

米粉法人調査データ

米粉購買調査

cotta法人顧客
web会員8万社

月間購入頻度 = 1.3~2.0回

法人顧客売上伸長率

22年比→ **171%**up

<参考> 個人顧客売上伸長率

22年比→ **136%**up

米粉購買調査

cotta法人顧客
web会員8万社

月間購入頻度 = 1.3~2.0回

何を買っているのか？ 併買品Top5

	併買商品	併買率
1位	無塩バター（塩不使用）	17%
2位	クッキー袋	17%
3位	薄力粉	15%
4位	強力粉	10%
5位	ペースト（栗・さつまいも・かぼちゃ）	8%

実態調査概要

cotta法人顧客
web会員8万社

月間購入頻度 = 1.3~2.0回

小規模店舗の実態アンケート調査

【目的】

- ・米粉導入店舗拡大に向け、米粉だからこそその保水性やもちもち食感など、**喫食理由の提案及び訴求を強化する種を探る。**
- ・**米粉導入の障壁になっている大きな課題**をカテゴリ（製菓・製パン・カフェ・飲食）ごとに掴むことで具体的な解決策を打ち出していく。

- 調査時期：2024年1月18日～2024年2月19日
- 対象：コッタ法人web会員 8万社
- 方法：メルマガ送付によるGoogleフォームアンケート
- 回答者数：**n=1,150社**

アンケートサマリ

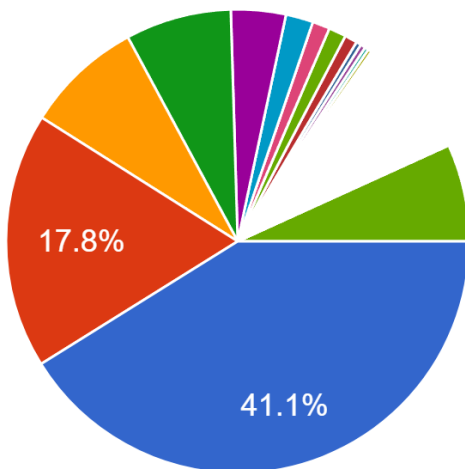
cotta法人顧客
web会員8万社

月間購入頻度 = 1.3~2.0回

- ・お客様の基本属性は、**洋菓子店41.1%、カフェ店17.8%、製パン店8.2%**と想定通り。
- ・**米粉の事業をしている/興味を持っている人は、54.4%**。(Q4)
- ・販売や検討の理由は、「**グルテンフリー対応**」が**65.2%**、次いで「**米粉ニーズの高まり**」「**健康ヘルシーの志向の高まり**」がランクインした。昨今のアレルギー問題や外国人観光客の増加・小麦の高騰等が背景にあると考えられる。(Q2)
- ・対して販売しない理由としては、「**価格が高い**」「**小麦の代替にはならない**」「**お客様から要望がないから**」といった意見が挙げられた。米粉ならではの食感や味を好む人がいる一方で、「**代替品**」「**ニーズがあるから使うもの**」というイメージが強い可能性もある (Q3)
- ・実際に使用している米粉の選定理由は、「**価格 : 53.3%**」「**産地 : 44.8%**」「**用途適正 : 35.3%**」が挙げられた。(Q8)
- ・1日の店舗での米粉使用量にはばらつきがあるものの、0.5~1kgという声が多く聞かれた。(Q7)
- ・専門家に対する投げかけに関する問いには、米粉に関するレシピの提案や、食感・味わいの出し方、用途に応じた米粉の品種の提案を希望する声等様々な声が寄せられた。現在使用している方も検討されている方も、商品開発における米粉の使用については、課題感を感じている部分が多く見受けられた。(Q11)

アンケート属性

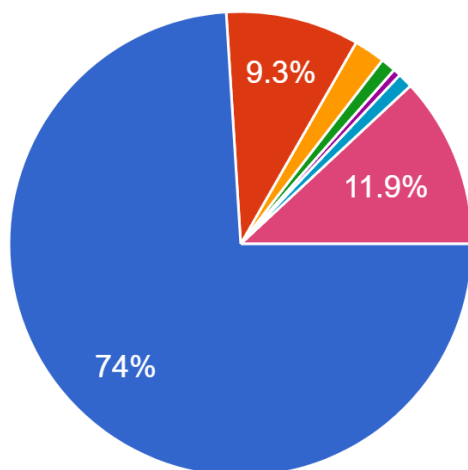
cotta法人顧客
web会員8万社



- 洋菓子店
- カフェ店
- 製パン店
- 飲食店
- 和菓子店
- パン教室
- 料理教室
- お菓子教室

▲ 1/13 ▼

- 1.洋菓子店 (41.1%)
- 2.カフェ店 (17.8%)
- 3.製パン店 (8.2%)

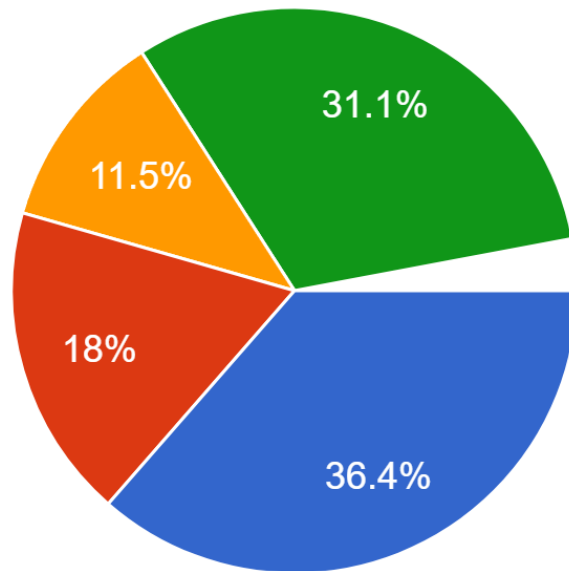


- 1,000万円以下
- 1,001万円~2,500万円
- 2,501万円~5,000万円
- 5,001万円~7,500万円
- 7,501万円~1億円
- 1億円以上
- 回答を控えない

