Iスビー食品株式会社 News Release

2025年2月19日



全国の男女対象「オイスターソースに関する調査」結果

好きな調味料1位「醤油」、2位「マヨネーズ」、オイスターソースは16位…

好きな海外の料理ジャンル、「中華料理」が圧倒的1位 自宅で作る好きな中華料理ランキング発表!

8割以上はオイスターソース好き!一方、自宅ではほとんど使用しない人が多数 エスビー食品「李錦記オイスターソース党」立ち上げ!

世界的な中華調味料ブランド「李錦記」の商品を販売するエスビー食品株式会社は、コロナ禍で増加した、中華調味料を使った家庭での料理の現状を明らかにするため、全国の男女 1,000 名を対象に「オイスターソースに関する調査」を実施しました。本調査では、好きな調味料、自炊の頻度、好きな料理ジャンル、自宅で作る好きな中華料理などに加え、オイスターソースに関する実態が明らかになりました。

調査結果を受け、エスビー食品株式会社はオイスターソースの魅力を広く伝えるために、2025年2月26日(水)より「李錦記オイスターソース党」を立ち上げます。立ち上げに伴い、担当者からは「まだまだオイスターソースの魅力が伝わり切っておらず、悔しいと感じた。李錦記オイスターソース党をきっかけに、オイスターソースをもっと身近に感じてほしい」というコメントが寄せられました。

調査トピックス

- 1. 好きな調味料 1 位「醤油」、2 位「マヨネーズ」、3 位「塩」 「オイスターソース」は 16 位…。
- 2. 好きな海外の料理 圧倒的 1 位は「中華料理」!、2 位「イタリア料理」
- 3. 自宅で作る好きな中華料理 1位「やきそば」、2位「オイスターソース炒め」 オイスターソースを使ったおすすめレシピ公開! 意外な料理も
- 4. オイスターソース選びのポイントは?「味」「価格」と回答した人が4割以上 約8割はオイスターソース好き!一方で、自宅ではほとんど使用しない人が多い

【調査概要】

・調査方法:WEBアンケート調査

・調査テーマ:オイスターソースに関する調査

・調査対象者:全国の20代から50代の男女 1,000名

調査期間:2024年12月7日~10日調査主体:エスビー食品株式会社

・調査機関:株式会社ネオマーケティング

【李錦記 オイスターソース】

https://www.sbfoods.co.jp/lkk/itm_oyster.html

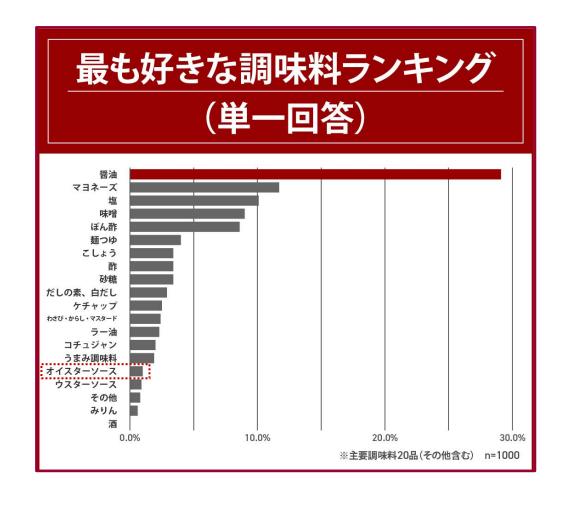
【李錦記オイスターソース党 特設サイト】

https://www.sbfoods.co.jp/lkk/oyster-sauce-party/

1. 好きな調味料 1 位「醤油」、2 位「マヨネーズ」、3 位「塩」 「オイスターソース」は 16 位…。

味付けや風味付け、隠し味など料理には欠かせない調味料。まず、好きな調味料について質問したところ、1位は「醤油(29.1%)」でした。 $3\sim5$ 位にも「塩(10.1%)」「味噌(9.0%)」「ぽん酢(8.6%)」といった日本料理によく使用する調味料がランクインするなか、2位は「マヨネーズ(11.7%)」という結果に。

今回の調査テーマである「オイスターソース (1.0%)」は、16位に留まりました。

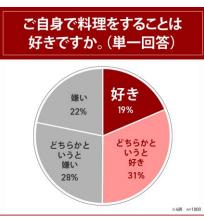


自炊する頻度「ほぼ毎日」は約3割。7割弱の人は週に1回以上自炊。 料理好きほど調味料が充実

自炊をどのくらいの頻度でしているのかについては、「ほぼ毎日」が全体の約3割。週に1日以上自炊している人が多数ではある一方、ほとんどしない「それ以下の頻度」と回答した人も5人に1人以上いました。自身で料理をすることが好きかどうかという質問では、「好き」と「どちらかというと好き」を合わせると50.1%、「嫌い」と「どちらかというと嫌い」を合わせると49.9%となり、「好き」派と「嫌い」派が二分化しました。

