

2022 チョコレート・カカオに関するアンケート調査結果

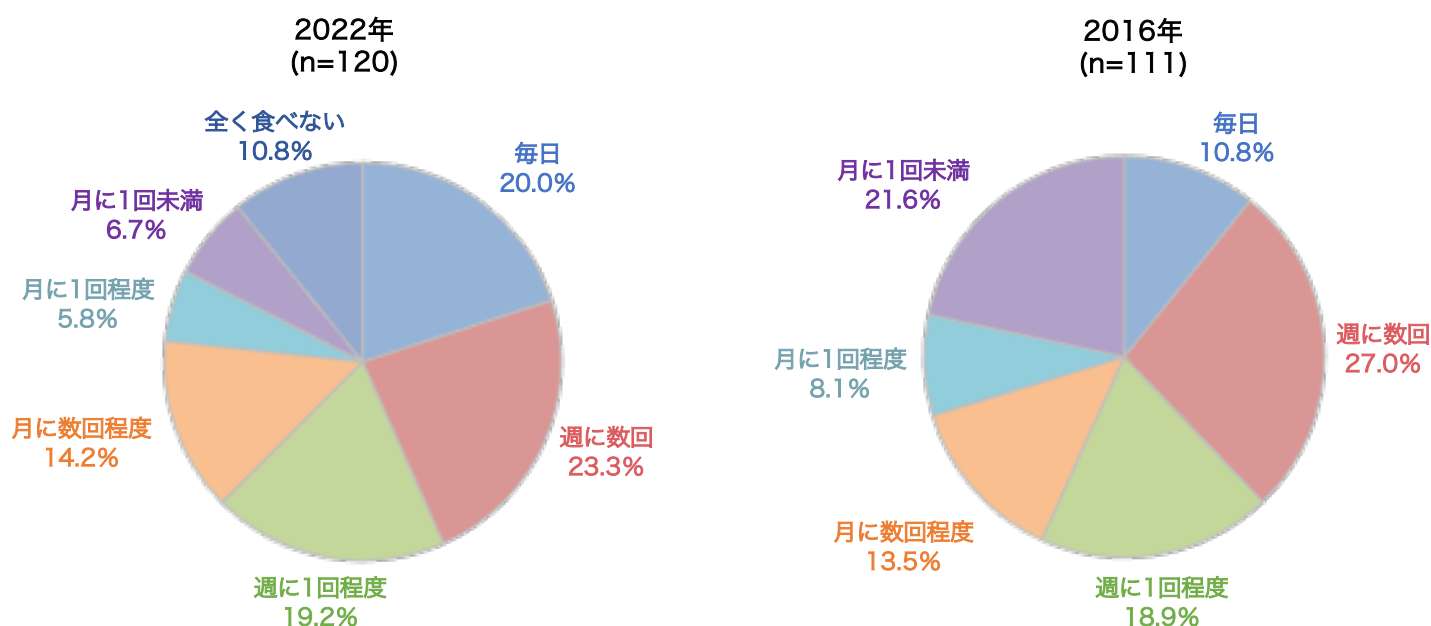
チョコレート・カカオに関する調査を行いましたので、ご報告致します。

調査対象：10～60代男女120人

調査期間：2022年5月6日

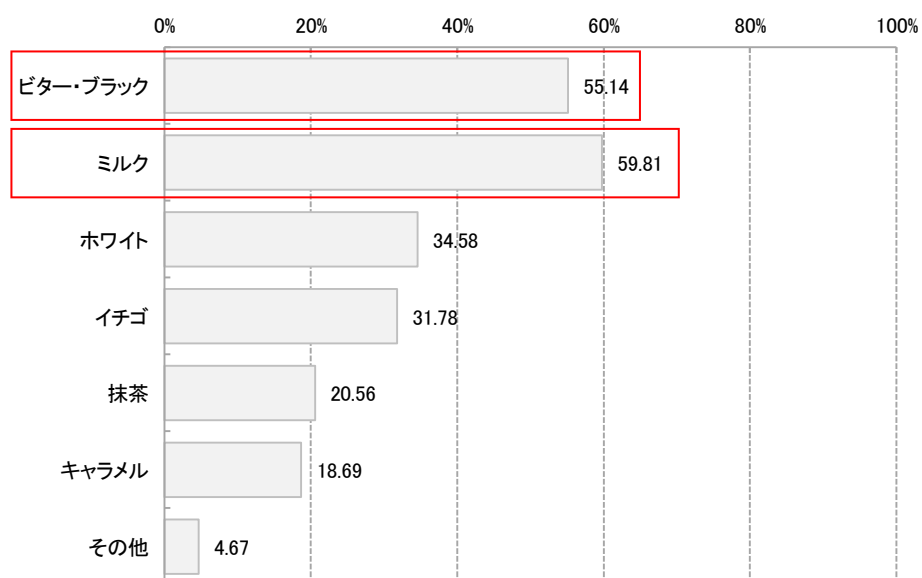
調査方法：インターネット上のアンケート調査

[Q1] 普段、どれくらいの頻度でチョコレート及びチョコレートが使われた食品を食べますか？



「チョコレートを毎日食べる」と答えた人は、前回行った時よりも約2倍近くまで増えました。それに伴い「月に1回未満（全く食べない）」と答えた人は約4%減少しています。