

300人アンケート調査が明かした“冷凍ご飯”の評価…

「さみしい」が40%、味の評価「70点以下」が80%

便利だけど味はイマイチ、“脱・冷凍ご飯”の方法とは！？

日本人の主食「ご飯」、土鍋やかまどで炊いたご飯を目指して進化し続ける高性能炊飯器。とはいえ、共働きなど忙しい毎日で、毎回ご飯を炊いている家庭は一体どの位あるのか。

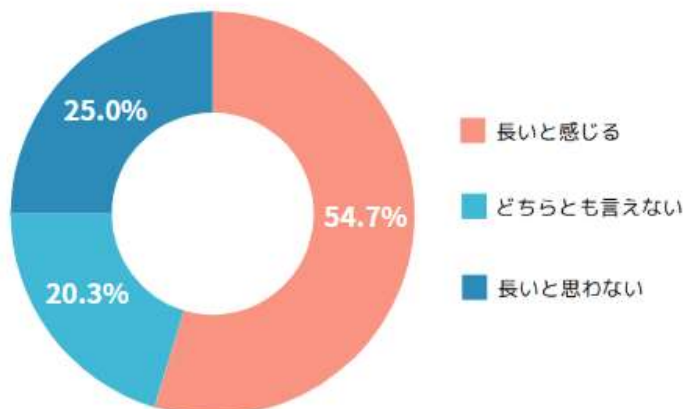
この度、株式会社IKホールディングス（本社：愛知県名古屋市 代表取締役社長：長野庄吾）の100%子会社で、テレビショッピング事業を行う株式会社プライムダイレクトでは、30代～50代の男女300人を対象に、炊飯頻度や冷凍ご飯の利用に関する実態調査を実施しました。



炊飯器での炊飯時間は長いと感じている人が54.7%

「炊飯にかかる時間は長いと感じるか？」という調査を行った結果、全世代で男女ともに過半数以上の方が「長い」と感じていることが分かりました。また、年代・男女別では30代女性の64%が「長い」と感じており、仕事と家事の両立で忙しい年代の方は、炊飯にかかる時間の長さに対して特に不満を抱いているようです。

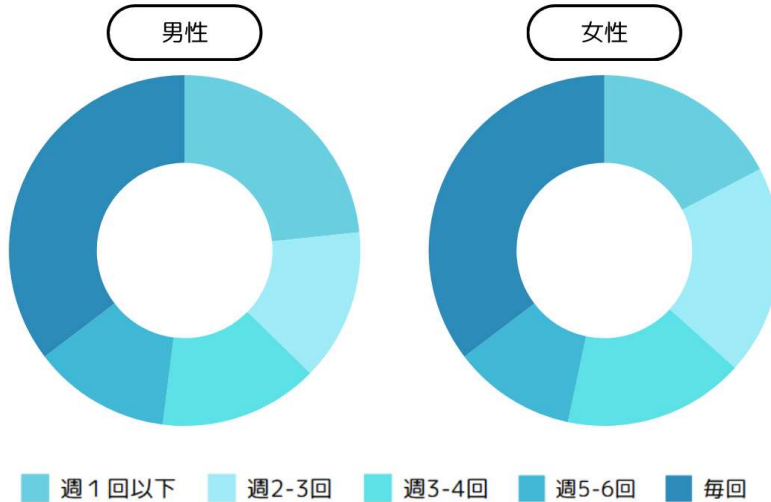
Q: 炊飯器での炊飯時間は長いと感じますか？



炊飯の頻度は、5人に1人が「週1回以下」、「週の半分以上は冷凍ご飯」が36.3%

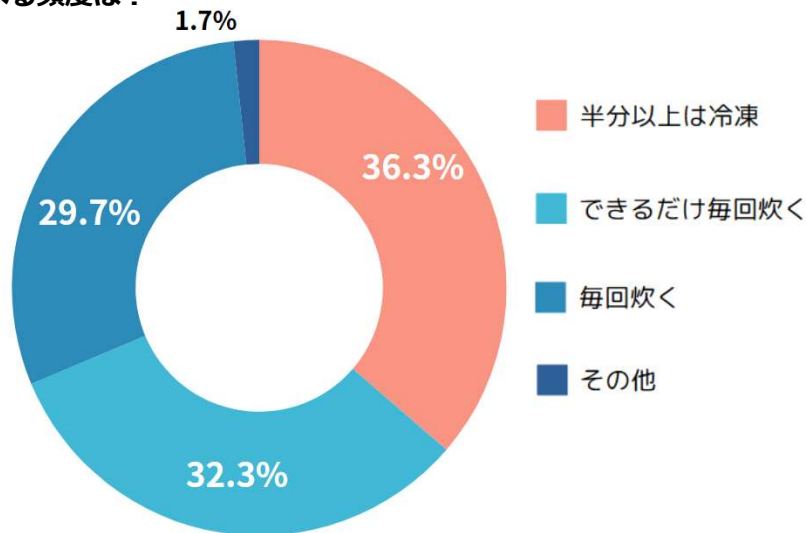
炊飯の頻度に関しては、毎回ご飯を炊くという方が全体の35.3%と、意外と多い事が分かった一方で、5人に1人は「週1回以下」(20.3%)、3人に1人は「週2-3回以下」(37.0%)と、数日分をまとめて炊いている方が最も多い事がわかりました。

