「だし」の種類を使い分けしている場合、どのように使い分けているか教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
気分	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
煮物と味噌汁でわけている	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
使い分けていない	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
時間のないときはほとんど顆粒だしに頼ってます。鰹節や昆布はだし兼食べる用途で使います。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
汁物はパック。炒め物は顆粒だし	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
適当	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
鍋や煮物のような出汁をたくさん使う料理は昆布・鰹節で合わせ出汁を取ります。 ちょっとだけしか使わない料理は顆粒出汁を使います。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
和洋中で使い分けている。まただし入り調味料で使うことで色々な料理をしている。	男性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
毎日取るのは大変なのでおでんとかたまに作る料理の時は出汁を取ります。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
だしの種類の使い分け？ではないと思いますがだしパックは袋から出して中身も食べるようにしています。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
煮込み料理の場合は、だしパック系 和物系のときは、顆粒だしや出汁入り調味料 を使います	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
気分です。	女性	20-29歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
お弁当とか水分少なくてもつかえるので、基本的には粉末の出汁を使います。ホタテのだしなど、海鮮系の味違いをもっていて、たまに魚介類の和食でつかったりしています。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	石川県
その時の気分	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山口県
使い分けしていません	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
主食（出汁パック）、副菜（顆粒）、汁物（出汁をとる）	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
水分が多い料理は出しパックをよく使います。しっかりダシをきかせたい時にめんつゆなどをプラスします。 炒め物などは顆粒を使うことが多いです。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
素材をそのまま味わい時などは出汁を取り 色々な材料が入る時は粉末や調味料を使います。 鍋はタレを使うものは昆布などを使い、他のものは鍋の素などを、使います。	男性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
繊細な味付けにはだしパック、濃いめの味付けには粉末タイプ	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
粉末顆粒が一番楽なので特に使ってますが、時間や気持ちに余裕のある時は素材から取ったり、少しお高いだしパックを使ったりします。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
購入して残に	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
出汁の味を強く感じたい素材の時は出汁パックを使用しています	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
鍋は楽にパウチのもの そのまま食べるようなものは基本は素材(サラダなど)	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
野菜出汁　と　魚系の出汁を和食、洋食で使い分けてる	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
調理時間が主眼で使い分け	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
夏等の暑い時は、顆粒出汁等、冬等寒い時は素材～	男性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
特になし	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	石川県
洋風か和風かによって使い分けています	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
炒め物は液体	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	島根県
味噌汁やおでんなど、水分多めのは、だしパックで、だしをとります。 煮しめは、出汁の素や、薄めて使う出汁を使います。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	島根県
基本的に味噌汁はたしパックでない時は顆粒もあり荷物系は、味など決まりやすいのでだし入りめんつゆを使うことが比較的多い	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
シンプルな味に仕上げたい時は乾物からお出汁をとっています	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
とくにこだわっていない	男性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
和洋中でだしは使い分けますが、基本、粉末だしを使用しています。簡単手軽なのもありますが、夫が粉末だしで育ってきたせいなのか、出汁をひいてましたが、旨みが…と言われ、頑張るのをやめました。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
他の調味料との兼ね合い	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
高級そうめんなど頂いたときには、良い醤油に、枕崎産本枯節で、麺つゆから作ったりします。 顆粒のほんだしなどは、本物からできているとは知っていますが、手軽すぎて、どんどん使用量が増えていきそうで、あまり使わないようにしています。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
使いやすさ	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
料理によって使い分け だしが生きるものは素材から	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
通常使い、とおもてなし料理で使い分けします。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	和歌山県
お汁まで頂く料理は基本、出汁を取っています。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
時間があるかないかや、風味の違いで使い分けている	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
味噌汁は出汁パックでそれ以外は顆粒か出汁入り調味料	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
気分やメインの具材(魚か肉かなど)によって	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
香りを立たせたいものはなるだけいい出汁を。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長崎県
気分	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	福岡県
麺類には液体が多い気がします	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
粉末か素材そのものか	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
お味噌汁にはだしパックや天然だし 炒め物などは粉末だし うどんや茶碗蒸し、卵焼きは時短で白だし を使います。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
気分と時間の有無、おせち料理や特別なお祝いには必ず出汁を取ります	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
スープがメインの料理はパック、もしくは天然出汁を使います。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