- 1.1,000万円以下 (74%)
- 2.控えない (11.9%)
- 3.1,001~2,500万円 (9.3%)

米粉使用有無

Q1.あなたのお店では、米粉を使用した商品やメニューを販売されていますか。あてはまるもの一つお選びください。
(n=1,150)



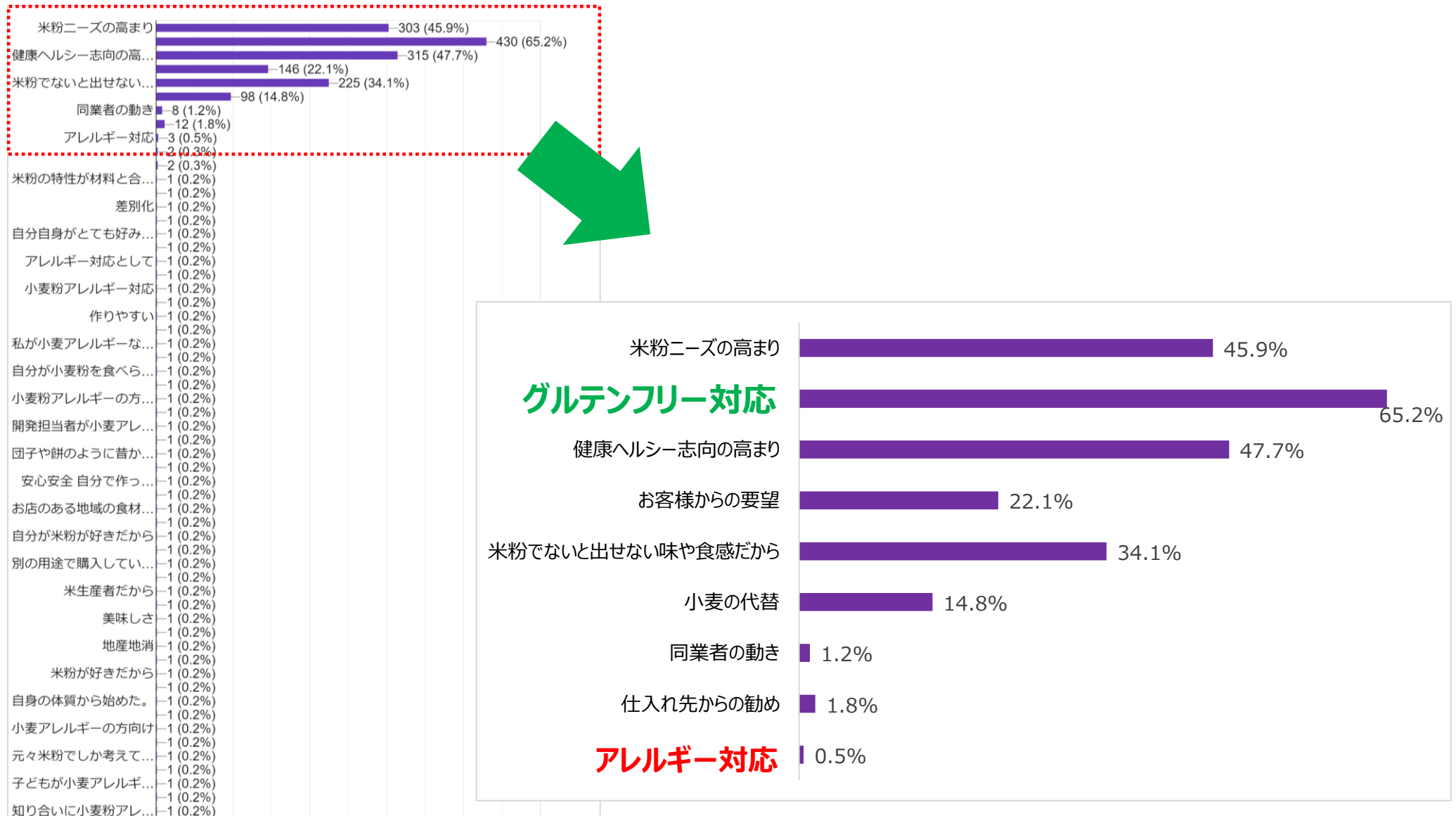
- 現在、販売している
- 現在、販売を検討中
- 過去販売していたが、現在は販売して...
- これまで一度も販売した事はない
- その日の気分で色々とするので、毎日...
- 料理教室で使うことがある
- 給食材料でたまに使用
- 米粉を使用したカップケーキなどでレ...

▲ 1/5 ▼

- 1.現在販売している (36.4%)
- 2.これまで一度も販売した事はない (31.1%)
- 3.現在、販売を検討中 (18%)**
- 4.過去販売していたが、現在は販売していない (11.5%)

米粉使用有理由

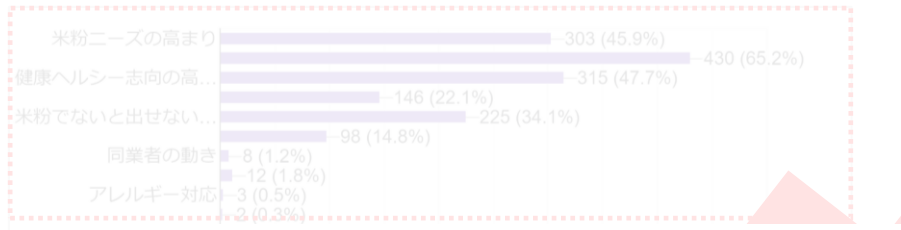
Q2. 販売されている理由／検討中の理由 を教えてください。あてはまるもの全てお選びください。(n=660)



