

10 月 10 日は「お好み焼の日」 徹底解明！東京・大阪・広島のお好み焼事情 1,010 名に聞いた「お好み焼の切り方は?」「お好み焼って主食?おかず?」

オタフクソース株式会社（本社：広島市西区、代表取締役社長：佐々木孝富、以下「当社」）では、東京都・大阪府・広島県の方々のお好み焼観や現状を知ろうと、10 月 10 日の「お好み焼の日」にちなんで 3 都市の 1,010 名を対象に、お好み焼に関する調査を実施しました。

この結果を基に、当社では「もっとお好み焼を食べていただけるようになる」ことについてさらに考察を進め、3 都市のみならず、日本中、世界中の日常の食事にお好み焼が登場する情景を思い描いて、今後も取り組んでまいります。



広島お好み焼

●お好み焼の日とは●
お好み焼を焼くときにジューजू(10・10)とおいしく音を立てること、みんなでホットプレートで囲んで食べる様子が輪(10 の 0)になっているように見えることから制定しました。



関西お好み焼

調査結果のポイント

- 〔1〕 関西と広島のお好み焼。「郷土食」の印象も強い。東京でもその違いを約半数が説明可能
- 〔2〕 3 都市ともにお好み焼のイメージは「おいしい」「家族で食べるもの」。広島では優れた「栄養面」も連想
- 〔3〕 大阪は自宅で手作りして、広島はお店で買ってきて、お好み焼を食べている
- 〔4〕 自宅で作るのは、東京と大阪は関西お好み焼。広島はどちらも
- 〔5〕 3 都市で「お好み焼を作るのは簡単」と答えた人は 65%。おいしく作る方法を知りたい人は約 70%
- 〔6〕 東京はピザ切り、大阪と広島は四角く切るがそれぞれ約半数
- 〔7〕 大阪では約 40%がごはんと共に食べる
- 〔8〕 ソースの使用は大阪と広島は約 60%がお好み焼全面に、東京は約 50%が隙間の空く程度にかける

調査方法の概要-----

- 調査方法： インターネット調査
- 調査対象： 東京都・大阪府・広島県在住の 20～69 歳男女
- 有効回答数： 1010 サンプル
- 調査期間： （SCR 調査）2023 年 6 月 19 日～6 月 23 日（本調査）2023 年 6 月 22 日～6 月 23 日

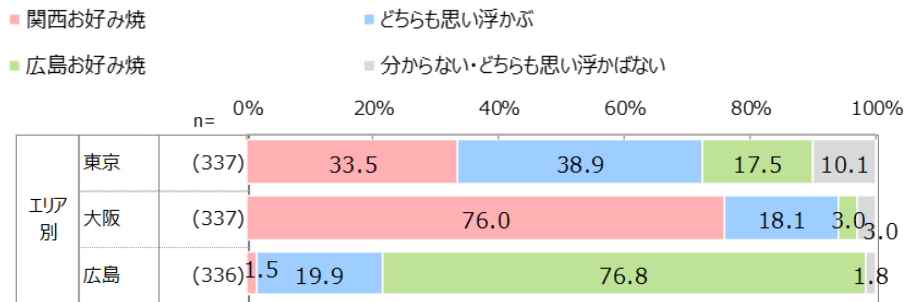
※当調査結果を紹介いただく場合は、注釈として「オタフクソース調べ」とご記載ください。

