

フライパン購入時に最も重要視されているのは「こびりつきにくい」コーティング！ フライパンを持っている20代～40代の男女600名を対象に 『フライパンと調理に関する調査』を実施

- フライパンのコーティングの劣化（こびりつきやすくなる原因の一つ）につながる加熱調理後の“急冷”「急冷しない」を実施できているのは30%以下
- 「フライパンを洗うのが面倒」と感じている人が49%！
洗う手間を減らすために調理手順を工夫している人は50%以上
- フライパンを買い替えるきっかけ第1位は「料理がこびりつきやすくなった」

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：片岡有二）は、コーティングフライパン（※1）（以下「フライパン」）を持っている20代～40代の男女600名を対象に『フライパンと調理に関する調査』を実施しました。

（※1）：ふっ素樹脂やセラミックなどで金属の表面をコーティングし、食材をこびりつきにくくしたフライパン

<調査概要>

調査期間：2024年1月19日（金）～2024年1月22日（月）

調査対象：全国の20代、30代、40代の男女計600名

（週1回以上フライパンで調理をする人を対象）

調査方法：インターネット調査

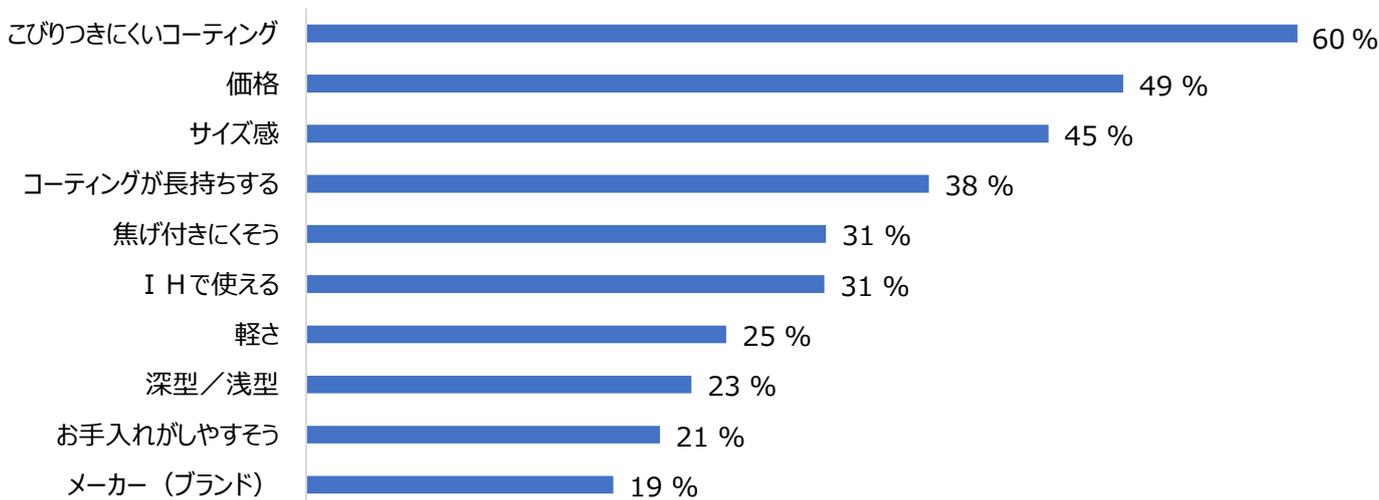
※小数点第一位を四捨五入しているため、構成比の合計が100%にならない場合がございます。