Q:週に何回ご飯を炊きますか？



また、そのような方は、冷凍ご飯を温めて食べるのが日常になっていて、冷凍ご飯を食べる頻度については、36.3%の方が「半分以上が冷凍」と回答しています。

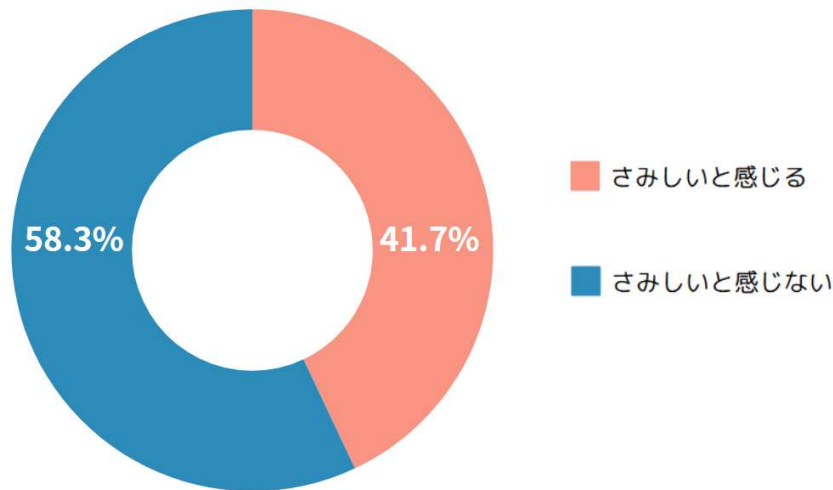
Q:冷凍ご飯を食べる頻度は？



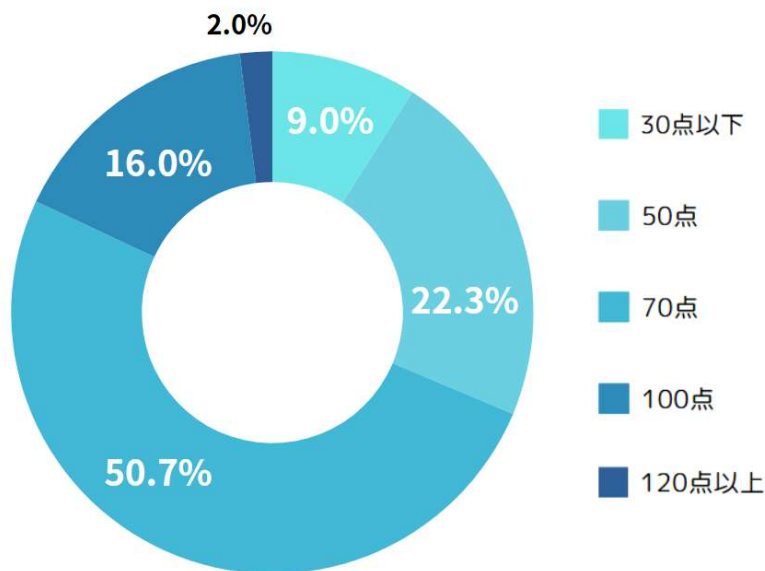
冷凍ご飯は「さみしい」と感じている人が41.7%、味の評価「70点以下」が80%

「冷凍ご飯」に対するイメージについては、30-40代で45%が「さみしい」と感じており、炊き立てのご飯を100点として、冷凍ご飯を点数付けしてもらった所、「70点」以下の評価が実に82%、という結果になりました。

Q:冷凍ご飯は「さみしい」と感じますか？



Q: 炊き立てのご飯を 100 点として、冷凍ご飯は何点ですか？



忙しくて毎回は炊飯できないけど「おいしいご飯を食べたい」というニーズに、炊飯器では応えられないことが判明

今回のアンケートを通じ、一度にまとめて沢山のご飯を炊いて冷凍をしているけれども、冷凍ご飯には満足しておらず、内心はさみしいと感じている人が多いこと、そして70点と思いながらも、日常では冷凍ご飯にせざるを得ない実態と悩みが浮き彫りになりました。

<調査概要>

調査方法：インターネット調査（QUIQUMO アンケート）

調査対象：30代～50代の全国の男女（全国調査）

有効回答数:300

調査実施日：2024年11月

「早くおいしくご飯が炊ける方法」があれば、まとめて炊いて冷凍する必要がなくなるのです。

私たちプライムダイレクトでは、今回のアンケート調査の結果を受け、早くおいしくご飯が炊ける『圧力釜 早炊き名人』を2024年12月21日（土）にMakuakeにて発売いたしました。