〔1〕 お好み焼はどの食べもの？大阪、広島ともに「お好み焼は私の街の食文化」両者譲らず 東京でも約半数は関西と広島のお好み焼の違いを説明可能

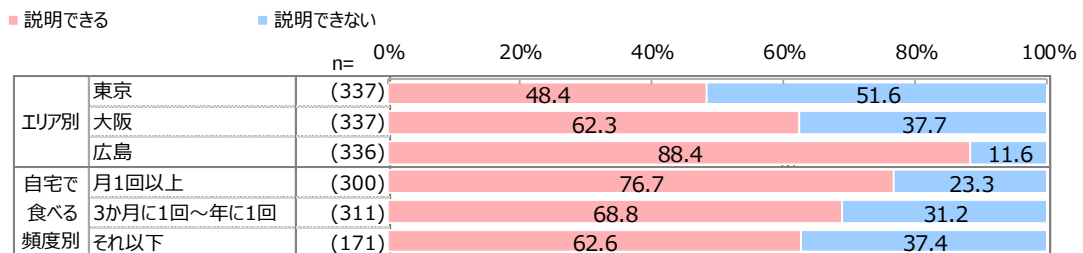
「お好み焼といえば？」という質問に対し、大阪では関西お好み焼、広島では広島お好み焼とそれぞれ 76% が回答し、自分自身の街の味であるという自負が感じられます。また、大阪では 62%、広島では 88%が違いを説明でき、それぞれのお好み焼の定義を明確に把握していることが伺えます。

一方、東京では「どちらも」思い浮かべる人が 38%で特別なこだわりはないようですが、「関西お好み焼は材料を混ぜて焼く、広島お好み焼は材料を重ねて焼く」などの違いを説明できるのは 48%で、約半数が認識されています。

1-1. お好み焼と聞いて思い浮かべる種類は



1-2. 関西お好み焼と広島お好み焼の違いを説明できますか

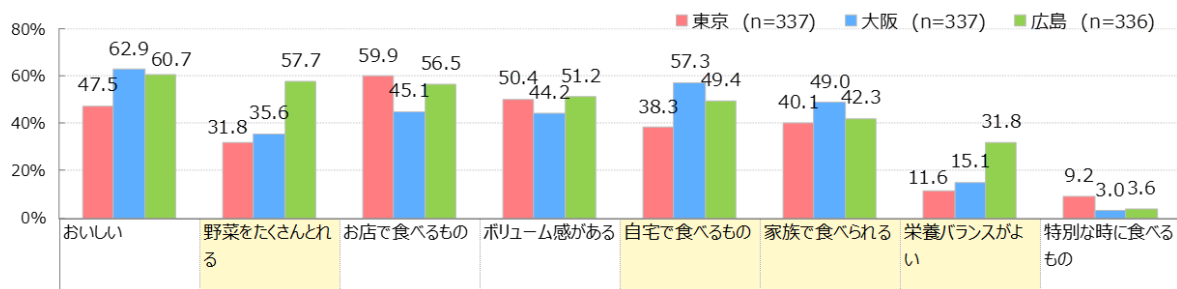


〔2〕 3都市に共通して、お好み焼は「おいしい」「家族で食べるもの」

食べる「シチュエーション」とともに、広島では優れた「栄養面」もイメージ

3都市ともに、お好み焼はおいしく、食べる場所や、一緒に食べる人などを思い浮かべるメニューであるという結果。さらに、広島では「野菜をたくさんとれる」「栄養バランスがよい」など、栄養面の特長もイメージするメニューであることがわかりました。

2-1. お好み焼を食べることについてのイメージは（複数回答）



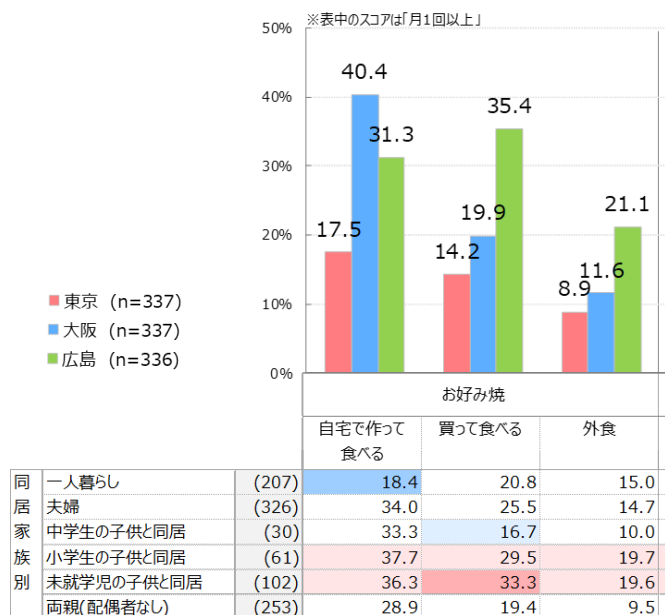
〔3〕 大阪は“自宅で手作り”派が40%、広島は“お店で買って食べる”派が約40%