■フライパン購入時に重要視されているのは「こびりつきにくいコーティング」！

『フライパンを購入する際に、重要視すること』について質問したところ半数以上が「こびりつきにくいコーティング」と回答しました。

Q. フライパンを購入する際に、重要視することを教えてください。

<上位10位>（複数回答／n=600）



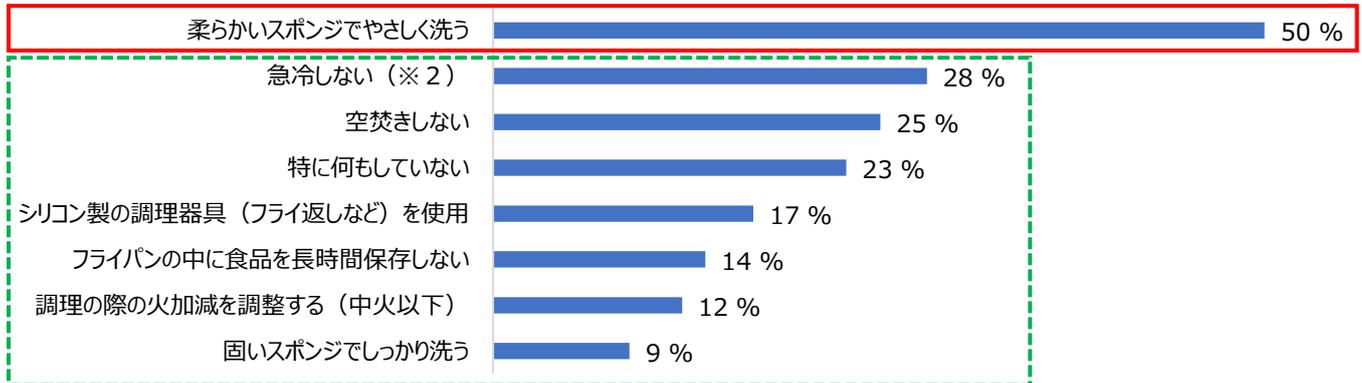
■ **フライパンを長持ちさせるために、実施していること第1位は「柔らかいスポンジでやさしく洗う」**

『フライパンを長持ちさせるために、実施していること』について、「柔らかいスポンジでやさしく洗う」が50%と最も多い結果となりました。

一方で、コーティングの劣化の原因になる「急冷（※2）」を行っていない人の割合は30%以下に、「特に何もしていない」は23%、それ以外の項目も9~25%に留まっており、フライパンを長持ちさせるため意識されている行為が少ないことが分かりました。

（※2）調理後の熱いフライパンをすぐに冷水で洗うこと

Q. **フライパンを長持ちさせるために、実施していることを教えてください。（複数回答／n=600）**

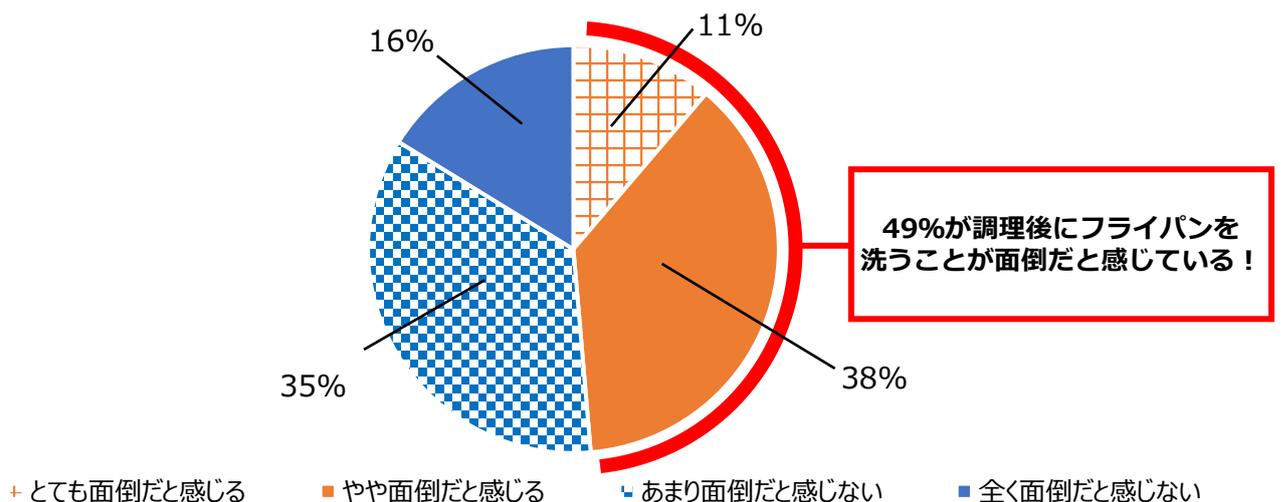


■ **「フライパンを洗うのが面倒」と感じている人が49%！**

洗う手間を減らすために調理手順を工夫している人は50%以上！！

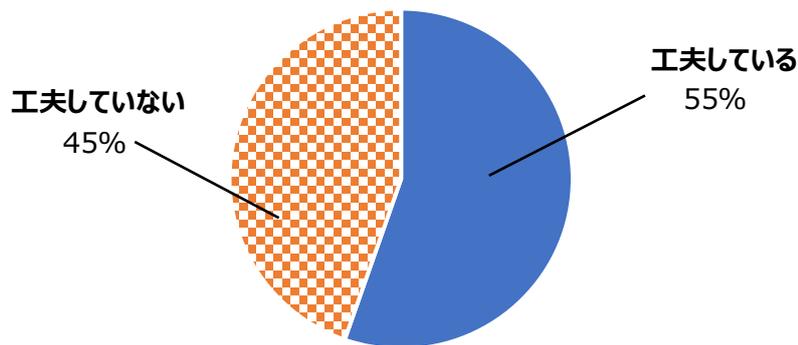
『調理後にフライパンを洗うことが面倒だと感じますか？』について質問したところ、全体の49%が「面倒だと感じている」という結果が分かりました。また、洗う手間を減らすために調理手順を工夫している人が55%と、過半数がフライパンを洗う手間を減らすため工夫していることが分かりました。

