

## サーモス「増税とランチに関する意識調査」

### 消費税増税は働く女性の家計を直撃？！日常出費を節約したい 増税きっかけに「お弁当持参」したい女性が約半数！ お弁当づくりは魅力的だが、“時間と手間とコスパ”が重要

魔法びんのグローバル企業として、人と社会に快適で環境にもやさしいライフスタイルを提案するサーモス株式会社（本社：東京都港区 社長：中條啓一郎）は、消費税増税に伴う働く女性の家計への影響および仕事の日のランチに関する意識調査を実施しました。

調査概要 調査日：2019年10月10日～12日

調査方法：インターネットアンケート

調査対象：一都三県（東京都・千葉県・埼玉県・神奈川県）および京阪神（大阪府、京都府、神戸県）在住  
20～39歳／働く女性（パート・アルバイトを除く）

有効回答数：400名（20代 200名、30代 200名）

※お弁当の定義：家庭で作るお弁当。市販やテイクアウトのお弁当を含まない

#### ＜結果サマリー＞

- 過半数（57.3%）が消費税増税で家計に影響を感じている
- 節約したい項目は「日用品費」「食費」が5割以上
- 働く女性の仕事の日のランチ、最も頻度が多いのは「手作りのお弁当」
- 仕事の日のランチ代、7割近くが500円未満
- 仕事の日のランチ代の節約方法、7割以上が「手作りのお弁当を持参」
- 半数近い女性が、「増税をきっかけにお弁当づくりを始めたい」と思っている
- 4割の女性が、お弁当づくりを続けられなかった経験あり
- 続けられない理由は「めんどくさい」「時間がかかる」
- お弁当づくりにかけてもいい時間、9割が20分未満を要望
- 1食分にかけてもいい予算、「500円未満」が8割

## 消費税増税で家計に影響を感じている女性は 57.3%

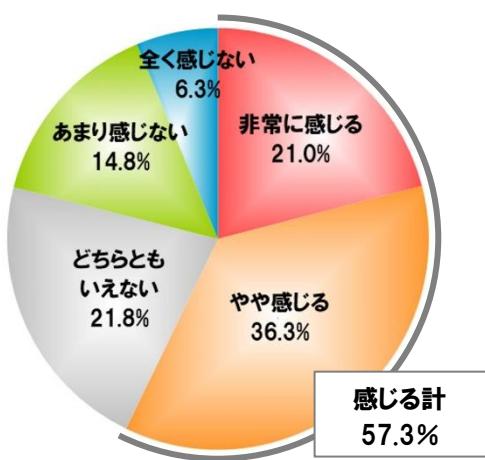
### 節約したい項目は「日用品費」「食費」が 5 割以上。次いで「化粧品・美容品費」「被服費」

消費税増税で家計に対する影響を感じるか聞いたところ「非常に感じる」21.0%、「やや感じる」36.3%。“非常に”“やや”を合わせると 57.3% となり、過半数が「感じる」と回答しています。この傾向は年代、未既婚に関わらず同様の傾向で、多くの人が家計への影響を感じているようです。

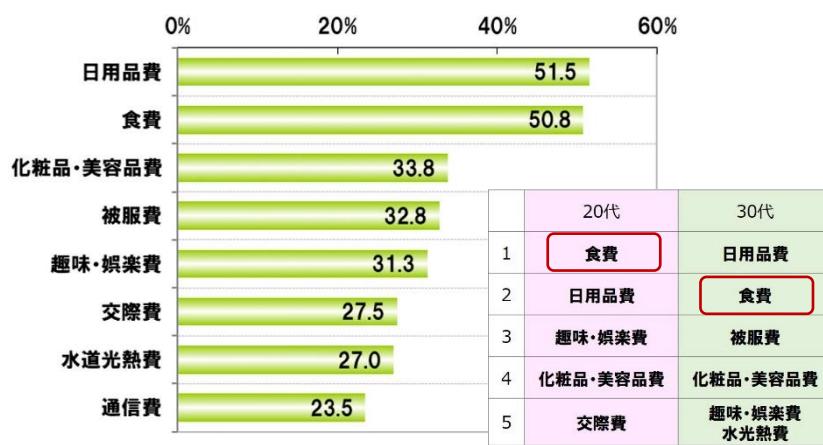
また、増税後に節約したい項目を聞いたところ、全体では「日用品費」が 51.5%、「食費」が 50.8% でともに過半数。次いで「化粧品・美容品費」(33.8%)、「被服費」(32.8%) となっており、趣味・娯楽費、交際費、通信費などコミュニケーション関連より、食費を含め、個人的な日常の消費を抑えたい意向が見られます。