都市によってお好み焼の楽しみ方にも違いが

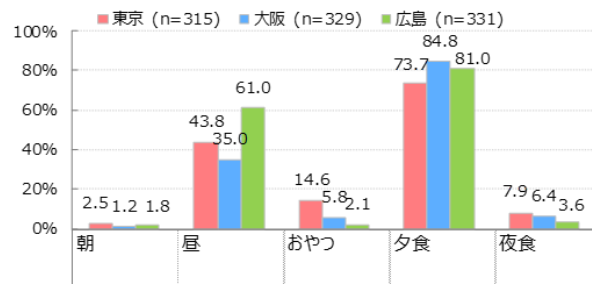
大阪では月に1回以上「自宅で作って食べる」人が40%、広島では31%。また、広島では月に1回以上「買って食べる」人が35%で、自宅など店以外で食べる割合が高いことがわかりました。同居家族別でみると、小学生や未就学の子供と同居している人がお好み焼を作ったり、買ったりして食べる事が多く、ファミリー層に楽しめるメニューであることがわかります。3都市とも約80%は夕食時に食べられていますが、広島では61%が昼食として食べています。

3-1. 月に1回以上お好み焼を食べる人の

自宅・購入・外食別割合（複数回答）



3-2. お好み焼を食べるタイミング（複数回答）

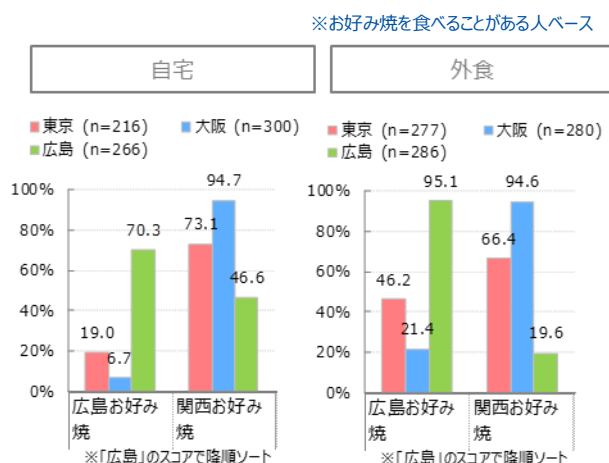


〔4〕 自宅で作るのは、東京と大阪は関西お好み焼、広島はどちらも

東京と大阪では、自宅でも外食時にも関西お好み焼が多く食べられています。一方、広島では広島お好み焼を外食時には95%、自宅でも70%が食べていますが、46%は関西お好み焼も作って食べています。

大阪では、広島お好み焼を、作ることも外食することも少なく、関西お好み焼一択です。外食の場合、大阪では広島お好み焼を、広島では関西お好み焼を食べる人は約20%ですが、それぞれの地域で、その土地のお好み焼を専門に提供する店が大半であることが影響していると推測できます。