また、自宅にオイスターソースがあると回答した料理好きな人は 62.9%で、全体平均である 44.2%に対して、約 1.4 倍という結果でした。好きな調味料ランキングでは 16 位だったオイスターソースですが、料理好きほど自宅にオイスターソースがある割合が多いという結果から、その魅力を訴求することで、今後さらに食卓に定着していく可能性があります。







2. 好きな海外の料理ジャンル 圧倒的1位は「中華料理」!、2位「イタリア料理」

国や地域によってさまざまな料理のジャンルが存在します。好きな海外の料理ジャンルに関する質問で、最も多かったのは「中華料理」で、6割以上の人が回答しました。続いて「イタリア料理(43.6%)」、「韓国料理(25.4%)」という結果でした。中華料理好きが圧倒的多数派となりました。



3. 自宅で作る好きな中華料理 1位「やきそば」、2位「オイスターソース炒め」

自宅で作る最も好きな中華料理の 1 位は、比較的手軽に作りやすい「やきそば(17.4%)」、2 位はさまざまな具材を使用できる「オイスターソース炒め(15.2%)」、3 位は中華料理の定番「チャーハン(14.3%)」でした。

さらに、オイスターソースを使った好きな料理を質問したところ、1 位は「オイスターソース炒め (28.9%)」、2 位は「チンジャオロース (11.3%)」となりました。さまざまな食材に合い、アレンジが可能なオイスターソース炒めは中華料理において人気メニューであることが明らかになりました。

自宅で作る好きな中華料理ランキング TOP 5 (複数回答)

- 1位 やきそば(17.4%)
- 2位 オイスターソース 炒め(15.2%)
- 3位 チャーハン(14.3%)
- 4位 餃子(11.5%)
- 5位 麻婆豆腐(11.2%)

※主要中華料理18品(その他含む) n=1000



※やきそば (イメージ)

最も好きなオイスターソース料理ランキング TOP 5 (単一回答)

- 1位 オイスター ソース炒め(28.9%)
- **2位** チンジャオロース(11.3%)
- 3位 やきそば(11.1%)
- 4位 回鍋肉(9.2%)
- 5位 チャーハン(5.4%)

※主要オイスターソース料理16品(その他含む) n=1000



※オイスターソース炒め (イメージ)



※チンジャオロース (イメージ)



※回鍋肉(イメージ)



※炒飯 (イメージ)

オイスターソースを使ったおすすめレシピ

オイスターソースを使ったおすすめのレシピをきいたところ、定番料理から隠し味のほか、ハンバーグやパスタ、お好み焼きといった少し意外な料理も寄せられました。

「チャーハン」(愛知県・26歳女性)

「焼きそば」(大阪府・54歳男性)

「オイスターソースとごま油で、ゆでた野菜をあえる」(茨城県・49歳女性)

「オイスターソースの角煮」(宮城県・27歳女性)

「餃子の種にちょっと入れるとコクが出ておいしい」(神奈川県・29歳男性)

「きのこと野菜の炒め物。厚揚げと野菜の炒め物。ハンバーグソースを作る時にも入れる」

(大阪府・44 歳女性)

「カレーの隠し味」(東京都・57歳男性)

「ゴーヤチャンプルー。オイスターソースの甘みを少し足すとおいしい」(埼玉県・47歳女性)

「ハンバーグ」(埼玉県・37歳男性)

「お好み焼き」(東京都・53歳男性)

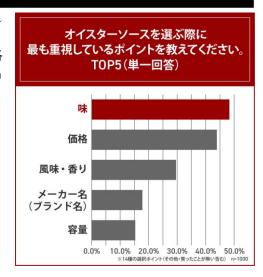
「茹でたパスタと混ぜるのが最高にジャンキーでおいしい」(青森県・36歳男性)

※自由回答

4. オイスターソース選びのポイントは?「味」「価格」と回答した人が4割以上

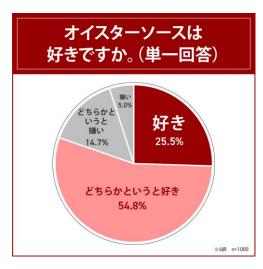
オイスターソースを選ぶ際に重視していることを質問しました。

多くの人が重視しているのは「味 (48.3%)」続いて、「価格 (43.9%)」、「風味・香り (29.6%)」「メーカー・ブランド名 (17.8%)」でした。

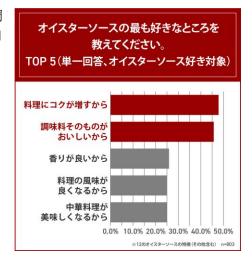


約8割はオイスターソース好き!一方で、自宅ではほとんど使用しない人が多い

好きな料理ジャンルで1位にランクインした中華料理。中華料理にはオイスターソースを使うものが多く存在します。オイスターソースについて好きかどうか回答してもらったところ、「好き(25.5%)」「どちらかというと好き(54.8%)」と回答した人が8割を超えました。



好きなところについては、「料理にコクが増すから(47.8%)」「調味料そのものがおいしいから(45.7%)」「香りが良いから(25.9%)」という回答がありました。