6年前に比べ、チョコレートを食べる人が徐々に増えていることがわかります。

[Q2] 好きなチョコレートの味は何ですか？ (n=107)



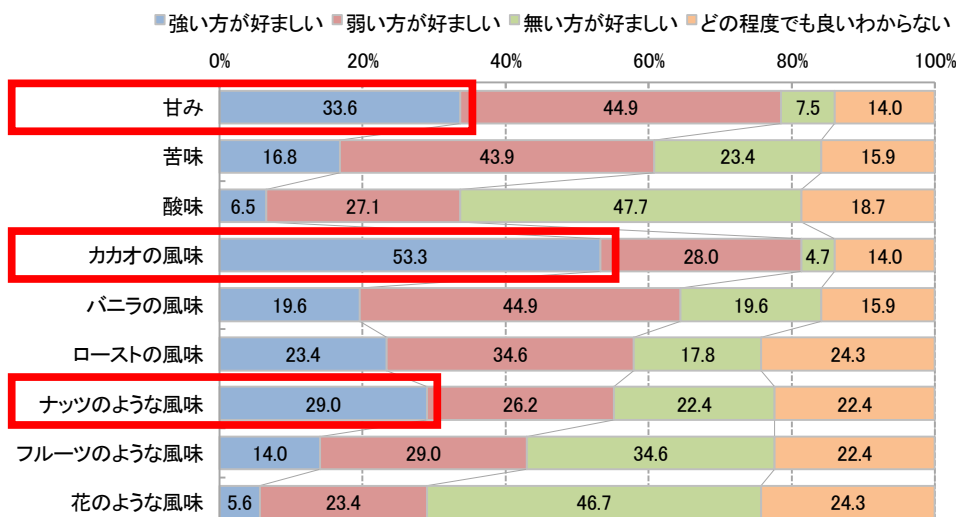
Q1でまったく食べないを選んだ人を除く

好きなチョコレートの味はミルクと答えた人が多く、次点でビター・ブラックとなりました。この結果は2016年のアンケート調査でも同様の結果となっております。

やはりチョコレートらしい甘さ、ミルク感を感じることのできるミルク味が一番人気のようです。僅差で2位のビター系チョコレートは甘いものが苦手な層に人気と差別化されているようです。

