

夏ねぎの消費拡大に向けたアンケート結果について

首都圏の卸売会社を対象に、本県の主要品目である夏ねぎの消費拡大に向け、消費者ニーズを把握するためにアンケートを実施しました。

問1 夏ねぎの販売先について

量販店等個人消費向け	82%
業務用向け	12%
その他	0%

問2 夏ねぎの個人消費向けの販売について

(1) 個人消費向けの販売量について

→横ばい

(2) 個人消費の用途

→炒め物、薬味、焼きねぎ、おつまみ 等

(3) 購入者層

→20~50代の主婦を中心に老若男女

(4) 個人消費を増やすための手法

→手軽にできるレシピ提案やメディア露出

(5) おすすめの食べ方

→薬味、ねぎサラダ、炒め物、ねぎメンマ（和え物） 等

(6) その他意見等

→販売促進として消費者に試食してもらう等の取組



問3 夏ねぎの業務用向けの販売について

(1) 業務用向けの販売量について

→横ばい、市場によってやや減少

(2) 業務需要の用途

→カット野菜（太物中心）、焼鳥（細物中心）

(3) 顧客の業種

→カット加工業者、飲食店、コンビニ

(4) 業務需要を増やすための手法

→太さで分けた出荷、ブランド化、安定出荷、コスト低下

(5) その他意見等

→コンビニ等の需要を拡大にするには安定供給が重要

問4 他県の特徴的な取組

・決められた月の出荷分をブランド化し、段ボールにロゴシールを貼付している。

～トピック～

市場におけるねぎの流通は個人向けが多く、消費拡大には手軽にできるレシピの提案が効果的との意見が多かったため、[茨城をたべようポータルサイト](#)に掲載されているねぎを使ったレシピを抜粋しました。

栄養たっぷりのねぎをたくさん食べて暑い夏を乗り切りましょう！

○ねぎお好み焼き

<https://www.ibaraki-shokusai.net/recipe/detail/7801>

○柔甘ねぎのピクルス

<https://www.ibaraki-shokusai.net/recipe/detail/7687>

○ふわふわねぎオムレツ

<https://www.ibaraki-shokusai.net/recipe/detail/7820>

○ねぎブータン

<https://www.ibaraki-shokusai.net/recipe/detail/7819>

○ねぎのチーズ焼き

<https://www.ibaraki-shokusai.net/recipe/detail/7811>

○キツねぎ丼

<https://www.ibaraki-shokusai.net/recipe/detail/7817>

○ねぎの春巻き揚げ

<https://www.ibaraki-shokusai.net/recipe/detail/7814>

その他のねぎを使ったレシピは[こちら](#)から