

橋本組社内アンケート「食べ方のヒント募集 あなたは「蒲鉾をどう食べていますか？」について

1.アンケート要件

質問は以下の2問

- ・選択式 どんなシーンで蒲鉾を食べることが多いか
- ・自由記入式 蒲鉾はどのように食べる人が多いですか？子供や家族が喜んで食べる蒲鉾のアレンジがあれば教えてください

を橋本組の社内 SNS システム(オクレンジャー)を使用して実施

実施日：2025/3/25~29

回答者属性

母集団：293名

回答者：211名

回答率：72%

年齢属性：

10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代
4%	34%	9%	13%	19%	11%	9%

2 回答

2.1 回答概略

どんなシーンで蒲鉾を食べることが多いか(複数回答可)

シーン	朝食	夕食	弁当のおかず	酒のつまみ	年末年始
件数	18	78	43	79	145

蒲鉾はどのように食べる人が多いですか？

社員が選んだ食べ方 Top5(複数回答可)

順位	食べ方	票数
1位	そのまま食べる	48
2位	チーズと一緒に食べる	16
3位	サラダにトッピング	3
4位	チャーハンや野菜炒めに入れる	2
5位	麺類のトッピング	2

2.2 食べ方別一覧

①シンプルに食べる系

- ・そのまま食べる（板わさ含む）
- ・醤油とわさびをつけて食べる（山葵醤油、わさび漬け含む）
- ・マヨネーズや七味、しょうが醤油を添えて食べる

②焼いて楽しむ系

- ・醤油を塗って焼く（焦げ目をつけて香ばしく）
- ・胡椒を多めに振って焼く（海苔で挟むバリエーションあり）
- ・バター醤油焼き／ガーリックバター焼き
- ・フライパンでチーズとともに焼く（とろけるチーズ、パルメザンなど）
- ・チーズを挟んで焼く「蒲鉾のチーズはさみ焼き」
- ・トーストにのせて焼く（マヨ+チーズ+ねぎなど）
- ・炙り焼き（串に刺して）

③炒め・揚げ・煮込み系

- ・ごま油で炒める、バターで炒める、ケチャップ味炒め
- ・カレー粉と七味で炒めてお弁当のおかず
- ・唐揚げ風（薄くスライス／衣をつけて）
- ・磯辺揚げ、天ぷら（青海苔・揚げ焼き含む）
- ・春巻きの具にして揚げる
- ・肉の代用として親子丼や丼物に使う
- ・雑炊、卵とじ、茶碗蒸し、すき焼きの具として

③汁・麺・ごはんもの系

- ・うどん、そば、焼きうどん、焼きそばの具材に
- ・味噌ラーメン、ラーメン、ちゃんぽん、白菜スープなどに入れる
- ・炊き込みご飯や炒飯、八宝菜、中華丼に
- ・キムチと和える、ご飯のおともに
- ・丼ぶりや鍋物の具材に（おでん、塩鍋、豚汁）

④和え物・サラダ・冷製系

- ・キュウリやワカメ、酢の物と合わせる
- ・ほうれん草やいんげんの副菜に加える
- ・冷やしてキューブ型にして健康おやつとして提供
- ・練り梅、しそ、明太子などを挟んでそのまま食べる

⑤子ども&お弁当アレンジ

- ・うさぎ型にカットして彩りUP
- ・キャラ弁・見た目重視のお弁当おかず
- ・小さめキューブや一口サイズにしてつまみやすく
- ・春巻きやパンで包んでスナック感覚に

⑥洋風・創作系アレンジ

- ・アボカドと合わせて蒲鉾カプレーゼ（ワインに合う）
- ・トマトスライスと合わせてモッツアレラ風（蒲鉾代用）
- ・サンドの間にチーズやねぎを入れてトーストで焼く
- ・白ねぎ・チーズ・マヨをのせた蒲鉾ピザ風
- ・ハンペンフライの代用素材に