米粉使用有無理由

Q2. <Q1で 1 or 3を選択>

販売されている理由／検討中の理由 を教えてください。あてはまるもの全てお選びください。

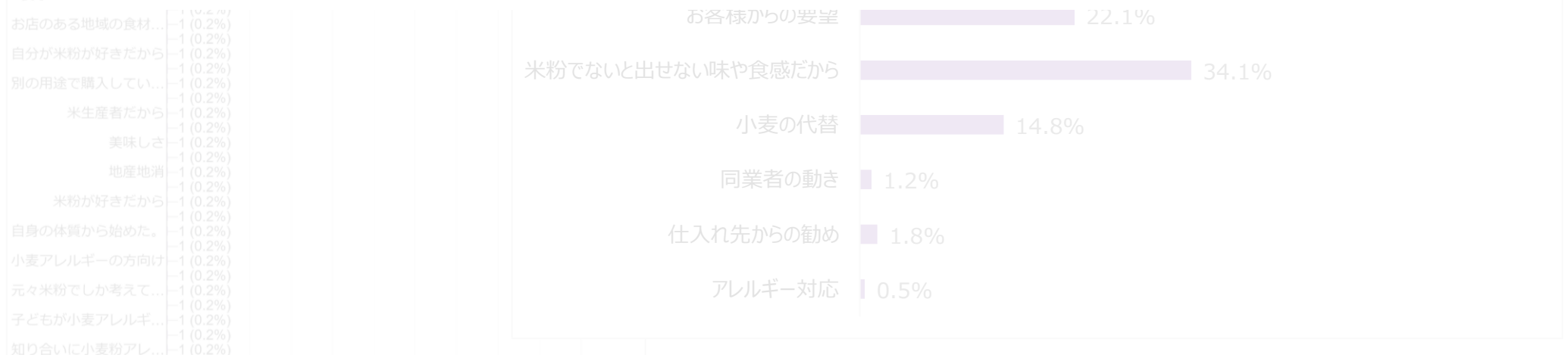


懸念事項は、

明確なエビデンスの少ないグルテンフリーの独り歩き
ただし、米粉が普及し定着するための大きなテーマ

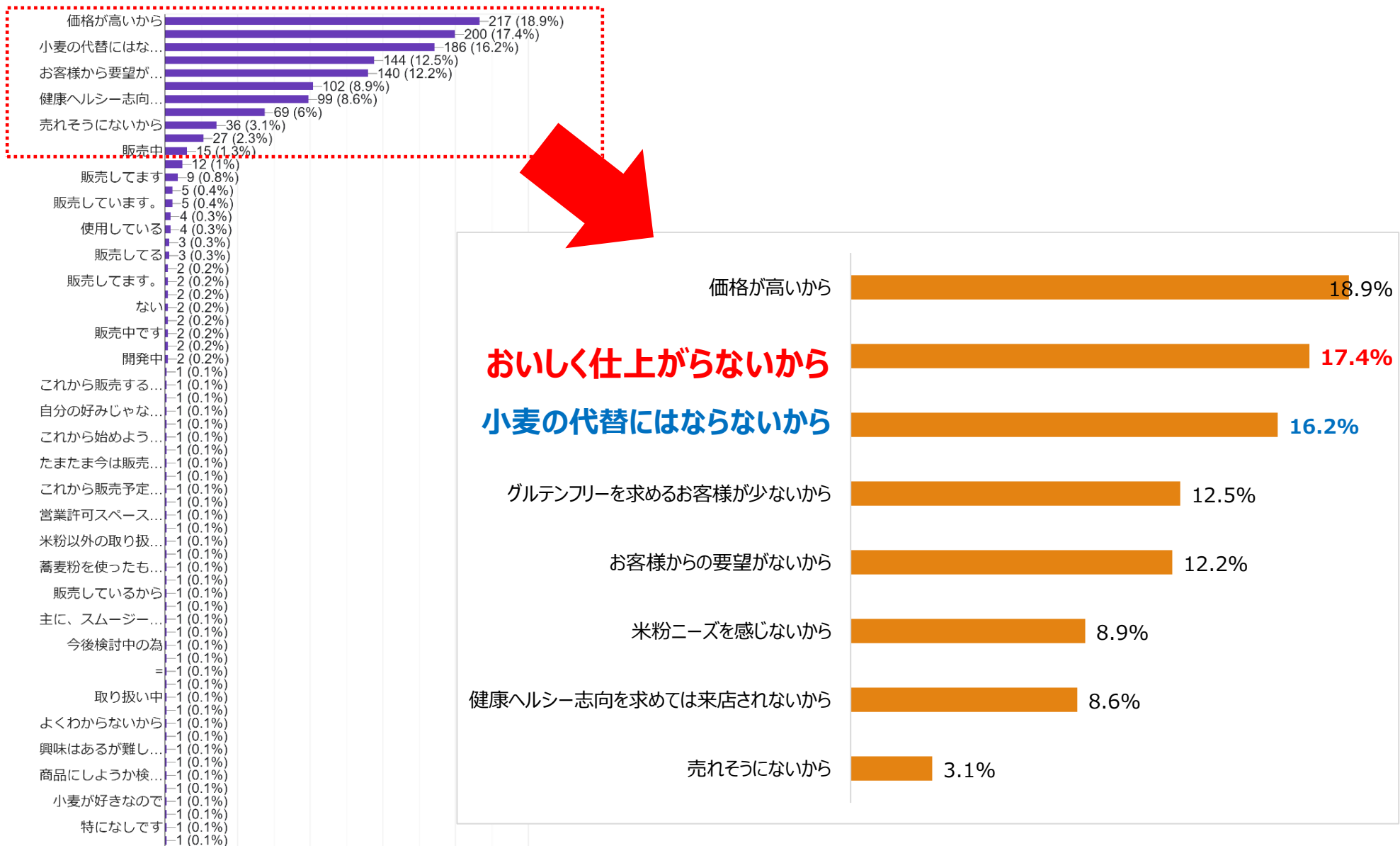
農林水産省・アカデミア・製粉会社・加工食品・小売・流通

などすべての関連組織が協力して正しい情報を発信すべきと考えます。



米粉使用無理由

Q2. 販売されていない理由／やめた理由 を教えてください。あてはまるもの全てお選びください。

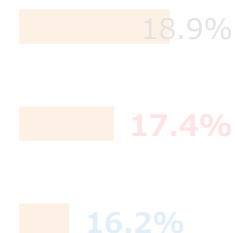


米粉使用無理由

Q2. 販売されていない理由／やめた理由 を教えてください。あてはまるもの全てお選びください。



米粉ニーズの高まりやグルテンフリーへの対応で導入を検討されたお店が一定数離脱される理由は「おいしく仕上がらない」



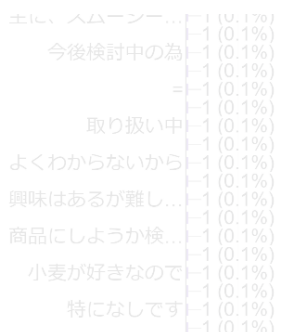
グルテンフリーを求めるお客様が少ないから 12.5%

米粉の扱いは難しいという想起が強くなるとこだわりの強いお店以外は普及していかないのではないかと小規模事業者に対する接点（オンライン&オフライン）を強化していきたいと考えます。