4-1. 食べるお好み焼の種類は（複数回答）

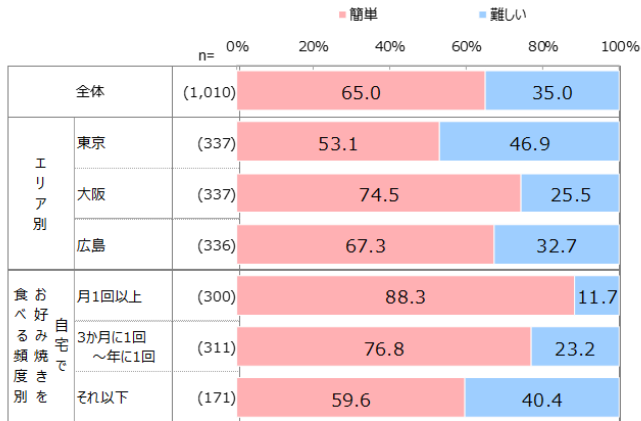


〔5〕 3都市で「お好み焼を作るのは簡単」と答えた人は65%

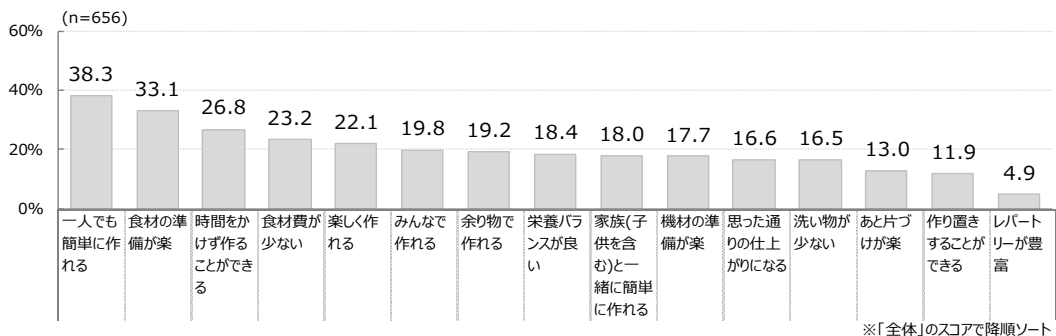
おいしく作る方法を知りたい人は約70%

「お好み焼を作るのは簡単」と答えたのは、東京では53%、大阪では74%、広島では67%。「一人でも作れる」「食材の準備が楽で費用がかからない」「時間がかからない」がその理由のようです。また71%がおいしい作り方を知りたいと答えています。

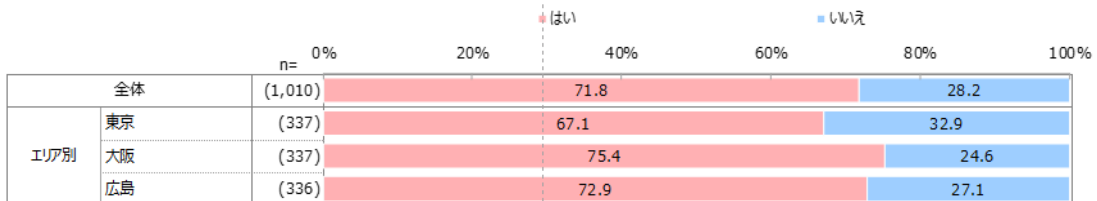
5-1. 自宅でお好み焼を作るのは



5-2. お好み焼を作るのは「簡単」と答えた人の理由（複数回答）



5-3. おいしい作り方を知りたいですか



〔6〕 東京は「ピザ切り」が約半数、大阪と広島は「四角く切る」が約半数 シチュエーションや何を使って食べるかが切り方の決め手か

自宅で作って食べるときの切り方には、「シェアするか、一枚ずつ食べるか」「箸を使うか、ヘラを使うか」に関係していることが推測されます。複数で分ける場合は、ピザのようにカットし、皿にのせて、箸を使うのが食べやすい方法かもしれません。

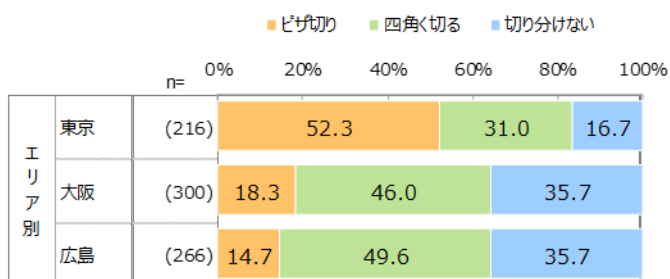
小さなヘラ（右写真）を使って食べるときには、ひと口サイズの四角形にカットし、ヘラの上にのせれば食べやすいでしょう。



