



お米のこころを伝える

**むらせライス**

<http://www.murase-group.co.jp/>

株式会社 むらせ

〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2F

Tel:046-827-0088 Fax:046-822-5583

## NEWS RELEASE

2016 年 10 月 6 日

### ごはん好きに聞く

**「外食先でごはん（お米）がおいしくなかったために、  
そのお店の印象が悪くなったという経験がありますか？」**

**外食時のお米に関するアンケートを実施。**

米穀の製造加工および販売を手掛ける、株式会社むらせ（所在地：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6、代表取締役：村瀬 慶太郎）は、外食時におけるごはん（お米）の実態把握を目的に、「むらせライス サポーターサイト」に登録している全国の20～60代の約760人を対象としたアンケート調査を2016年9月に実施しました。

方法： インターネット調査「むらせライス サポーターサイト」

時期： 2016 年 9 月 8 日～2016 年 9 月 15 日

N数： 764（男性 277、女性 487）

詳しいアンケート結果は

[http://komekokoro.jp/topics\\_list.html?info\\_category=3](http://komekokoro.jp/topics_list.html?info_category=3)

### ◆外食店を選ぶ際に重視する点は、やっぱり「味」

「外食店を選ぶ際に重視する点は何ですか？（複数回答）」という質問においては、「味」85.3%、「価格」73.7%、「メニューの内容」65.8%となり、外食時における味に対する期待の高さが伺える結果になっております。次いで、「お店へのアクセス」39.9%、「メニューの種類」39.9%、「お店の清潔さ」39.0%、「お店の雰囲気」37.0%、「駐車場の有無」33.8%の順。「口コミ、評判」27.9%で、約3人に1人が意識はしているものの、味やメニュー、お店の清潔さ・雰囲気など、自身で体感する内容の方が上位という結果になっております。

その他に、「分煙でなく、禁煙かどうか」「子供椅子があるか」「子供が入っても大丈夫そうか」「栄養成分表示があるか」「安全な食材を使用しているか」なども重視するという声が寄せられました。

### ◆外食先で、ごはん（お米）のおいしさを重視しますか？

外食店を選ぶ際に「味」を重視するのは、当然ともいえる結果ですが、その中で「ごはん（お米）」の味に対する期待値をアンケート調査しました。

結果は、84.9%の方が、「重視する」とお答えしております。「いいえ」と答えた方は 13.6%、「外食先でごはん（お米）を食べない」と答えた方は 1.4%となっております。ごはん好きの方は外食時にも、ごはん（お米）のおいしさを重視していることが伺えます。

### ◆外食先で、ごはん（お米）をおいしくないと感じたことはありますか？

82.1%の方が、外食先でごはん（お米）をおいしくないと感じたことがあるという結果に。「いいえ」と答えた方は、16.5%、「外食先でごはん（お米）を食べない」と答えた方は 1.4%となっております。

### ◆外食先でごはん（お米）がおいしくなかったために、そのお店の印象が悪くなったという経験がありますか？

「はい」と答えた方が、74.7%。「いいえ」17.8%、「外食先でごはん（お米）を食べない」1.4%、「そこまで、おいしくないと感じたことがない」6.0%となっております。ごはん（お米）も含めて、そのお店の味を印象付ける料理として認識されていることが伺えます。

### ◆外食先のごはん（お米）で「こんなごはん（お米）が食べたい」

自由回答で、外食先のごはん（お米）で、どんなごはん（お米）が食べたいか聞いたところ、「炊き立て」という回答がもっとも多く寄せられました。冷めたごはんでは残念な経験をしたという方も。

また、「玄米」「雑穀米」など健康を意識したもの、「土鍋で炊いたごはん」など特別感を感じられるもの、「白米と雑穀米を選べるようにしてほしい」「お米の銘柄を選べるようにしてほしい」など、選べると嬉しいという声なども多く寄せられました。

他に寄せられた声としては、家とは違う期待を持たれている意見が多く寄せられました。

- ・家で食べるごはんよりも美味しいお米であって欲しい。
- ・やはり家ではなかなか炊けないモチモチな粒の立った旅館のようなご飯が食べられたら最高です。

そうなると高い店になってしまうけど…安い店でもせめて家の炊飯器よりは美味しいお米であって欲しい。

- ・外食先の料理に合うご飯が食べたいです。洋食に合う、和食に合うなど。いくらお肉やお魚などのメイン料理が美味しくても、ご飯がまずかったら台無し！ご飯も立派なメインディッシュだと思います。
- ・「“新米”はじめました。」ってのぼりがあがっていると入りたくなります。

- ・白米・雑穀米が選べるお店はとても好印象です。

**【株式会社むらせについて】**

本社：〒238-0011 神奈川県横須賀市米が浜通 1-6 村瀬ビル 2 F

代表者：代表取締役 村瀬 慶太郎

創業：大正 15 年 11 月 3 日

資本金：3 億円

Tel：046-827-0088 Fax：046-822-5583

URL：<http://www.murase-group.co.jp/>

事業内容：米穀の製造加工および販売

**■ 本件に関するお問い合わせ先**

株式会社むらせ 東京本部 オンラインショップ担当

Tel：0120-72-0088 Fax：03-3249-2676

Email：[shop@komekokoro.jp](mailto:shop@komekokoro.jp)