Q. **あなたは調理後にフライパンを洗うことが面倒だと感じますか？（単数回答／n=600）**



Q. あなたはコーティングフライパンを洗う手間を減らすために、調理手順を工夫していますか？
(単数回答／n=600)

(例) 食材を茹でた後、同じフライパンで焼き物をする。フライパンをふき取り、次の調理を行う。など



■ フライパン調理時に不満に感じること第 1 位「料理が焦げ付きやすい」

『フライパンを使用して調理する際に、不満を感じること』について「料理が焦げ付きやすい」ことが最も多く、次に「お皿に盛りつける際、重くて傾けるのが難しい」、「洗いづらい」という結果となりました。

Q. フライパンを使用して調理する際に、不満を感じること (複数回答／n=360)

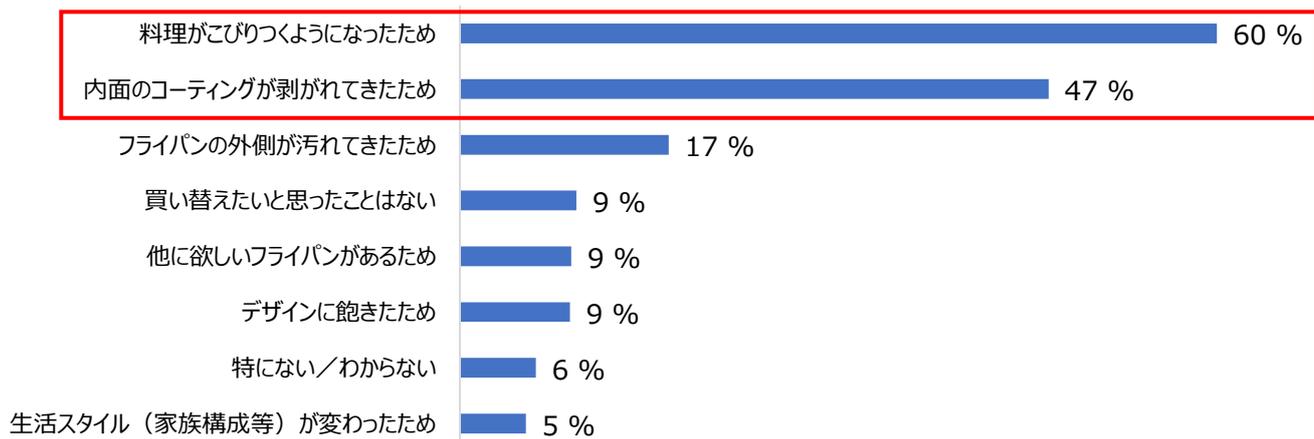
※「特になし」と回答した n=240 を除く



■ フライパンを買い替えるきっかけ第 1 位は「料理がこびりつきやすくなった」から！

『フライパンを買い替えたいと思うきっかけや理由』について質問したところ、「料理がこびりつくようになったため」と回答した人が 60%と最も高い結果となりました。続いて「内面のコーティングが剥がれてきたため」とフライパンのコーティングに関する要因が上位となりました。

Q. フライパンを買い替えたいと思うきっかけや理由 (複数回答／n=600)



■ 2024年2月21日（水）新発売！

耐久性が高く、焦げ付きにくいのが特長！「デュラブルシリーズ フライパン KFM／炒め鍋」



隙間の面積を大きくして、洗いやすい！



従来品（KFHシリーズ）



新製品（KFMシリーズ）

深型設計で IH・ガス火対応の KFH シリーズをリニューアル。
耐久性コーティングや蓄熱性に優れた仕様はそのままに、
より持ちやすく、お手入れしやすい取っ手になりました。

『サーモス デュラブルシリーズ フライパン KFM（KFM シリーズ）』
サイズ：16cm、20cm、24cm、26cm、28cm

『サーモス デュラブルシリーズ 炒め鍋 KFM（KFM シリーズ）』
サイズ：20cm、24cm、26cm、28cm、30cm



製品に関するお問い合わせ先

サーモスお客様相談室

TEL（ナビダイヤル）：0570-066966 <https://www.thermos.jp/>