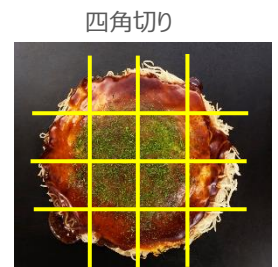
▲小さなヘラは長さ約 18 センチ

6-1. 自宅で作って食べるときのお好み焼の切り方

※お好み焼を自宅で作って食べる人ベース



ピザ切り



四角切り

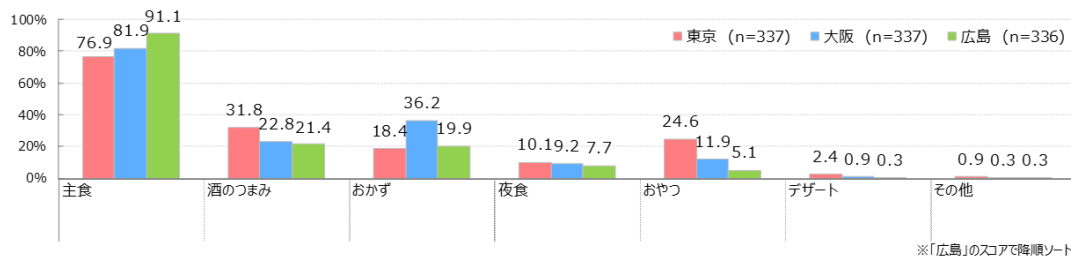
〔7〕 お好み焼は主食かおかずか。大阪では約 40%がごはんと共に

お好み焼は主食だと思う方が大半ですが、大阪では自宅で食べる際、「おかず」として、「ごはん」とともに食べていることがわかりました。関西では「定食」としてセットで提供されるお好み焼店もあり、習慣になっていることも考えられます。

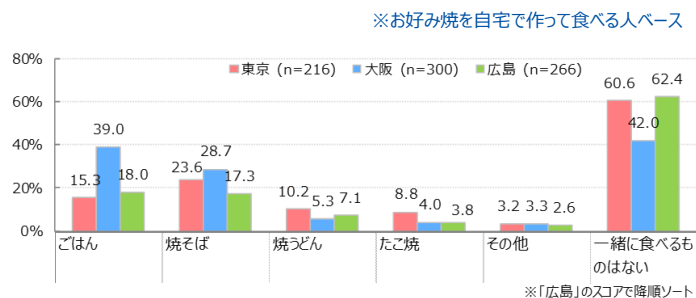
一方、広島では広島お好み焼の中に食材としてご飯を入れるという食べ方もあり、広島県庄原市のご当地お好み焼「庄原焼き」では、麺ではなく地元産のお米を入れます。お好み焼はごはんにも合うメニューのようです。