節約項目は年代によって傾向に差異が見られますが「食費」は、20 代ではトップ、30 代では 2 位となっています。

Q. 今年の 10 月から消費税が増税 (8%→10%)  
されましたか？  
(単数回答／n=400)



Q. 消費増税後、節約したい項目は何ですか？(複数回答／n=400)

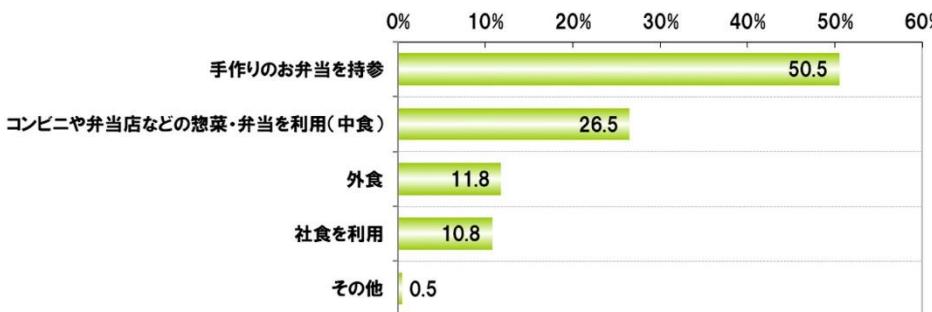


## 働く女性の仕事の日のランチ、最も頻度が多いのは「手作りのお弁当」

### ランチ代は 7 割近くが 500 円未満。

仕事の日のランチ事情を聞いたところ、最も頻度が多いのは「手作りのお弁当を持参」で、全体で 50.5%。年代差はほとんど見られませんでしたが、未婚・既婚でみると、未婚女性は 52.4%、既婚女性は 41.4%。職場に「お弁当を持っていく」という意識は高いようです。その分「外食」と回答した人は未婚女性が 10.3%に対し既婚女性は 18.6% と高めで、既婚女性の方が、外食率が高い傾向が見られます。

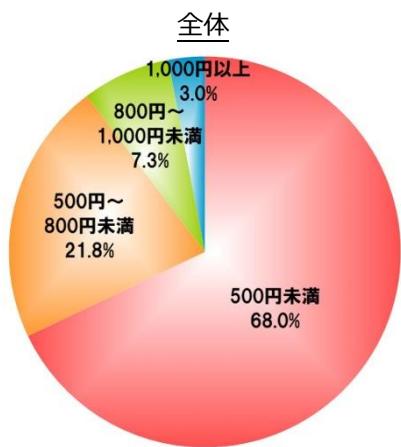
Q. 仕事の日のランチはどうしていますか？頻度が一番高いものをお選びください。(単数回答／n=400)



	未婚	既婚
1	お弁当 52.4%	お弁当 41.4%
2	中食 26.1%	中食 28.6%
3	社食 10.6%	外食 18.6%
4	外食 10.3%	社食 11.4%

また、1 食あたりのランチ代を聞いたところ、全体では 68.0% が「500 円未満」と回答。多くの女性が 500 円を超えない予算で賄っているようです。しかし、ランチ代は、普段どんなランチを取っているかで大きく変わり、外食が最も多い人では「500~800 円未満」「800~1,000 円未満」という回答が目立ちました。