圧力釜『早炊き名人』について

圧力釜『早炊き名人』は、炊飯用の圧力“釜”です。圧力鍋の構造で、高圧・高温で加熱する事で、短時間でご飯を美味しく炊き上げる事ができます。



●『早炊き名人』でご飯がおいしく炊けるヒミツ

(1)圧力をかける事で沸点が上がる

蓋を密閉する圧力鍋は、水蒸気に圧力がかかることで沸点が100℃以上に上がります。

(2)火にかけている時間が短くて済む！

沸点が100℃から5℃上がると調理時間は30%短縮され、さらに110℃まで上がると半分ほどの時間まで短縮されます。これが圧力鍋で時短調理ができる理由です。

(3)お米のデンプンのアルファ化

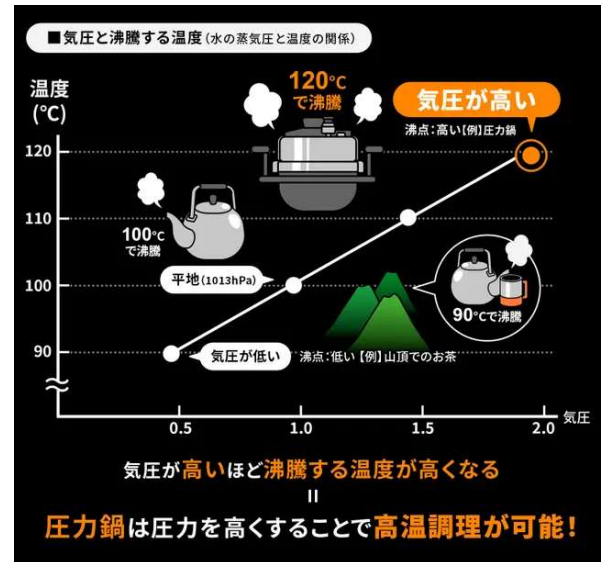
圧力鍋を使ってごはんを炊くということは、「お米をより高温で炊く」ということ。これによりお米のデンプンがよりしっかりアルファ化（糊化）するため、もちり甘く仕上がりがやすくなります。普通の100℃の炊飯では出せない味や食感が引き出されるのです。

『早炊き名人』は、浸水不要。1合のご飯が調理時間はわずか15分で炊きあがります。

●『早炊き名人』基本の炊き方

1. お米、水を入れたら強火で5分
2. “強めの弱火”で3~5分（加圧タイム）
3. 火を止めてピンが下がるのを待つ（5~6分）

※加圧時間を調整する事で、お好みのかたさに調整ができます。



●毎日お使いいただきたいうれしいポイント

1. 軽々持てて、使いやすいサイズ
『早炊き名人』は1合用。軽量・コンパクトにしたことで、女性や一人暮らしの方にも安心して、毎日手軽に気軽にお使いいただけます。
2. 安心設計
圧力調整、ロック機能、取っ手高さ、水位目盛りなど設計の細部までこだわりました。
3. フッ素加工
こげつきにくいフッ素加工を施し、お手入れもラクにしました。
4. マルチ熱源対応
ガスだけでなく IH ヒーターなどでも使用できます。
5. レシピ付き



圧力釜『早炊き名人』商品概要

【商品名】	圧力釜『早炊き名人』
【販売価格】	12,800 円(税込)
【材質】	本体：ステンレス鋼（フッ素加工）
【サイズ】	高さ：16cm×最大幅：24cm（内径：13.5cm）
【重量】	約 1.4kg
【同梱品】	本体、取扱説明書兼レシピブック
【生産国】	中国
【企画】	日本
【URL】	https://www.makuake.com/project/hayadakimeijin



【会社概要】

株式会社プライムダイレクトは、お客様の「楽しく、健康に生きる」を応援するために自社で商品を開発・販売しているマーケティングメーカーです。「人々がどのようなお悩みをお持ちなのか」「どんな時に不便を感じるのか」「今世の中にある商品に、どのような改善をするとより良いものになるのか」を考え、“あなたがのぞむ、いっぽさき”を常に目指して商品開発を行っています。

社名	:株式会社プライムダイレクト
本社	:〒453-0809 愛知県名古屋市中村区上米野町四丁目 20 番地
東京支社	:〒104-0061 東京都中央区銀座一丁目7番3号 京橋三菱ビル7階
代表	:代表取締役 長野庄吾
設立	:2014 年7月
資本金	:70 百万円
従業員	:34 名（アルバイト含む）
ホームページ	: https://primedirect.info/



Primedirect

プレスリリース問い合わせ担当窓口：プライムダイレクト 神谷（かみや）

携帯：080-6980-4498

E-mail：t-kamiya@primedirect.jp