

## タイパ時代の魚食事情

2025年度出荷数257万パック超の背景に「調理・骨のハードル」  
～イベント調査で「レトルトの魚」支持率92.1%！簡便化ニーズが市場を牽引～

株式会社兼由(本社:北海道根室市)は、幕張メッセで開催されたイベント「ニコニコ超会議」の自社ブースにて、魚食に関する意識調査(シールアンケート)を実施しました。

調査の結果、魚を食べる際の不満として「骨がめんどくさい(46.6%)」と「調理が大変(26.9%)」が全体の7割以上を占める一方、「レトルトの魚」については92.1%が「アリ」と回答しました。

当社の骨まで食べられるレトルト煮付けシリーズは、2025年度の出荷数が257万6,765パックと過去最高を記録しており、本調査結果は、現代の「タイパ」や簡便化ニーズの高まりを裏付けるものとなりました。



当日、ブースの前に掲示したアンケートボード

## 本調査の社会的背景

近年、共働き世帯の増加やライフスタイルの多様化を背景に、食事においても「タイパ(タイムパフォーマンス)」を重視する傾向が急速に高まっています。日本生活協同組合連合会が実施した『「家事」ハ

の意識についてのアンケート調査』※1 によると、タイムパフォーマンスを意識する家事の第1位に「調理・食事の支度(42.8%)」が挙がるなど、食生活における時短・効率化ニーズは一過性のブームではなく定着しつつあります。

特に魚料理は、健康志向や栄養価の高さから「食べたい」と望む声が多い一方で、「調理が難しい」「骨を取るのが面倒・めんどくさい」といった理由から家庭での調理頻度が減少する「魚離れ」が長年の課題となっていました。

その一方で、下処理が不要で手軽に魚を摂取できるレトルト水産加工品への需要は急速に拡大しています。そこで当社は、実際の消費者が魚に対してどのような不満やニーズを持っているのか、そしてレトルト商品がその解決策となり得ているのかを把握するため、「ニコニコ超会議」の来場者を対象に意識調査を実施いたしました。

※1 日本生活協同組合連合会『「家事」への意識についてのアンケート調査』(2023年12月13日発表) [https://jccu.coop/info/newsrelease/2023/20231213\\_01.html](https://jccu.coop/info/newsrelease/2023/20231213_01.html)

## 調査結果トピックス

魚の不満:「骨がめんどくさい(46.6%)」、「調理が大変(26.9%)」が上位を占め、全体の7割以上に。

レトルトへの意識: 92.1%が「レトルトの魚はアリ」と回答。手軽な魚料理への強い需要。

魚食の頻度: 9割以上(91.4%)が日常的に魚を食べており、潜在的な魚食ニーズの高さが浮き彫りに。

## 調査結果詳細

Q1. 魚、どれくらい食べてる?(回答数:348票)

たまに食べる:197票(56.6%)

よく食べてる(週3日~):121票(34.8%)

ほとんど食べない:30票(8.6%)

【分析】「たまに食べる」「よく食べてる」を合わせると9割以上(91.4%)に達し、多くの人が日常的に魚を食べる習慣を持っていることが分かります。

Q2. 魚で一番イヤなのは?(回答数:260票)

骨がめんどくさい:121票(46.6%)

調理が大変:70票(26.9%)

価格が高い:50票(19.2%)

匂い:19票(7.3%)

【分析】「価格」や「匂い」を抑え、「骨(46.6%)」と「調理(26.9%)」の2大ハードルが全体の約73.5%を占めました。魚を食べる・調理する際の物理的な手間に強いストレスを感じている実態が伺えます。

Q3. レトルトの魚、アリ?(回答数:227票)

あり:209票(92.1%)

なし:18票(7.9%)

【分析】「レトルトの魚」に対して、9割を超える92.1%が「あり」と回答しました。Q2で浮き彫りになった「骨」や「調理」という不満を、袋を開けるだけで骨ごと食べられるレトルト商品が綺麗に解決していることが高支持の要因と考えられます。

## 今回の調査を受けて

「今回のイベント調査を通じ、お客様が魚に対して『骨』や『調理の手間』に悩んでいるリアルなホッネを実感いたしました。

92.1%という圧倒的な『レトルトあり』の支持率は、現在の好調な出荷実績を裏付けるものであり、現代の多様なライフスタイルにおける簡便化ニーズの強さを確信いたしました。

今後もお客様の声を商品開発に活かし、手軽で美味しい水産加工品をお届けすることで、日本の豊かな魚食文化の発展に貢献してまいります。」

## 株式会社兼由について

### ■会社概要

会社名：株式会社兼由

所在地：〒088-1781 北海道根室市落石西114番地

代表者：代表取締役 濱屋 高男

設立：1962年5月

資本金：2,000 万円

従業員数：35名

事業内容：水産加工品の製造・販売(レトルト煮付けシリーズ他)

認証等：北海道 HACCP 自主衛生管理認証(2019 年取得)

### 受賞歴：

◆平成 22 年度優良ふるさと食品中央コンクール（国産畜水産品利用部門）農林水産大臣賞受賞(さんまの旨煮)

◆第77回ジャパン・フード・セレクション グランプリ受賞(ほたてのバジル)

公式オンラインショップはこちら: [<https://nemuro-kaneyoshi.info/>]

### ■本件に関するお問い合わせ

株式会社兼由

広報担当：濱屋 高男

TEL：0153-27-2231 Email:info@kaneyoshi.jp