⑦その他の印象的な回答

- ・「切り方で可能性が広がる」斜め切り、厚切り、短冊切りなど

- ・「味付き蒲鉾のバリエーションによって使い方を考える」
- ・「我が家の親子丼には蒲鉾が入っていた」家庭の文化としての継承

2.2 意外な食べ方

- ・醤油で焼き目をつけ、胡椒を多めに振って海苔で挟む
- ・フライパンで焼き、醤油で香ばしさを出し、鰹節をまぶして食べる
- ・冷やしてキューブ型にし、透明容器に入れて健康おやつ風に販売
- ・紫蘇と梅、または明太子を挟んで食べる
- ・炒め物（野菜炒め、チャーハン、カレー風味など）に使う
- ・チーズを挟んで焼いたり、春巻きの具として揚げる
- ・親子丼や卵とじ丼に鶏肉の代用として使う
- ・トーストにのせて焼く（マヨネーズ＋蒲鉾＋胡椒＋チーズ）
- ・みりんと醤油で甘く炒める、またはケチャップ風味で卵とじ
- ・磯辺揚げ、天ぷら、唐揚げなどの揚げ物系
- ・蒲鉾とチーズを重ねて炙り焼きやトースターで加熱
- ・蒲鉾を厚切りし、白ネギとチーズをのせて焼く
- ・キムチと和えたり、ゴーヤチャンプルーに加える
- ・アボカドと蒲鉾のカプレーゼ風にしてワインのおつまみに
- ・子ども向けにウサギ型にカットしたり、かわいい見た目に加工
- ・モッツアレラの代わりにトマトと蒲鉾でカプレーゼ風サラダ

3.総括

このアンケートから分析されることは蒲鉾は「思い出インフラ」で「余白のグルメ」だと定義したい。

① 正月の主役から“記憶を保存する食”へ→年末年始の行事が最多の理由

「年末年始などの行事」が全体の最多（145件）であることから、蒲鉾は「非日常＝年中行事の中でしか会えない味」として定着している。これは“風習”ではなく、蒲鉾は味で季節を記憶させる装置となっている。そのために蒲鉾は日常に登場しづらい。

② 「酒のつまみ」＝余白時間を満たす蒲鉾→すぐくないけどなぜかある

「酒のつまみ」一定の頻度で登場し時間の脇役、つまり飲酒時の「空白」や「手持ち無沙汰」を埋める存在として機能。

③ 「弁当のおかず」としての蒲鉾→映えと冷めても美味しい安定性

弁当シーン（43件）は「機能性×デザイン性」の両立を表現していて蒲鉾は味よりも“視覚的アクセント”＋“冷めても安定”という「地味に強い性能」がある。他の弁当素材と比べても無個性“ゆえの汎用性”がある。

④ 朝食・夕食にも入り込む蒲鉾→“料理しない料理”としての可能性

朝食・夕食での活用（計96件）から、「火を使わずに満足感が得られる食材」としての潜在力は特に共働き世帯・高齢単身世帯での“半調理食材”ニーズにマッチしている

⑤ 思い出としての蒲鉾→コミュニケーション材料としての蒲鉾

多くの回答に共通していたのは、「昔はよく食べていた」「親が入っていた」「子ども時代の食卓にあった」という声。

その一方、親子丼や卵とじ、弁当のおかず、うどんの具材など、日常のいろんな場面で使われていたことが印象的。

しかし今の生活の中では「最近あまり食べない」「子どもが知らないかもしれない」という声も。他の便利な食材に押されて、蒲鉾の出番が減ってきているのが現実です。しかし、アンケートからは「また食べたい」「実はけっこう好き」「思い出の

味」といった前向きな気持ちもあった。蒲鉾は、なくなったわけではなく、“忘れかけていたけど、やっぱり良いもの”として、記憶の中に残っている食べものだと言えそう。

所感

当社の社員が語るリアルな食卓の声は、地元の老舗や蒲鉾業界にとってもヒントになるはず。蒲鉾とは、「生活の静かなインフラ」と定義できるかもしれない。電気や水道のように意識されないけれど、あると安心。なくても気づかないが、あると生活が整う。当社がインフラをつくる会社であることを重ねれば、「食のインフラ」としての蒲鉾を守ることもつながる。