また東京では、「酒のつまみ」や「おやつ」として食べる人が、大阪と広島よりも多いことがわかりました。

7-1. お好み焼のカテゴリーについてのイメージは（複数回答）



7-2. 自宅でお好み焼と一緒に食べるものは（複数回答）

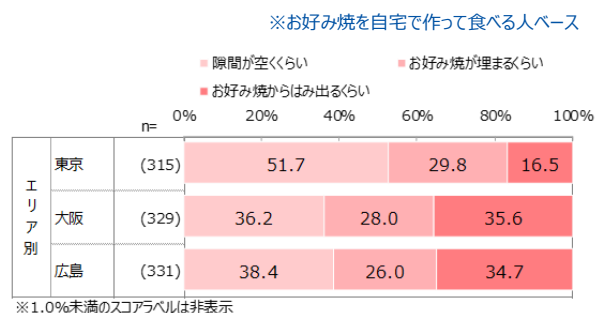


〔8〕 ソースをかけるのは、大阪と広島は約 60%がお好み焼全面に、東京は約 50%が隙間の空く程度に

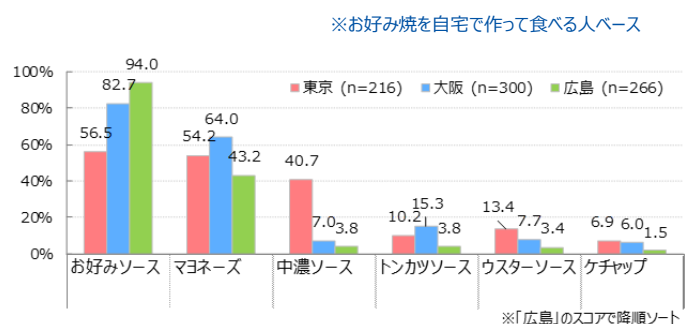
お好みソースは「お好み焼にあうソース」として作っており、酸味と塩味を抑えた甘みとトロミが特徴です。当社では、お好み焼 1 枚にかけるお好みソースは「60g がおいしい量」としてお勧めしています。その量はちょうどお好み焼が埋まるくらいです。

東京ではお好み焼に中濃ソースをかける方も 40%います。お好みソースと比較すると少し辛みのある中濃ソースを使用する場合には、隙間の空く程度にかけているのかもしれません。

8-1. お好み焼にかけるソースの量は



8-2. お好み焼にかける調味料は



オタフクソースの感想

今回の調査では、3都市それぞれのお好み焼観にいくつかの違いがあることがわかりました。

例えば、内食・中食・外食など、どのように食べられているかもその一つです。コロナ禍にはフードデリバリーの利用やテークアウトによる「中食」が増加しましたが、広島ではお好み焼店に注文し持ち帰って食べる、いわゆる「お持ち帰り」の文化が昭和30年代から定着していました。「土曜日の昼は、学校から帰って、人気のテレビ番組を見ながら、お店から持ち帰ったお好み焼を食べるのが楽しみだった」という思い出話は、昭和の子どもたちからよく聞かれます。

「買ってきて食べる」方が多いことは日常の光景から感じていましたが、これは広島の特徴の一つなのだと改めて知りました。

関西お好み焼、広島お好み焼には、それぞれにご当地食としての歴史や文化があり、作り方も異なります。

当社は広島発祥で、広島お好み焼との出会いがお好みソースの開発の原点ですが、おいしい「お好み焼」に境界線はないと考え、関西お好み焼と広島お好み焼、どちらも大切に、どちらにも取り組んでいます。

「ごはんといっしょに」「テークアウトして」「ピザ切りし誰かとシェアして」など、互いのお好み焼文化、食べ方を体験してみるのも楽しそうです。

アンケート結果からは、「おいしい」そして「家族で食べるもの」というイメージは3都市に共通していて、さらに「もっとおいしいお好み焼を作りたい」と多くの方が思っていることがわかりました。

当社ではWebサイトでレシピを公開したり、東京と広島では「お好み焼教室」を定期的に行っています。

また、10月10日の「お好み焼の日」を楽しむ企画として、10月7日には6都市（福岡・広島・大阪・名古屋・東京・仙台）でお好み焼教室を開催するほか、9月30日からは量販店様の店頭をお借りして当社社員がお好み焼を焼き（関西お好み焼をひと口サイズに焼きます）、お客様に試食していただくデモンストレーション販売を実施します。

これらの機会にお客様と「お好み焼」について語り合い、皆様のご家庭秘伝のお好み焼について、当社が研究を重ね続けている「おいしく焼くコツ」など意見交換ができればと考えています。

そして、日本中、世界中の方にお好み焼を楽しんでいただけるよう、これからも努めてまいります。

※本件は、大阪商工記者会、広島経済記者クラブに同様の資料を配布させていただいております。