Q. 仕事の日のランチ代は、1食あたり、おおよそどれくらいの費用がかかっていますか？（単数回答／n=400）



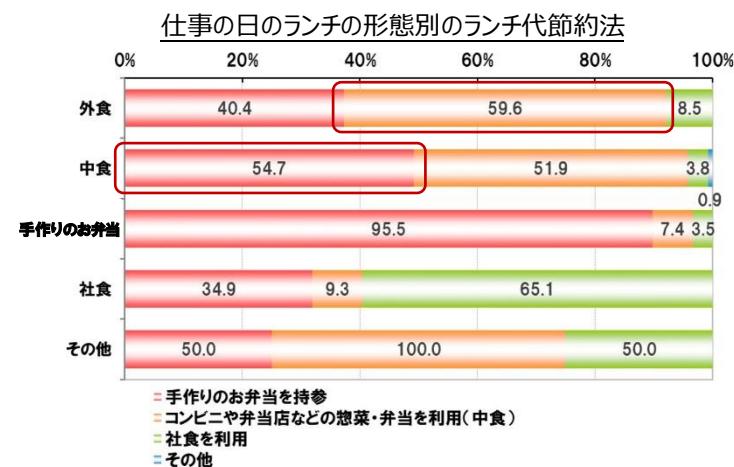
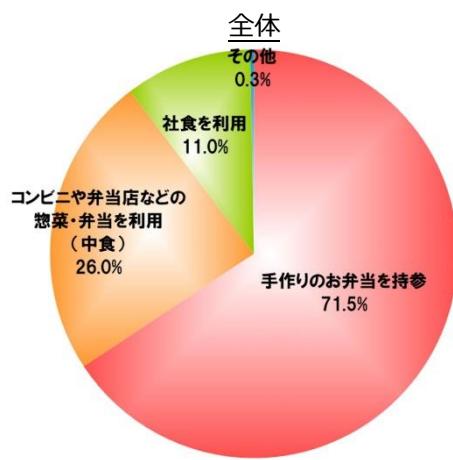
ランチ代の節約方法、7割以上が「手作りのお弁当を持参」

半数近くの女性が、「増税をきっかけにお弁当づくりを始めたい」と思っている

仕事の日のランチ代を減らすとしたら、どのような方法を取るかと聞いたところ、71.5%が「手作りのお弁当を持参」と回答。女性が考える節約ランチの手法として、「お弁当」は高い支持を得ているようです。

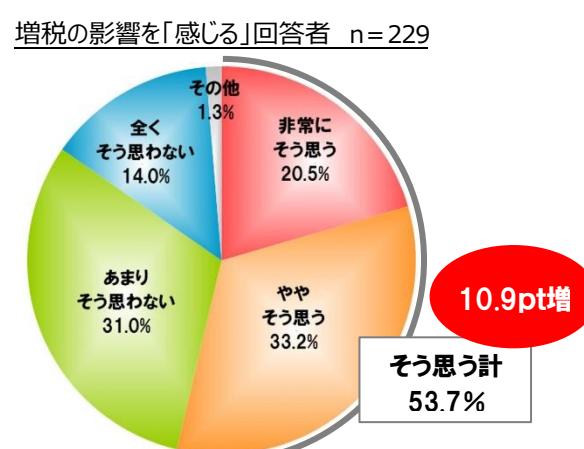
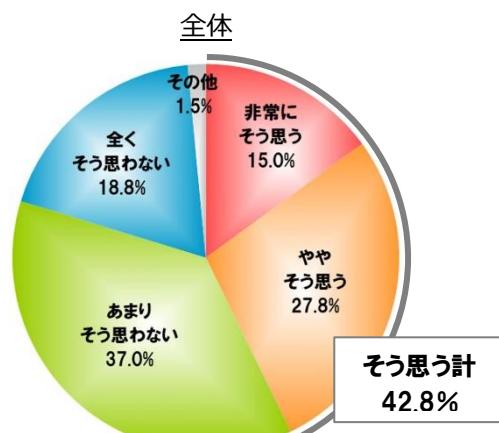
ただし、普段のランチのとり方別にみると、「外食」の人は「中食」、「中食」の人は「手作りのお弁当」と回答する傾向がみられ、食事の形態によって節約対策の方法は異なると見られます。