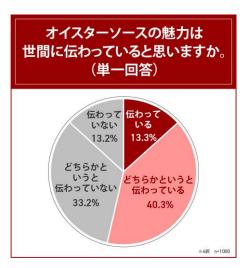


一方で、オイスターソースが「好き」「どちらかというと好き」と回答した人に対して使用頻度を聞いたところ、「使用しない(22.2%)」と回答した人が最も多かったほか、頻度の高くない人が目立ちました。オイスターソースをおいしいとは思っているものの、自宅で使用するのはハードルが高いと感じている方も多くいることが読み取れます。



また、世の中にオイスターソースの魅力が伝わっているかについては、「伝わっていない(13.2%)」「どちらかというと伝わっていない(33.2%)」と回答した人が4割を超えました。

オイスターソースは多くの人に好かれているものの、魅力が十分に伝わっていないと考えている人が一定数いることが分かりました。



■エスビー食品「李錦記オイスターソース党」立ち上げ

「オイスターソースに関する調査」において、中華料理は好きな料理ジャンルランキング1位でしたが、中華料理によく使用されるオイスターソースは、好きな調味料ランキングでは16位に留まりました。自宅で作る好きな中華料理では、「オイスターソース炒め」が上位にランクインしたものの、オイスターソースが好きな人でも自宅には持っていなかったり、使用したことがなかったりと、調味料の定番とはなっていないようです。そして、「オイスターソース」自体の魅力の浸透度については、半数近くが「伝わっていない」と回答しました。おいしさや使いやすさといったオイスターソースの魅力がもっと浸透していけば、料理のバリエーションが広がり、日本の食卓はより楽しくなっていくはずです。今回の調査結果を受けて、オイスターソースの魅力を広く伝えるために「李錦記オイスターソース党」を発足します。



「李錦記オイスターソース党」担当者コメント

「今回の調査結果を受けて、まだまだオイスターソースの魅力が伝わり切っていないと感じ悔しい気持ちです。オイスターソースは中華だけでなく、さまざまな用途で使える調味料です。李錦記オイスターソースは、そんなオイスターソースの始祖であり、秘伝の製法が織りなすコクの深さが特徴です。料理をされる方はもちろん、普段あまり料理をしない方にとっても、簡単に本格的な味わいをお楽しみいただけます。今回李錦記オイスターソース党をきっかけに、オイスターソースをもっと身近に感じていただき、その中でも本商品の魅力を楽しんでいただければ幸いです。」

【李錦記オイスターソース党 特設サイト】

https://www.sbfoods.co.jp/lkk/oyster-sauce-party/

■李錦記 オイスターソース

李錦記秘伝の伝統製法で作り上げた定番のオイスターソース

新鮮な牡蠣(かき)のエキスをたっぷりと使い、李錦記社秘伝の伝統製法で作り上げました。本物だけが持つ深いコクと濃厚な牡蠣の風味が特徴です。炒飯、焼そば、炒め物や煮物の調味料に、また和洋中を問わず隠し味等、幅広い用途にお使いいただけます。

【李錦記 オイスターソース】

https://www.sbfoods.co.jp/lkk/itm_oyster.html



【李錦記について】

中華調味料の世界的なブランドで、初めてオイスターソースを作ることから歴史をスタートさせた李錦記は、香港を拠点に世界を舞台にこだわりの中華食品を展開してきました。135年を超える本格的な中華の技とおいしさをスパイス&ハーブのエスビー食品とともに、日本の食卓に提案していきます。世界の一流シェフに愛される本格オイスターソースから、中華に欠かせない"醬"の数々、がらスープなど、幅広いラインアップをお楽しみください。

【オイスターソースを使ったおすすめのレシピ】

■ペッパーレタス炒飯 (https://www.sbfoods.co.jp/recipe/detail/07179.html)

フライパンにサラダ油を熱して卵を入れ、すぐに白飯を加えて卵と混ぜながら炒めた後、オイスターソースとブラックペッパー、レタスとチャーシューを加えて炒め合わせ、仕上げに醬油を鍋肌に回し入れてサッと炒めたら完成です。



■青椒肉絲(チンジャオロース)(https://www.sbfoods.co.jp/recipe/detail/07681.html)

牛肉、ピーマン、たけのこを細切りにし、フライパンにごま油、にんにく、しょうがと炒めます。オイスターソースを中心とした合わせ調味料を作り、混ぜ合わせたら完成です。



■町中華オムライス (https://www.sbfoods.co.jp/recipe/detail/10520.html)

鍋肌にトマトケチャップ、李錦記オイスターソースを加えて、じっくりと中火で具材を炒め合わせた、町中華店で出てくるようなオムライスを味わえます。



■とろとろオイカレー (https://www.sbfoods.co.jp/recipe/detail/10354.html)

実はオイスターソースはカレーの隠し味として大活躍。 赤缶カレー粉と、李錦記オイスターソースをベースに、水溶き片栗粉で とろみをつけたコクが決め手のカレーです。

