

2026年10月20日
ウェルネスダイニング株式会社

【ウェルネスダイニング】

おせちを「すべて手作り」する人は 3.0%、購入品を取り入れる人は 42.4%

ウェルネスダイニング株式会社(本社:東京都墨田区、代表取締役:中本哲宏)は、全国の女性 300 名を対象に「おせち料理の準備・購入に関するアンケート」を実施しました。



調査結果サマリー

- ・おせち料理を「用意しない・食べない」人は 43.7%。購入品を取り入れる人は 42.4%、「すべて手作りする」人は 3.0%。
- ・購入理由の 1 位は「調理の手間や時間を省けるから」(50.9%)。
- ・手作りする・してみたい料理の 1 位は「煮しめ・筑前煮」(49.7%)。
- ・市販のおせちを選ぶ基準は「味のおいしさ」(72.2%)が最多。「価格」(54.4%)、「入っている料理・具材」(47.9%)が続く。
- ・健康面に配慮したおせちの利用意向は 36.4%。求める配慮は「栄養バランスが整っている」(38.3%)、「塩分が控えめ」(37.7%)が上位。

すべて手作りする方は3%という結果に

おせち料理を「すべて購入する」「一部を購入し、一部を手作りする」と回答した人は、合わせて42.3%でした。「すべて手作りする」は3.0%で、購入品を取り入れる人が上回りました。

一方、「おせち料理は用意しない・食べない」は43.7%となり、お正月の食卓の準備にはさまざまな選択があることが分かりました。購入理由を尋ねた設問では、「調理の手間や時間を省けるから」が50.9%で最多となりました。また、手作りするもの・手作りしてみたいものは「煮しめ・筑前煮」が49.7%で1位でした。

市販のおせち料理を選ぶときに重視することは「味のおいしさ」が72.2%で最多。健康面に配慮したおせち料理については、全体の36.3%が利用意向を示しました。



■ウェルネスダイニング株式会社について

「からだ想い、家族想いのあったか健康応援団」を企業理念に掲げ、制限食に特化した気配り宅配食や、嚥下対応のやわらか宅配食の企画・販売を行っています。社内に管理栄養士が常駐しており、食事制限中においても“食の楽しみ”を忘れず、前向きな気持ちになれるようなご提案やサポートを心がけています。宅配食を購入してもらうことが目的ではなく「健康になってもらうこと」を目的として、商品に関するご相談だけでなく普段のお食事についてのご相談も積極的に承ることで、健康な食生活をトータルサポートすることに努めており、“日本で一番、栄養相談を承る会社”を目指して参ります。

【会社概要】

所在地:東京都墨田区錦糸 1-2-1 アルカセントラル 6 階

代表者:代表取締役 中本 哲宏

設立:2011 年 6 月

電話番号:03-6807-0280

携帯電話:090-6109-1245

メール:sasaki-t@wellness-dining.co.jp

問い合わせ先:佐々木