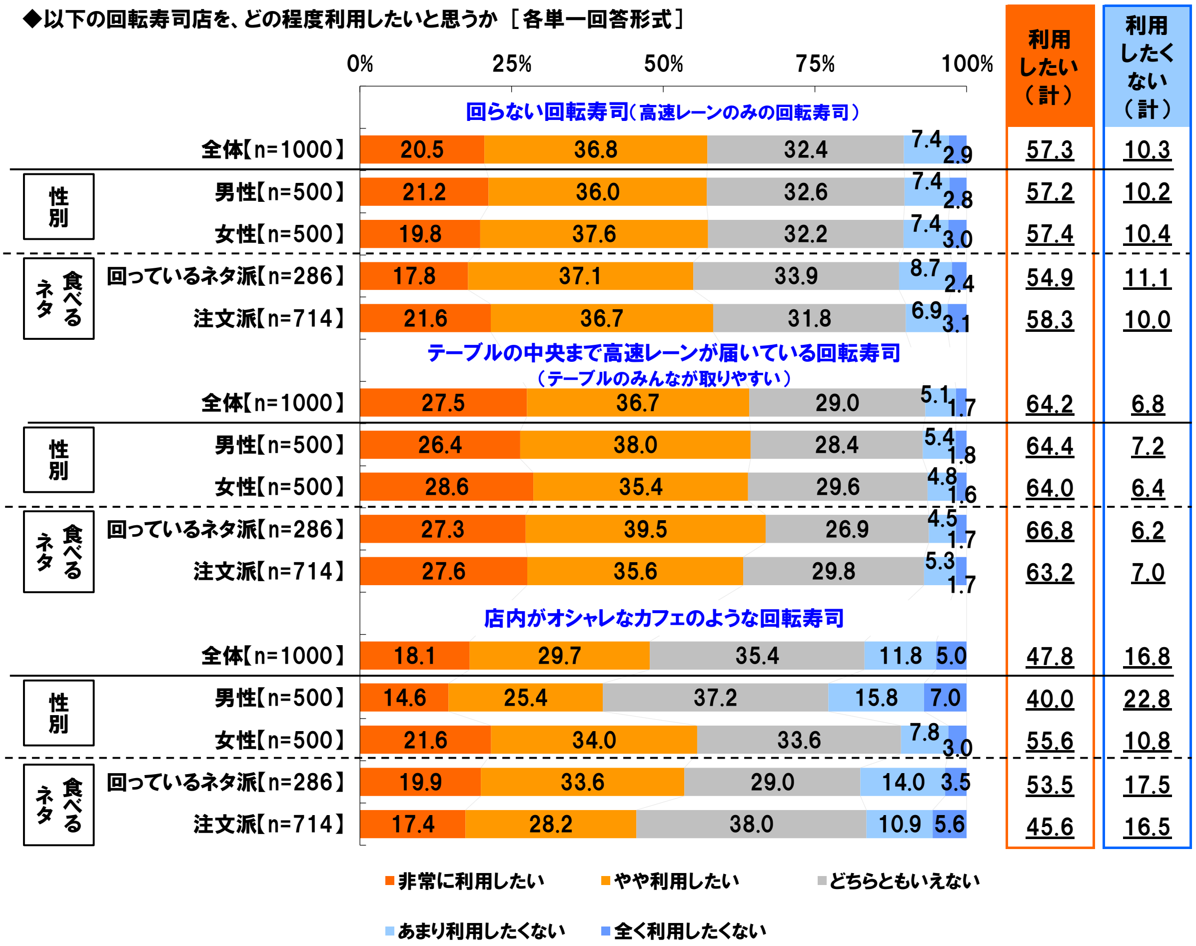
【図 19】


◆回転寿司店を選ぶ際に重視している点［複数回答形式］
※上位10位までを抜粋
未婚【n=422】 既婚【n=578】
75%
50%
25%
0%
おいしい 52.4 58.8
値段が安い 50.5 52.6
ネタが新鮮 40.5 45.3
ネタの種類が豊富 37.4 38.2
タッチパネルで注文できる 35.1 38.6
店内に清潔感がある 35.1 38.1
家から近い 30.1 34.1
テーブル席がある 26.1 36.3
駐車場がある 21.8 39.3
店内の雰囲気がよい 27.5 29.2