次のアンケートではビター・ミルク・ホワイトチョコそれぞれに求める味を調査しました。

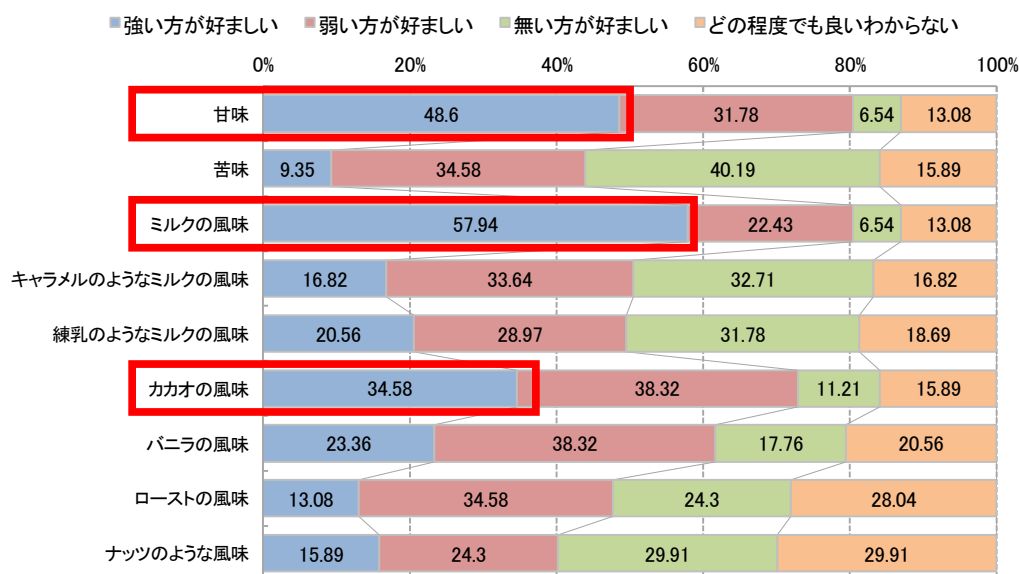
[Q3] 「ビター・ブラックチョコ」で好ましい風味はどんな風味ですか？ Q1でまったく食べないを選んだ人を除く
それぞれの風味の項目に対して、好みの程度を選択して下さい。(n=107)



ビター・ブラックチョコに求められているのはやはり「カカオの風味」でしょう。意外にも苦味を求めるそうは少なく、弱い方が好ましい人が多いです。ただ苦いチョコ、というよりはカカオらしい「ロースト感」・「ナッツの風味」を感じたい層が多いです。また、「甘味」に関しても求める層は少なくありません。カカオの風味を求めながらも食べやすさを重視しているのかもしれない。

[Q4] 「ミルクチョコ」で好ましい風味はどんな風味ですか？
それぞれの風味の項目に対して、好みの程度を選択して下さい。(n=107)

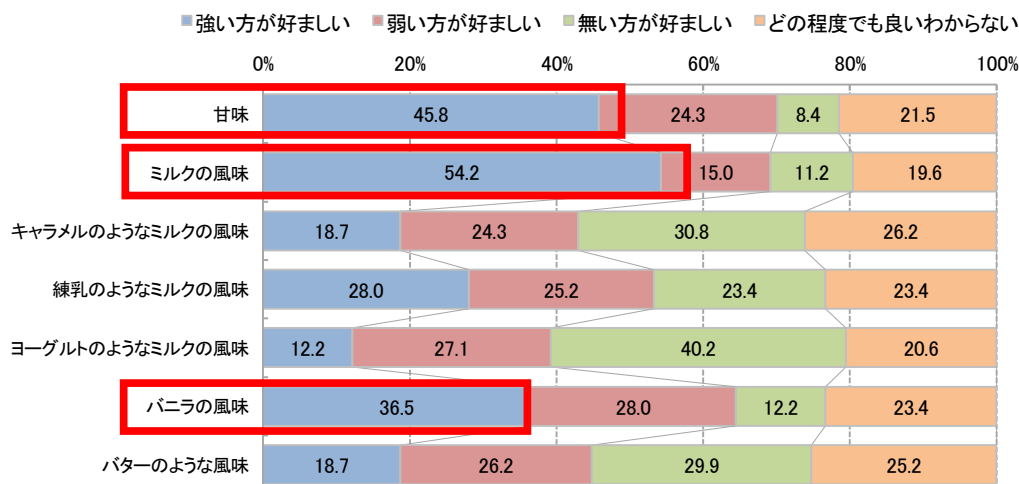
Q1でまったく食べないを選んだ人を除く



ミルクチョコに求めているのはダントツで「ミルク」と「甘さ」。それに次いで「カカオの風味」です。チョコレート＝甘くてまるやかなイメージは健在で、さらにただ甘いだけではなくチョコレートらしいカカオ感も求めています。ミルク感もキャラメルのような強くローストされたミルク感よりも、練乳のような牛乳系の濃厚さを好むようです。