米粉ニーズを感じないから 8.9%

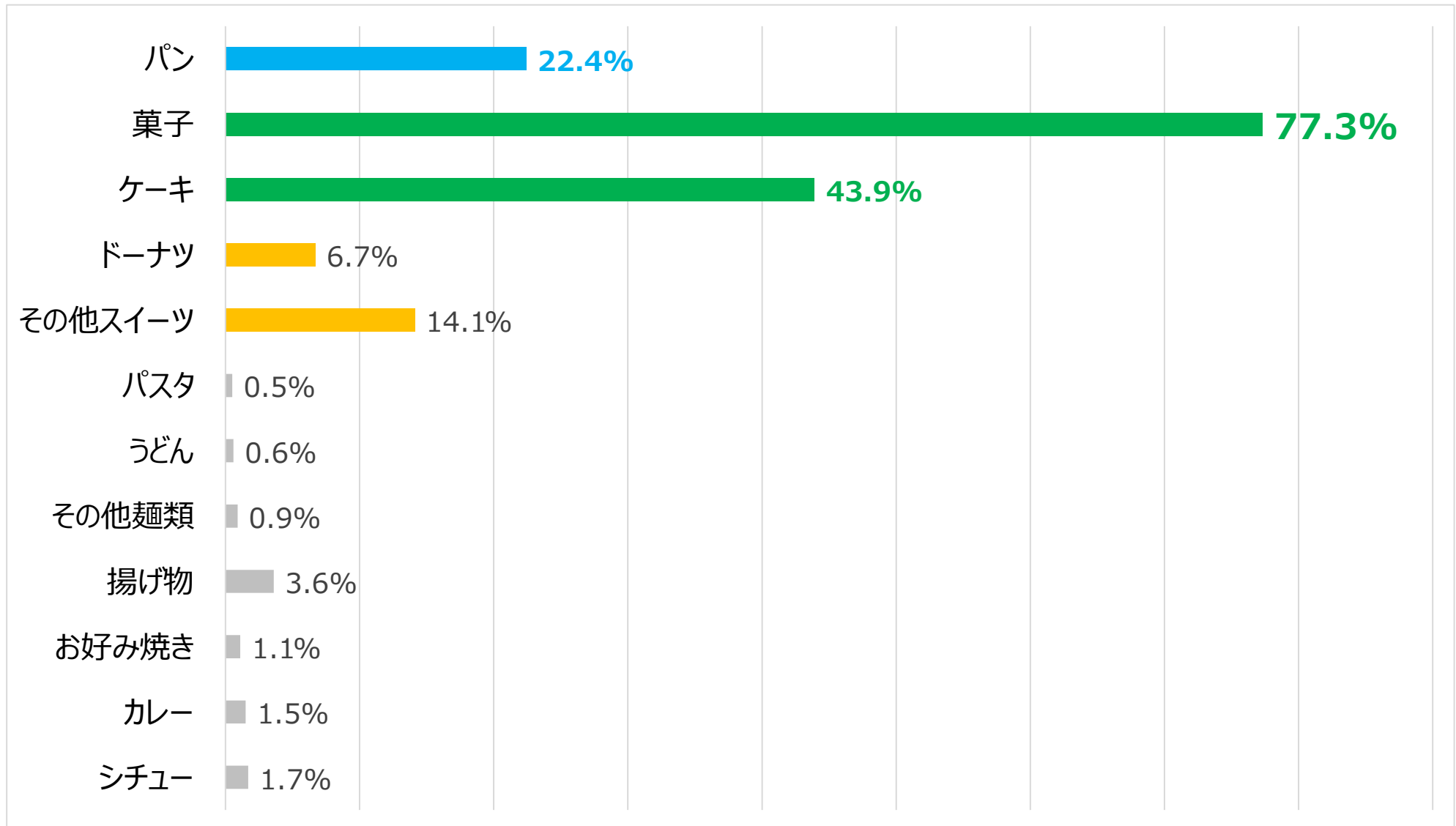
健康ヘルシー志向を求めては来店されないから 8.6%

売れそうにないから 3.1%



米粉使用内容（米粉使用者）

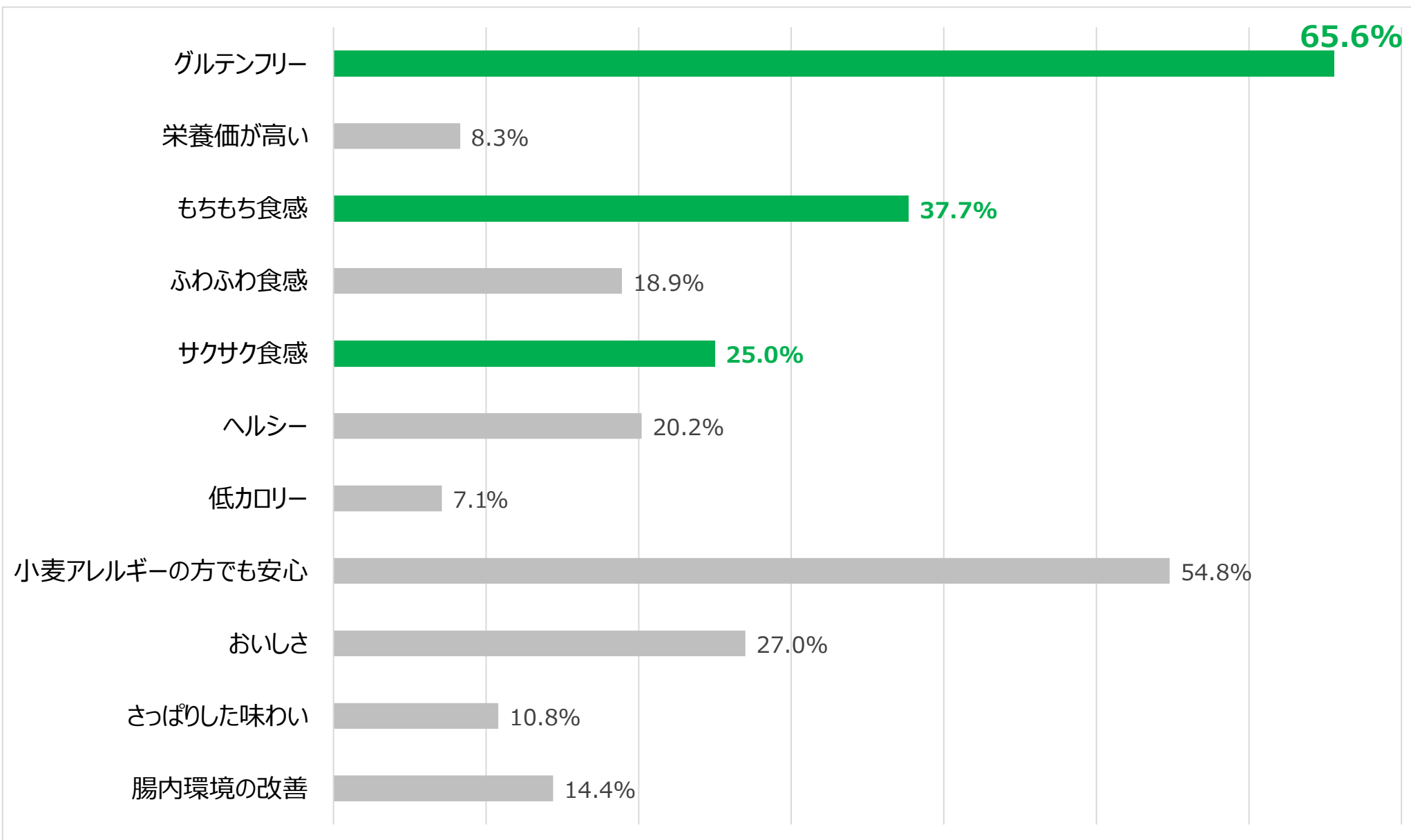
Q4. あなたのお店で販売されている**米粉を使用した商品やメニュー**をお選びください。あてはまるもの全てお選びください。
(n=660)