【図 20】

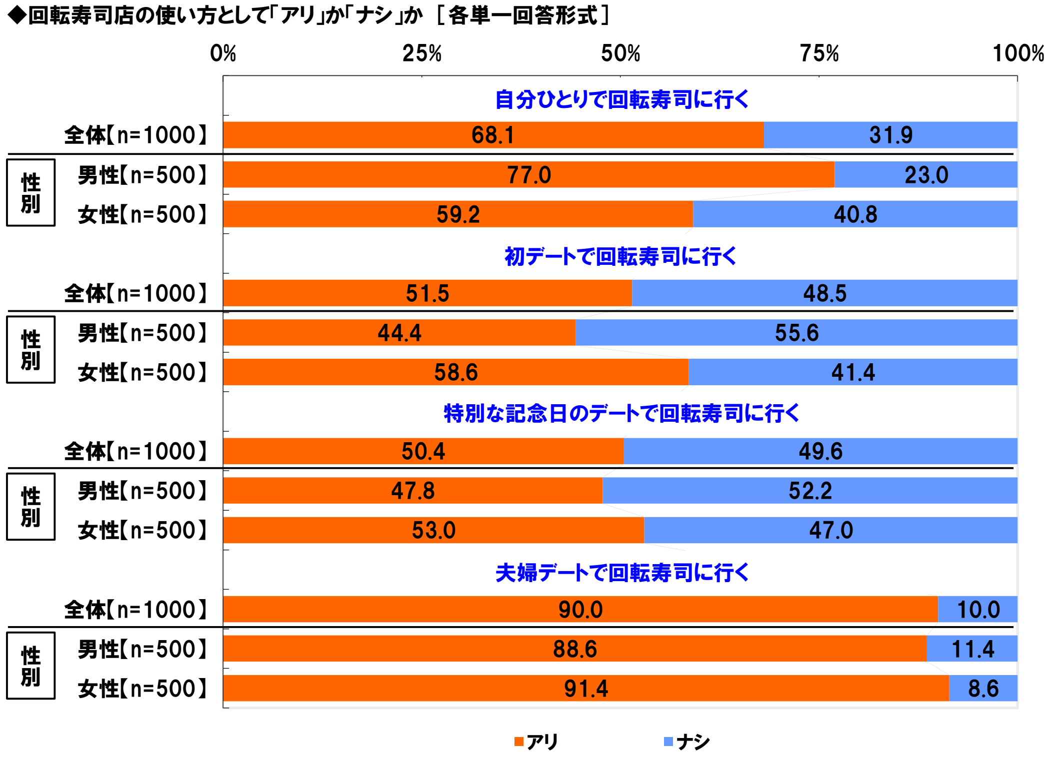

◆回転寿司店を選ぶ際に重視している点［複数回答形式］
※上位10位までを抜粋
格安均一価格店派【n=744】 値段が違うお店派【n=256】
75%
50%
25%
0%
おいしい 55.6 57.4
値段が安い 57.5 34.8
ネタが新鮮 39.8 53.5
ネタの種類が豊富 36.6 41.8
タッチパネルで注文できる 39.9 28.9
店内に清潔感がある 35.6 40.2
家から近い 32.9 30.9
テーブル席がある 33.2 28.5
駐車場がある 34.0 25.8
店内の雰囲気がよい 27.2 32.4