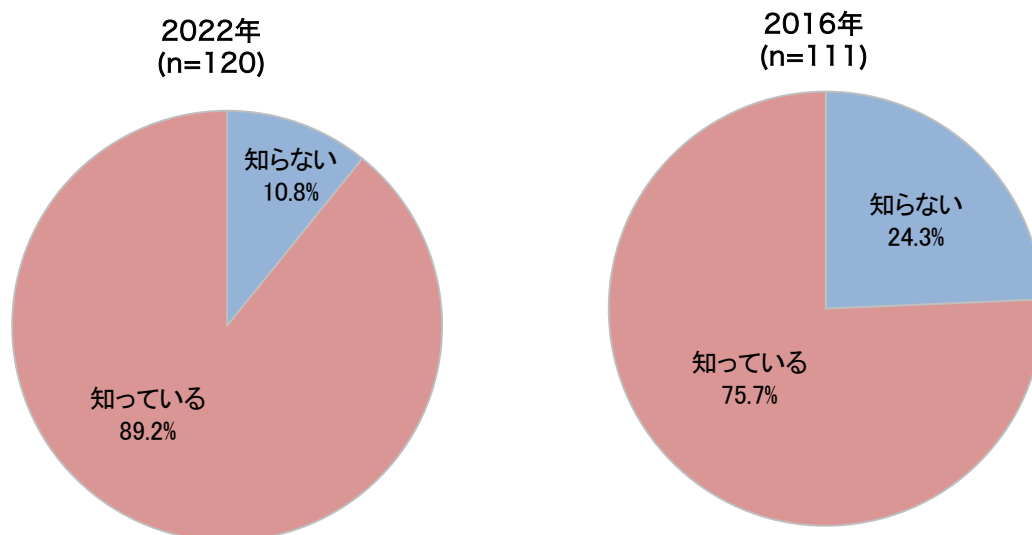
[Q5] 「ホワイトチョコ」で好ましい風味はどんな風味ですか？
それぞれの風味の項目に対して、好みの程度を選択して下さい。(n=107)

Q1でまったく食べないを選んだ人を除く



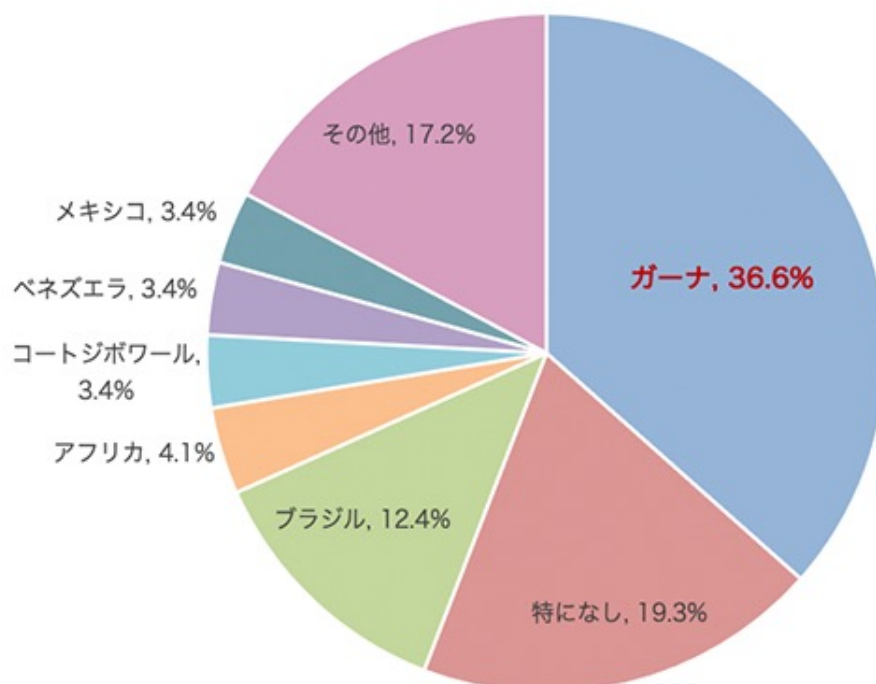
ホワイトチョコに求めるのは甘味、ミルクの風味、バニラの風味です。ここでも香ばしいミルクの風味、というよりはバニラアイスのような濃厚だけれどあっさり食べやすいホワイトチョコを求めるようです。