Q. 仕事の日のランチ代を減らすとしたら、どのような方法を取りますか？（複数回答／n=400）



また、増税をきっかけにお弁当づくりを始めたいかを聞いたところ、「非常にそう思う」15.0%、「ややそう思う」27.8%。合計42.8%で、4割以上の女性が「お弁当づくりを始めたい」と思っているようです。この傾向は「増税の影響を感じる」と回答した人のみでみると「そう思う計」53.7%と、より強く出ています。

Q. 消費増税をきっかけにお弁当づくりを始めたいと思いますか？（単数回答／n=400）



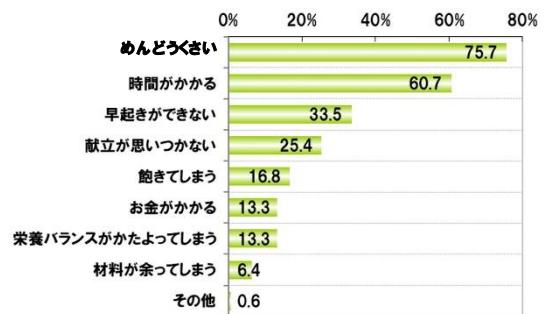
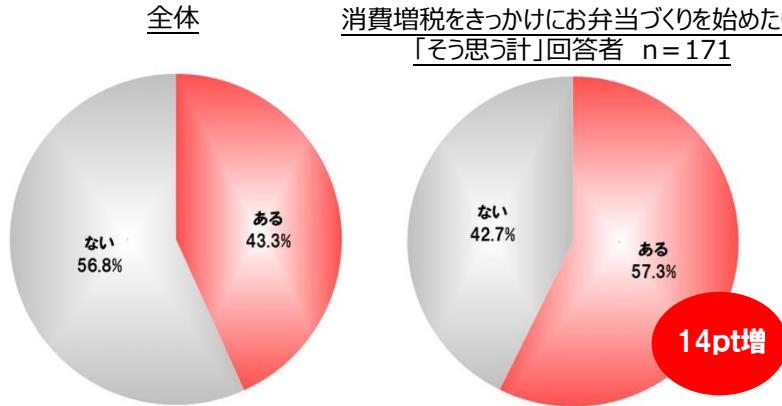
## 4割の女性が、お弁当づくりを続けられなかつた経験がある

続けられない理由は「めんどうくさい」「時間がかかる」。“時間と手間”がお弁当づくりの最大の難点

お弁当づくりを続けようと思いながら続けられなかつた経験を聞いたところ、43.3%の人が「ある」と回答。多くの女性が過去にお弁当づくりを“挫折”していることがわかります。この質問を、先の「消費税増税をきっかけにお弁当づくりを始めたいと思う」と回答した人のみでみると、57.3%が「始めたい」と答えており、過去にお弁当づくりを挫折した人ほど、今回の増税をきっかけに再びお弁当づくりを始めたいと考えているようです。

また、続けられなかつた理由として最も多かったのは「めんどうくさい」で75.7%。次いで「時間がかかる」60.7%。いずれも高い回答率で、“時間と手間”はお弁当づくりを続ける上での最大の難点のようです。