米粉訴求ポイント（米粉使用者）

cotta法人顧客
web会員8万社

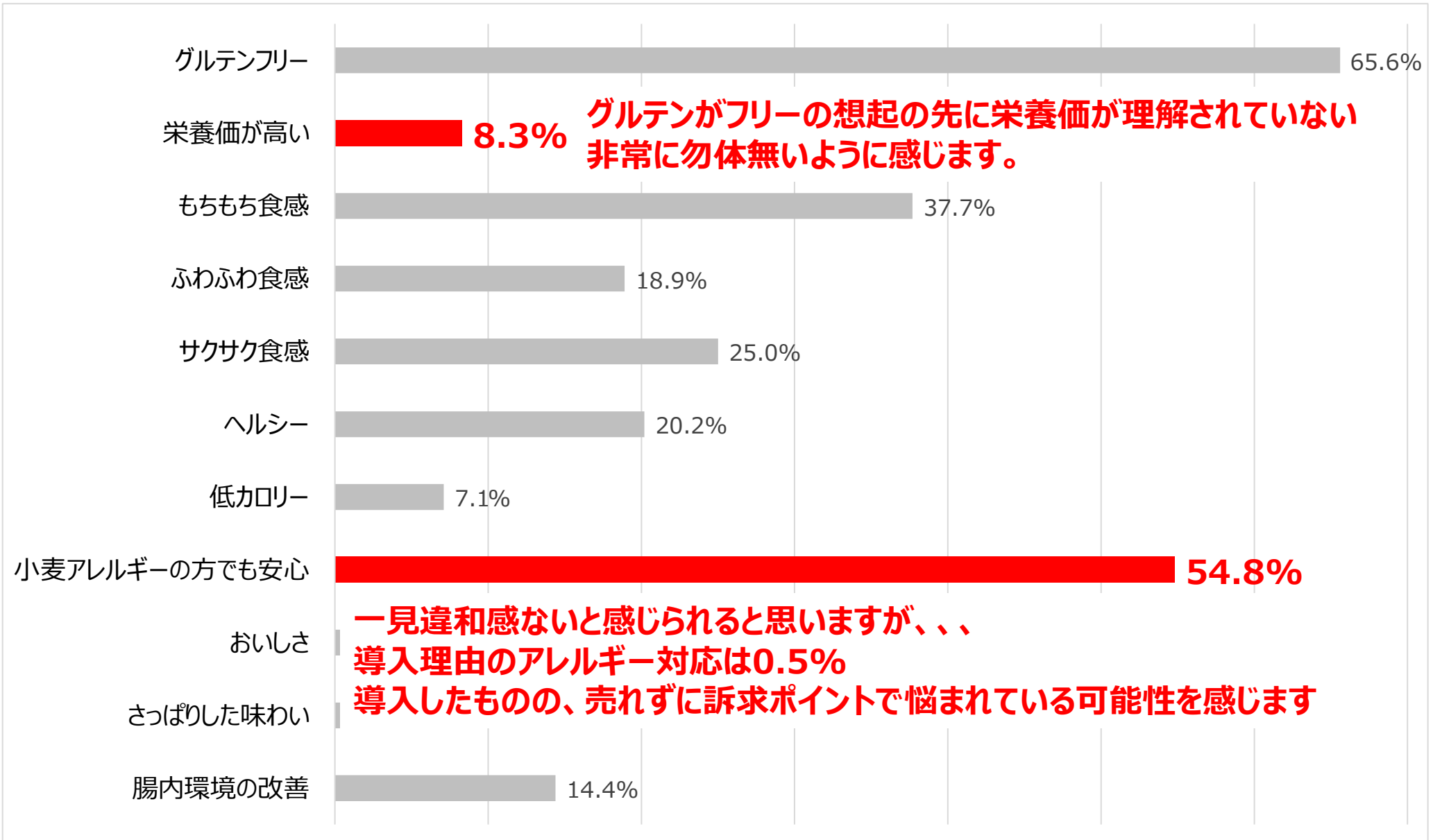
Q5あなたのお店で販売されている**米粉を使用した商品やメニューの訴求ポイント**を教えてください。
あてはまるもの全てお選びください。（n=660）