[Q6]チョコレートが「カカオ」から作られていることを知っていますか？



続いてはカカオに関する調査です。2016年の調査ではチョコレートがカカオから作られていることを知っていると答えた人は約75%でしたが、2022年の調査では**90%近くの人**が**カカオの存在を認知**しています。この6年で様々なチョコレートに関するイベントが開催されたり、カカオパルプジュースやカカオニブを使用した商品も発売されたこともあり、カカオの認知度は上昇したと予想します。

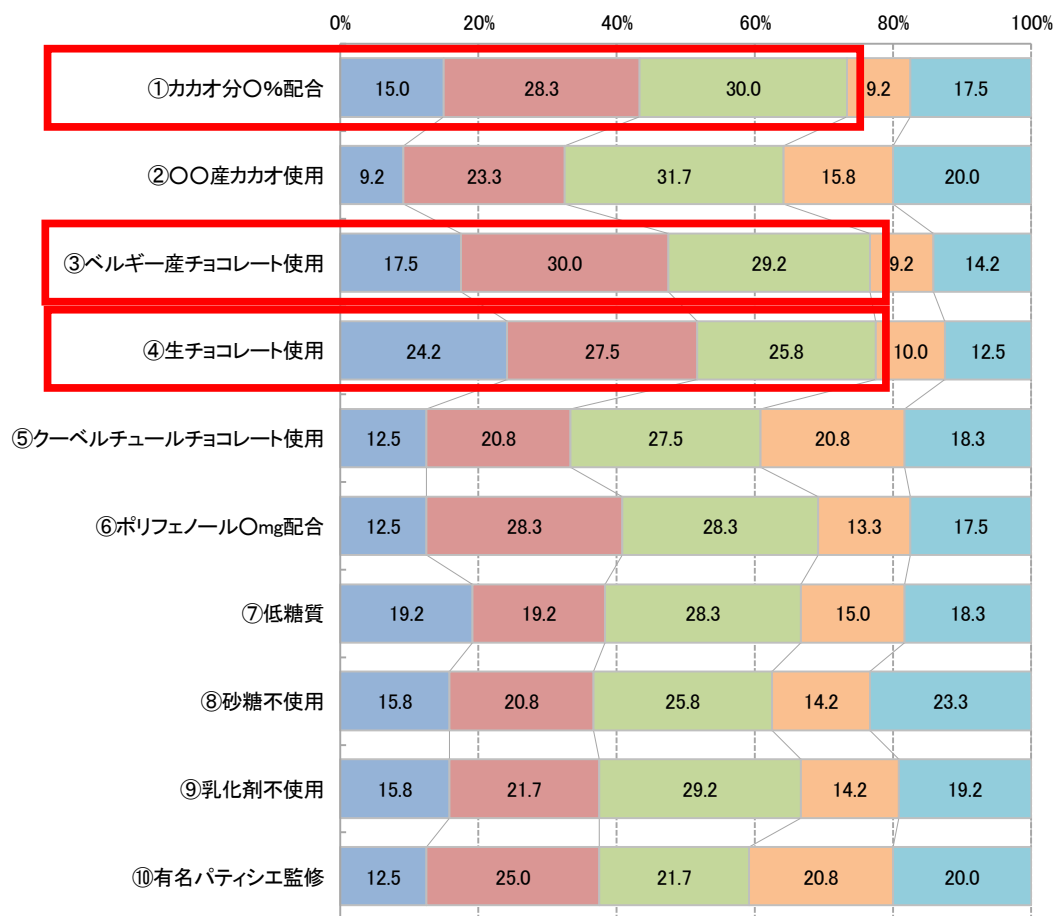
【Q7】カカオの産地として思い浮かぶ国はどこですか？
調べたりせず、思い浮かぶ国、地域を最大4つまで記入してください。 (n=145)