【図 21】



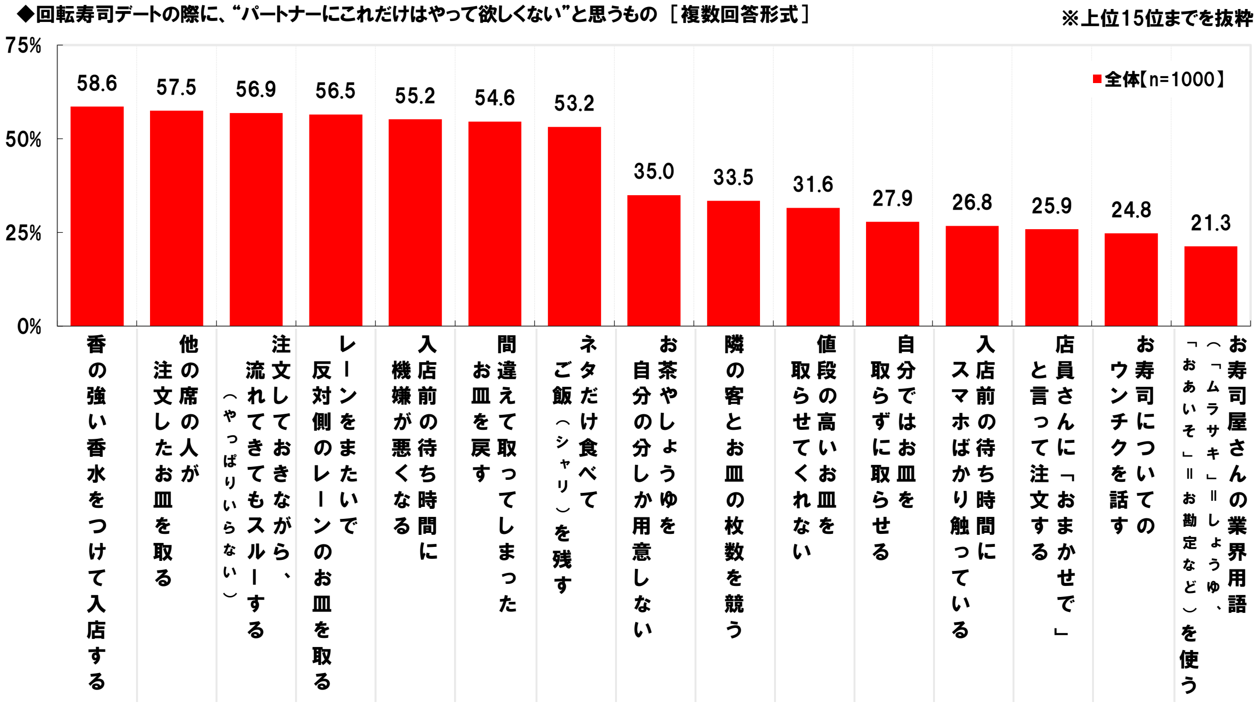
※構成比は小数点以下第 2 位を四捨五入しているため、合計しても 100 とならない場合があります。