米粉訴求ポイント（米粉使用者）

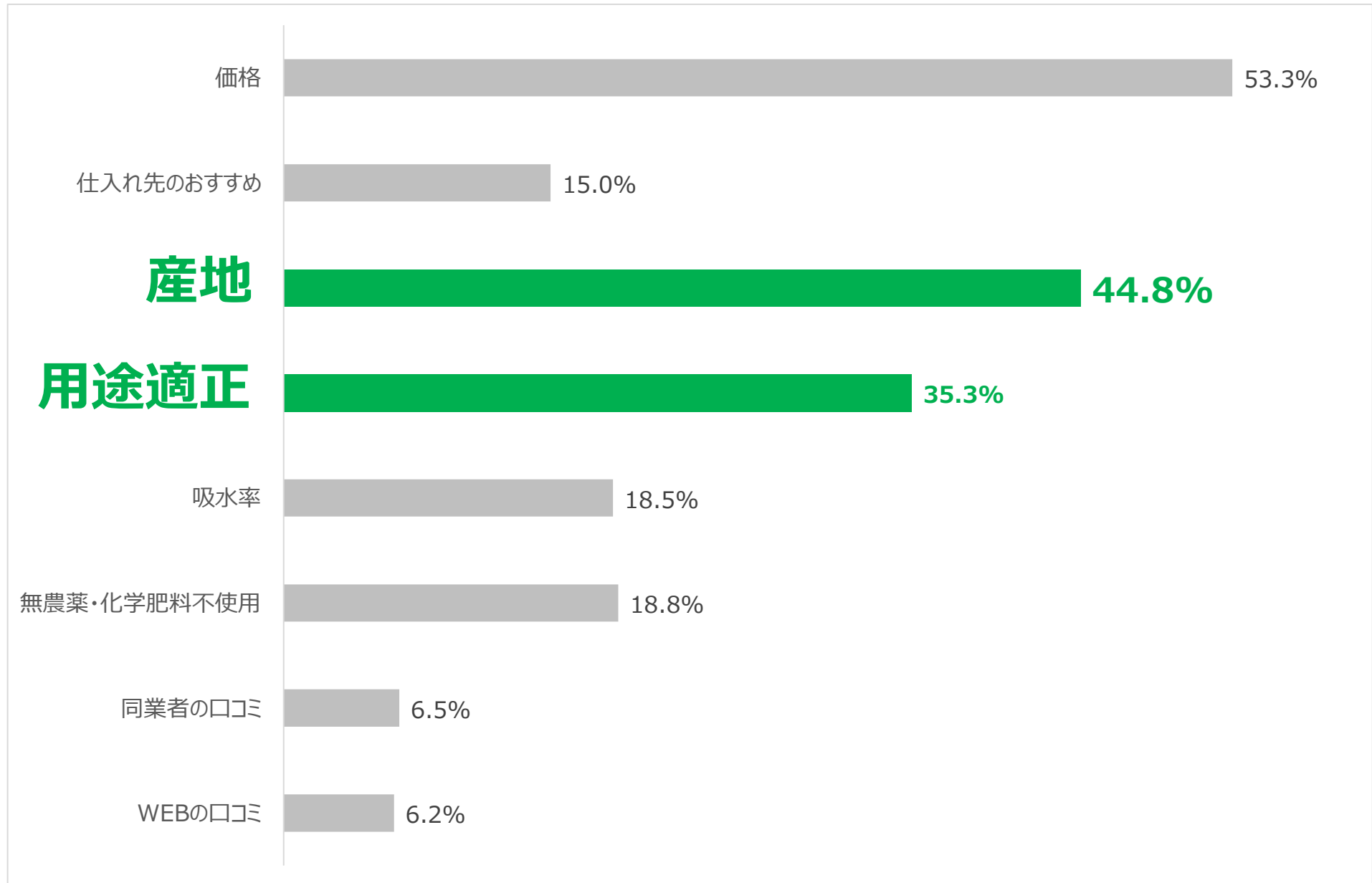
cotta法人顧客
web会員8万社

Q5あなたのお店で販売されている**米粉を使用した商品やメニューの訴求ポイント**を教えてください。
あてはまるもの全てお選びください。(n=660)