上位5位までをグラフにまとめています。カカオの認知度は上がっているものの、産地についてはまだガーナの印象が強いようです。しかし出てきた国を見ると赤道付近の熱帯地方をあげられていることから、「カカオ＝気温の高い地域で栽培されている」というイメージは定着しつつあります。

[Q8]チョコレート及びチョコレートが使われた食品のパッケージに以下のような謳い文句が書いてあると魅力を感じますか？(n=120)

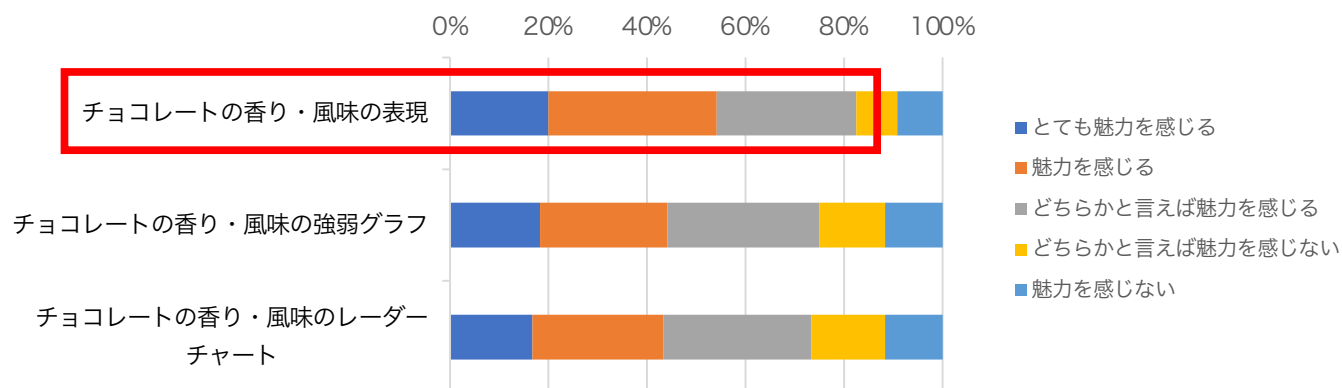
■とても魅力を感じる ■魅力を感じる ■どちらかといえば魅力を感じる ■どちらかといえば魅力を感じない ■魅力を感じない



僅差ではありますが、一番魅力を感じるのは「生チョコレート使用」、次いで「ベルギー産チョコレート使用」です。どちらも高級感があり、美味しそうというイメージがあるからか好印象です。また、数年前から流行り今では聴き馴染みのあるハイカカオ系のチョコレートによく記載される「カカオ分〇%配合」もまだまだ人気のようです。

逆に「有名パティシエ監修」、「クーベルチュールチョコレート使用」は若干魅力を感じる度合いとしては弱いようです。どちらも一般消費者に対する認知度が弱いからか、まだまだ伸び代のある謳い文句のようです。

[Q9]市販のチョコレートのパッケージに以下のような風味の特徴が載っていると魅力を感じますか？(n=120)