【図 22】

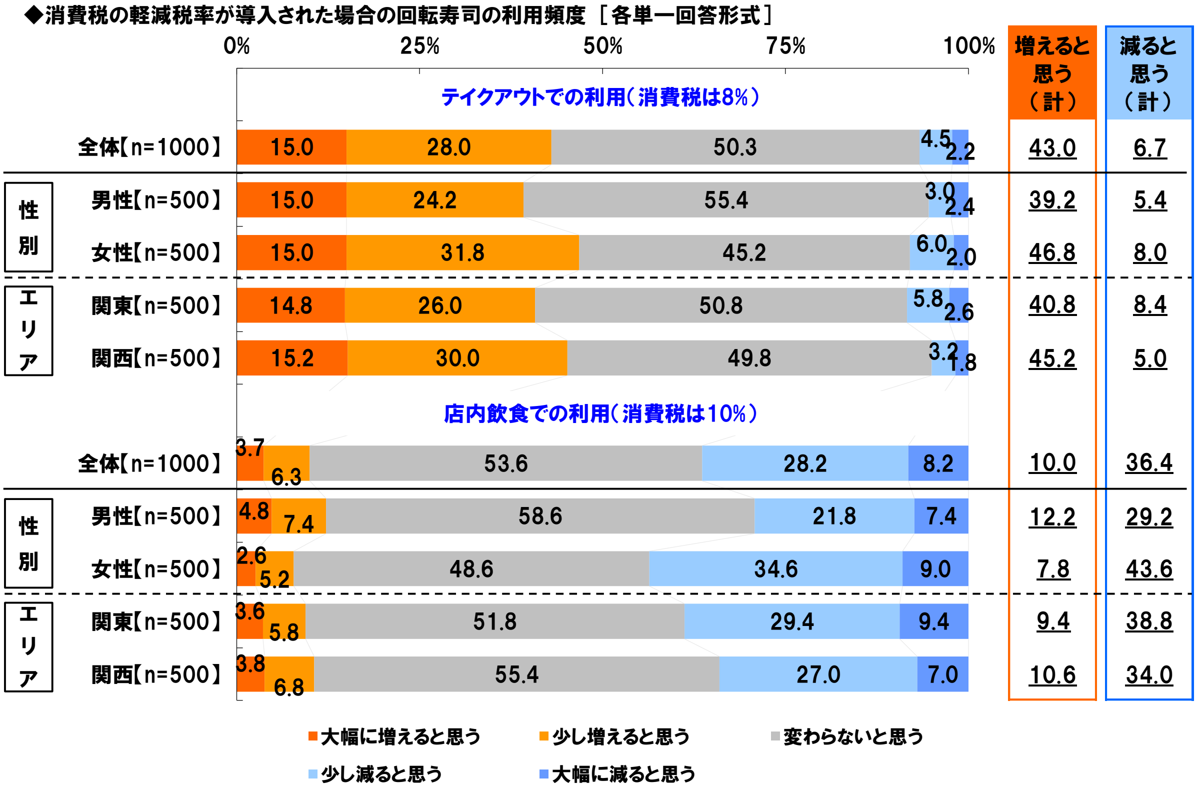


※構成比は小数点以下第 2 位を四捨五入しているため、合計しても 100 とならない場合があります。

【図 23】



【図 24】



※構成比は小数点以下第 2 位を四捨五入しているため、合計しても 100 とならない場合があります。

≪調査概要≫

◆調査タイトル：回転寿司に関する消費者実態調査2016

◆調査対象　：ネットエイジアリサーチのインターネットモニター会員を母集団とする
関東、関西に住む15歳～59歳の男女で、月に1回以上回転寿司を利用する人

◆調査期間　：2016年2月25日～3月3日の8日間

◆調査方法　：インターネット調査（モバイルリサーチ）

◆調査地域　：関東（東京都・神奈川県・千葉県・埼玉県・栃木県・茨城県・群馬県）
関西（大阪府・京都府・兵庫県・奈良県・和歌山県・滋賀県）

◆有効回答数　：1,000サンプル
（内訳）：関東男性・関東女性（各250名）、関西男性・関西女性（各250名）

◆実施機関　：ネットエイジア株式会社
（調査協力会社　：ネットエイジア株式会社　担当：吉田）

■■報道関係の皆様へ■■

本ニュースレターの内容の転載にあたりましては、
「マルハニチロ調べ」と付記のうえ
ご使用くださいますよう、お願い申し上げます。

■■本調査に関するお問合せ窓口■■

マルハニチロ株式会社
TEL　：03-6833-0826
E メール　：koho@maruha-nichiro.co.jp
受付時間　：9 時 00 分～18 時 00 分（月～金）

■■会社概要■■

代表者名：代表取締役社長　伊藤　滋
設立　：1943 年 3 月 31 日
（2014 年 4 月にマルハニチロ株式会社に社名変更）
所在地　：東京都江東区豊洲 3-2-20　豊洲フロントビル
業務内容：漁業、養殖、水産物の輸出入・加工・販売、
冷凍食品・レトルト食品・缶詰・練り製品・化成品・飲料の製造・加工・販売、
食肉・飼料原料の輸入、食肉製造・加工・販売

会社および商品の詳細は　http://www.maruha-nichiro.co.jp/ をご覧ください。