米粉選定理由（米粉使用者）

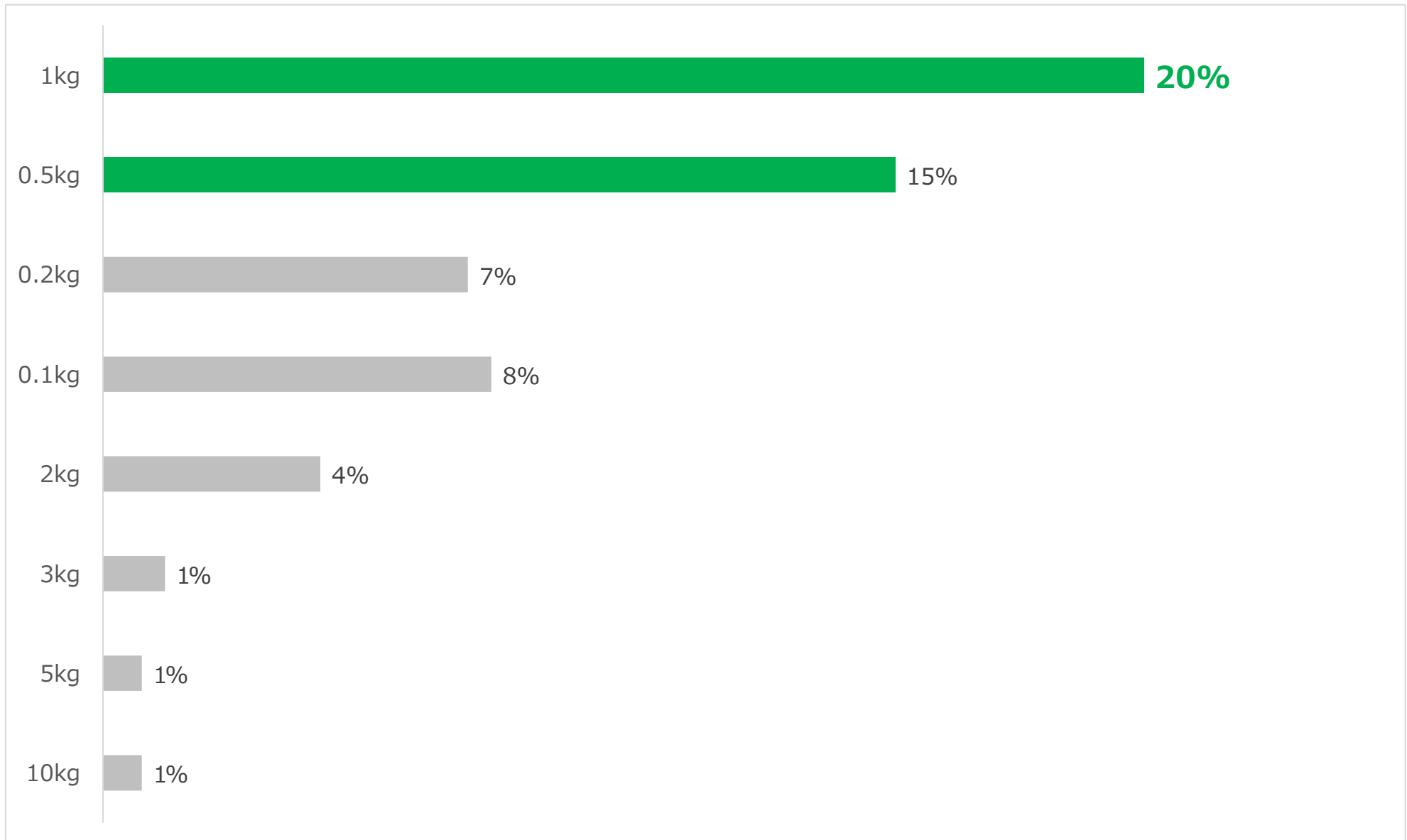
Q8. あなたのお店で仕入れている米粉の選定理由を教えてください。あてはまるもの全てお選びください。（n=660）



米粉使用量/1日 (米粉使用者)

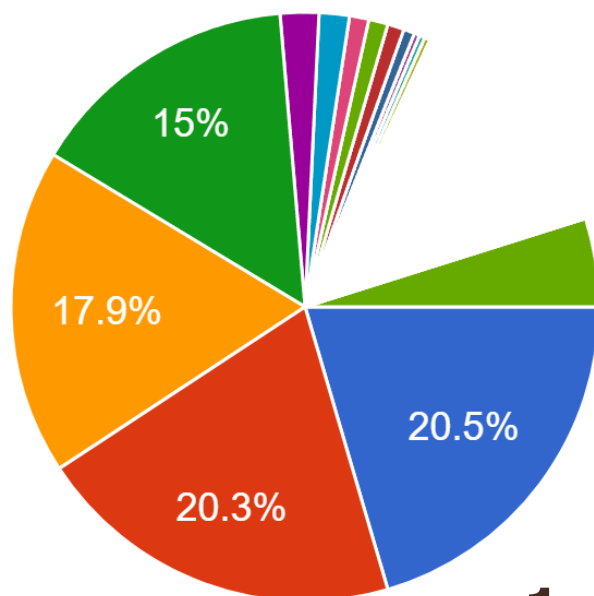
cotta法人顧客
web会員8万社

Q7. あなたのお店での1週間での米粉の使用量を教えてください。あてはまるもの1つお選びください。(n=660)