Q. お弁当づくりを続けようと思いながら、続かなかつた経験はありますか？（単数回答／n=400） Q. お弁当づくりが続かない理由はなんですか？（複数回答／n=400）



お弁当づくりにかけてもいい時間は「10分未満」「10分～20分未満」で約9割を占める。

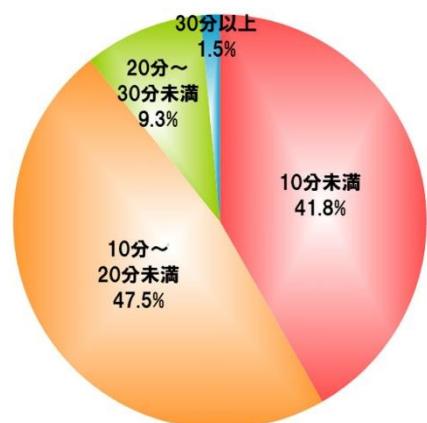
1食分の予算は「500円未満」が約8割で最多。

お弁当づくりは日頃のランチよりも“安く”、“早く”が求められている？！

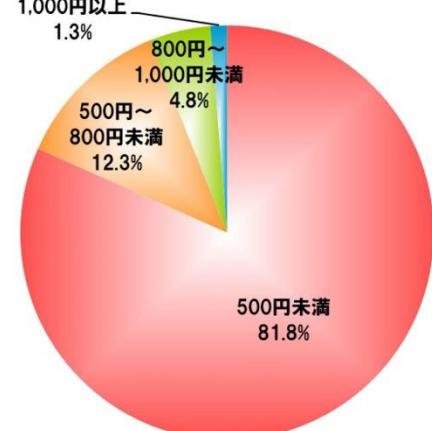
前日の準備も含め、お弁当づくりにかけてもいい時間を聞いたところ、最も多かったのが「10分～20分未満」(47.5%)、次いで「10分未満」(41.8%)で、両方を合わせると約9割になります。朝は忙しいこともあります。短時間での作業を望んでいることがわかります。できるだけ早く済ませたいと思いながらも、中には「お弁当づくりに10分は絶対かかるてしまうもの」と思っている方もいるのではなかろうか。

また、1食分の予算を聞いたところ、81.8%が「500円未満」と回答。実際のランチ予算が500円未満と回答した人は「68%」ということを考えると、まだまだ理想と現実に差がありそうです。

Q. お弁当づくりにかけてもいい時間はどれくらいですか？  
(前日の準備も含む)  
(単数回答／n=400)



Q. 1食分のお弁当づくりにかけていいと思う  
おおよその予算はどれくらいですか？  
(単数回答／n=400)



# お弁当の「めんどうくさい」を一気に解決！ スープジャーで朝のお弁当づくりが、頑張りすぎずに続けられる

「サーモス 真空断熱スープジャー」は、お弁当上級者が使うもの…というイメージかもしれません、実はお弁当初心者こそオススメ！ 1品だけでもお弁当として完結するので、おかずを複数考えることや、盛り付けの手間が不要。彩りも気にしなくてOKなので、お弁当づくりの時間を大幅に短縮します。高い保温力で食材に熱を通す保温調理もできるので、朝に時間をかけられない働く女性の強い味方です。お弁当を作りたいと思うながらも、「時間がない」、「めんどうくさい」などの理由からお弁当づくりを続けられなかった経験をもつ方に、ぜひご活用いただきたいアイテムです。サーモス 真空断熱スープジャーで、「頑張りすぎないお弁当づくり」を始めてみませんか？

## サーモス 真空断熱スープジャーで お弁当づくりが続けられるヒミツ



1品でお弁当完成。複数おかずを用意したり、盛り付けで悩む必要なし！

魔法びん構造で持ち運んでいる間に保温調理。手間なし！究極時短

冷蔵庫に残った野菜を食材にできるから、コスパも栄養バランスも◎！

味変も簡単！飽きないから続けられる

## サーモス 真空断熱スープジャー (JBT-300/400/500)

新設計の「クリックオープン構造」で開けやすく！  
キャニスターのようなシンプルでスタイリッシュな見た目も魅力

0.3L



JBT-300 (0.3L)

左から LP : ライトピンク、LB : ライトブルー、WH : ホワイト

0.4L



JBT-400 (0.4L)

左から LP : ライトピンク、BK : ブラック、WH : ホワイト

0.5L



JBT-500 (0.5L)

左から BK : ブラック、WH : ホワイト