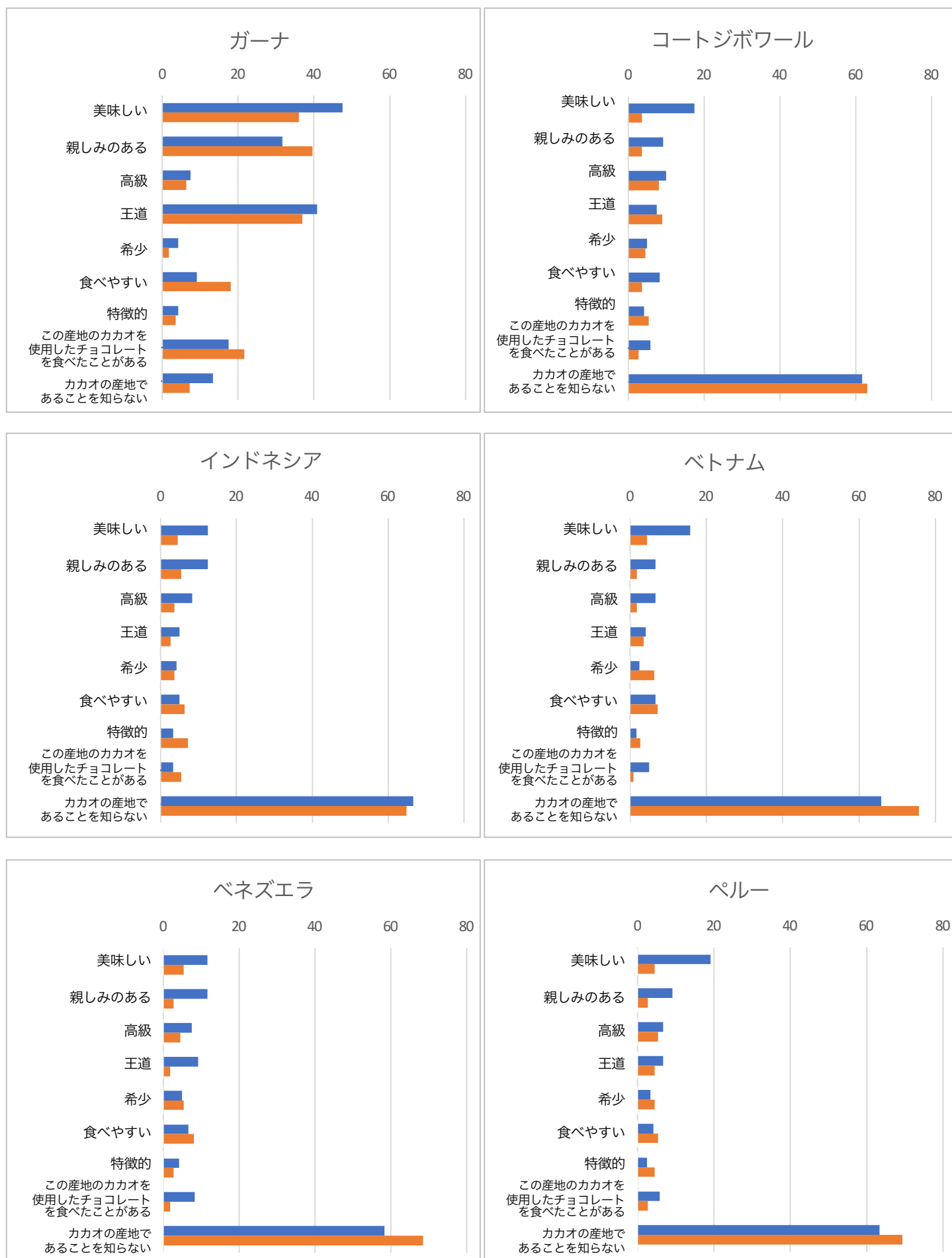


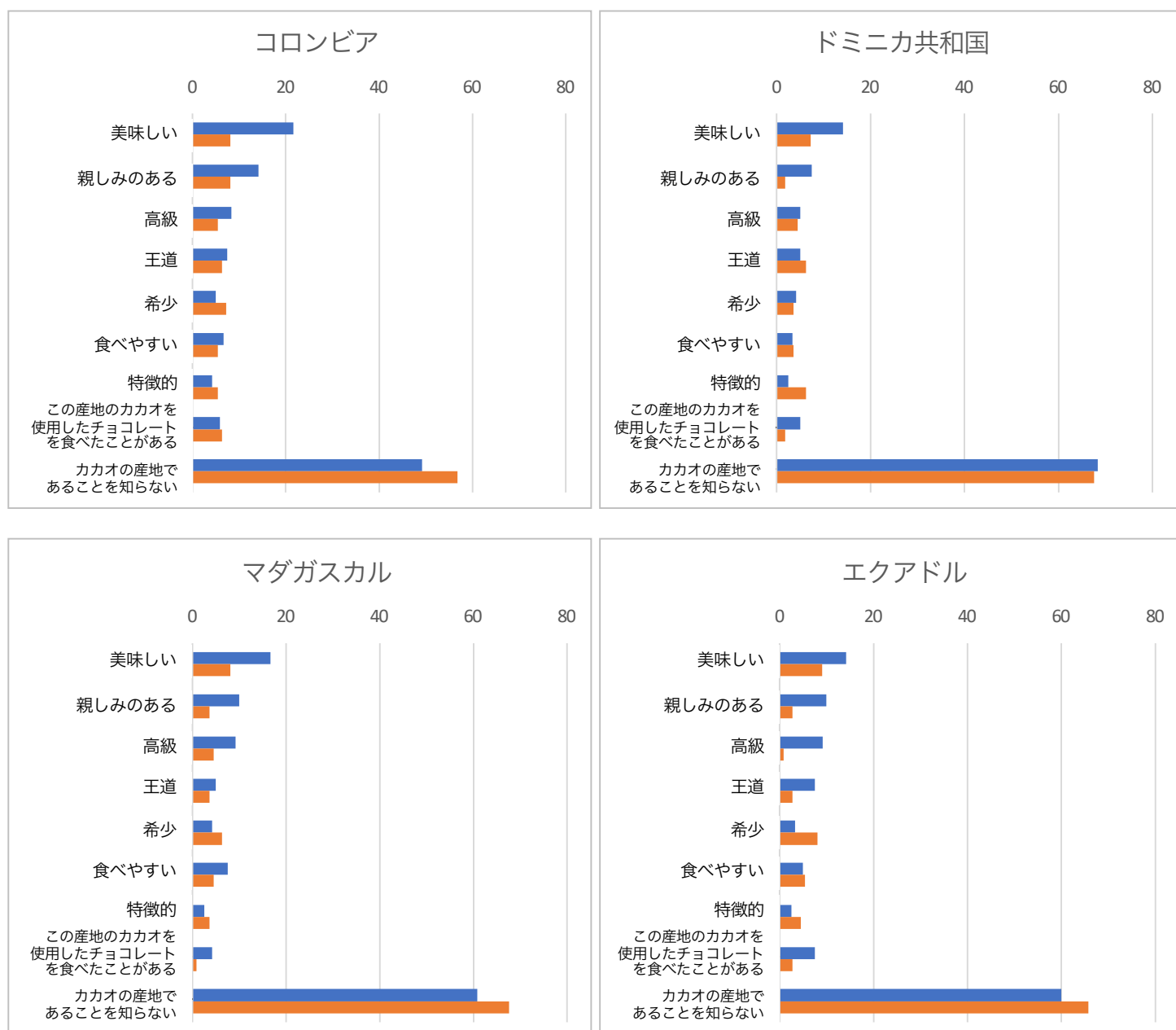
チョコレートのパッケージには、香りや風味など文言などが記載されていた方が手に取りやすい傾向にあるようです。数値化よりも官能評価による表現の方が親しみが湧くからかもしれません。

[Q10]以下に挙げたカカオの産地の「イメージ」「経験」に当てはまるものにチェックしてください。

■ 2022年(n=120)

■ 2016年(n=111)





カカオの産地10カ国に対するイメージをアンケート調査しました。

ガーナに関しては美味しい、王道などの**チョコレート＝ガーナというイメージはまだ根強い**印象です。

他の国々に関してはまだ馴染みは弱いものの、**食べたことがある人が増加傾向**であったり、**カカオの産地であることを知らないと答えた人が減少**していたり等、少しずつではありますが認知されてきています。

今後はこの10カ国の他にもカカオ農園が増え、様々な国のカカオを使用したチョコレートを楽しめるかもしれません。