米粉使用きっかけ（米粉使用者）

Q9. あなたのお店で米粉の使用を始めた/検討を始めた理由を教えてください。(n=660)



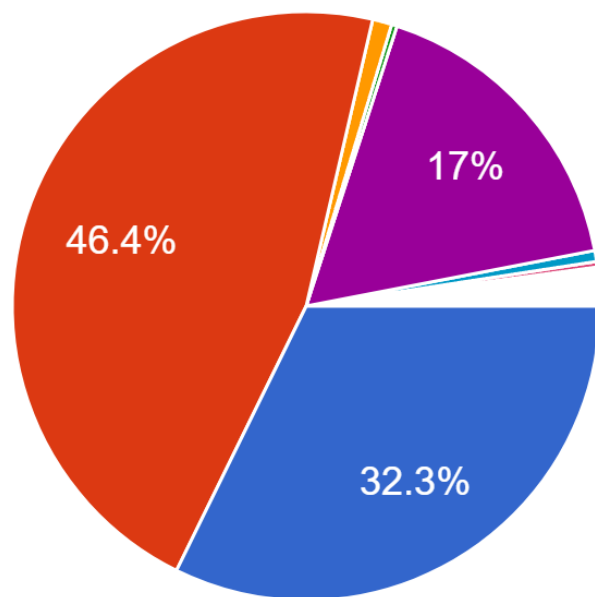
- グルテンフリーが注目されてきたから
- 米粉のニーズの高まりを感じて
- 健康ヘルシー志向の高まりを受けて
- お客様からの要望
- 小麦と価格が近くなってきたから
- 仕入れ先からのすすめ
- WEB等での情報
- 同業者の動き

1. **グルテンフリーが注目されてきたから**（20%）
2. **米粉のニーズの高まりを感じて**（20%）
3. **健康ヘルシー志向の高まりを受けて**（18%）
4. **お客様からの要望**（15%）

米粉使用量予測（米粉使用者）

cotta法人顧客
web会員8万社

Q10.あなたのお店では、今後米粉の使用量はどのようになるとお考えでしょうか。(n=660)



- 現在、増加傾向にある
- 増えることを期待している
- 現在、減少傾向にある
- 現在、中止を検討中
- わからない
- 変わらない
- 現状維持
- 今までもこれからも米粉しか使わない

1. 増える事を期待している（46.4%）
2. 現在増加傾向にある（32.3%）
3. わからない（17%）

米粉の課題（米粉使用者） ※一部抜粋

Q6.米粉の活用における課題やお悩みを教えてください。(n=435)

お米の産地や品種だけでなく、吸水率や製粉方法(水につけてからなのか乾燥させたまま製粉なのかなど)、損傷率などの情報をもっと知りたいが**仕入れる時にはそこまでの情報が載ってないこと。**

米粉のみでスコーンを作ると必ず固くなるので、**他の粉類を入れないといけないのが使いにくいところ**です。

米粉の種類によって給水率が違ったりするため、使う米粉に合わせてレシピを作る必要があることが少し**手間がかかると感じています。**

米粉のメーカーによって味わいや扱いやすさが全く異なる上に、小麦粉ほど種類が多くない(せいぜい1~2種類)ため仕入れの選択肢が少ないこと。
それと、**お米の産地や品種だけでなく、吸水率や製粉方法(水につけてからなのか乾燥させたまま製粉なのかなど)、損傷率などの情報をもっと知りたいが仕入れる時にはそこまでの情報が載ってないこと。**

小麦粉に比べるとどうしても**硬くなりサクサクした食感になりません。**
米粉だけで作るのは難しいです。

1. 価格
2. 扱いの難しさ
3. 日持ち

米粉に対する相談事（米粉使用者）

※一部抜粋

Q11. <全回答者> 米粉に関して専門家に聞いてみたい事を教えてください。(n=424)

お菓子を作るとき、薄力粉では油脂が必要だけど、米粉では本来油脂がなくても作れるそうなんですが、その具体的な理由を知りたいです。

グルテンフリーの商品開発をする際に米粉を使用した場合の注意点や簡単にできるレシピの提案があると助かります。

じっくり米粉の学びをしたいので、具体例を交えていろいろ勉強出来る場が欲しいです。

どうしたら崩れにくく、小麦粉と同じように、カチッとしっかりした見た目になるか(例えばクッキーやパウンドケーキ)

産地によって水分調整が必要なのか、気温によるのかわからないですが、どの時点で水分調整をすればいいかがわかりません。

- ・レシピニーズ
- ・保存方法
- ・用途に応じた米粉の品種の提案
- ・味わいの出し方
- ・食感の出し方
- ・柔らかさの維持の仕方

米粉に対する相談事（米粉使用者）

cotta法人顧客
web会員8万社

※一部抜粋

Q11. <全回答者> 米粉に関して専門家に聞いてみたい事を教えてください。(n=424)

お菓子を作るとき、薄力粉では油脂が必要だけど、米粉では本来油脂がなくても作れるそうなんですが、その具体的な理由を知りたいです。

- ・レシピニーズ
- ・保存方法
- ・用途に応じた米粉の品種の提案
- ・味わいの出し方

グ
点

米粉ニーズの高まりは知っているが、
米粉に関する情報が圧倒的に少ない

必要としている情報と商品で伝えている情報にギャップ？

来る場が欲しいです。

個別回答で約400件
必要な方はアンケートに
ご記載ください

どうしたら崩れにくく、小麦粉と同じように、カチッとしっかりした見た目になるか(例えばクッキーやパウンドケーキ)

産地によって水分調整が必要なのか、気温によるのかわかりませんが、どの時点で水分調整をすればいいかわかりません。