汁物にはだしパック	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
あまり使い分けしてないけど料理によって変わります	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
和風　中華　洋風です	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
使い分けはしていない。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
味噌汁や煮物は煮干し出汁、お吸い物やおひたし、麺類は鰹と昆布出汁、炊き込みご飯は鰹や鶏出汁などなど。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
煮物や和え物は具の一部として食べれる様に、鰹節やこんぶをそのまま使っています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	岐阜県
麺類やお吸い物など出汁の味をしっかり味わいたい時は、昆布や鰹、煮干しから取ります。長時間煮る料理にはだしパック、サッと煮や風味付けには顆粒だし、手軽に使いたい時は出汁入り調味料。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	香川県
味	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	鹿児島県
時間があるかないか	回答しない	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	和歌山県
薄味で素材の味を出したいときに濃いめの出汁パック。それ以外は顆粒だし	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
汁物、調理用をわけています。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
だしが決め手となる料理には素材からとるだしを使いますが、簡単時短に仕上げたい時は市販の顆粒だしなどを使います。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
味噌汁にだしパックだとあまり美味しくなく、顆粒を少なめに使っている。また南蛮漬けは必ず昆布だしを取り、おでんも昆布と鰹からだしを取る	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	京都府
時短ができるかどうか	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
だしのみを煮出す行程がとれるときはパックを使い、時間が無いときは粉末を使っている。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
料理によって使い分けています。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
基本、手軽な出汁パックを使っています。出汁パックが使えない料理には、顆粒だしを少しだけ。炊き込みご飯や酢飯を炊く時は昆布を入れています。お雑煮や麺類には鶏ガラや昆布、鰹節で出汁を作ったりしています。めんつゆやポン酢は市販のものを使うことが多いです。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
使いやすさやあじによって	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
和食、洋食、中華…アジアンなど料理に合わせて使い分けてます。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
基本的に無添加のだしパックを使っています。 味つけに白だしやポン酢をちょい足しする感じです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県

「だし」の種類を使い分けしている場合、どのように使い分けているか教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
蕎麦などの出汁は厚削りとかつぶしでとりますが他はだしパックがさいきんはおおくなりました。普段は手軽なので。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
時間がある時には素材から、育児や仕事で時間があまりないので普段はだしパックを使用しています。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
はっきりしただしの味が必要なときはだしパック、いつも同じ味に仕上げたい場合はだし入り調味料	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大分県
子供が魚介アレルギーの為すべて昆布だしです。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
煮物はだいたい同じ顆粒 他はだし入り調味料使ってます	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	和歌山県
本枯鰹の部位や昆布の種類	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
汁物にはだしパック、調理には市販のつゆをよく使います	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	茨城県
使い分けは、香りのいいだしがわ欲しい時にします。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	沖縄県
時間をかけるかかけないかです	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
和洋中	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
炒めものには水分が少なか、塩気のある顆粒タイプを。ダイレクトに出汁を感じやすいうどんには鰹節でとったものを使うようにしている。	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	静岡県
素材の味を楽しむかどうか	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
塩分を考えて少なめにしたいとき出汁を濃くよいものを使います。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
味噌汁等は市販パックがなければ顆粒をつかう。 時間があれば昆布やかつおから取りたい。 卵焼き等には市販の出汁入り調味料を使う。 スープなどの煮込みには基本的に野菜から出た甘みを大事にしたい。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
料理の仕上がりの色味によって使い分けます	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	宮城県
なんとなく	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
昆布とカツオの合わせ出しの作り置きがあれば、どんな料理でもそれを使って作ります。 ストックなくて、作る時間なければ 粉末のお出汁で作ります！ 汁物はカツオと昆布で出汁取って作ります。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
出汁のみの優しい味わいの料理に使いたい場合は、昆布やだしパックを使っていますが、最近では、使い勝手の良い粒みそなどの出汁入り調味料を使う事が多く、時短の為と失敗が少ないので、日々の料理に使っています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
汁物や出汁・つゆ自体を味わう物は素材やだしパックで、煮物や和えものは粉末だし。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	静岡県
その時にある物を使う	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
基本はほんだし、あまり強くだしの風味をさせたくない時は白だしを。魚・肉系の料理でだしを効かせたい時は粉末昆布だしを使ってます。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
和洋中、どれっぽくするかで使い分けます。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
その日の気分で使い分けしています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	福岡県
基本、昆布と鰹節で、たま〜に気が向いたらいりこ出汁です。	男性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
炊き込みご飯や鍋などは出汁昆布を使用 その他は基本顆粒だし	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
具沢山のお味噌汁のときは素材から旨みが出るので出汁パックにしますが、お豆腐とワカメとかの場合、顆粒だしの方が美味しくなるので使い分けています	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
汁物などには顆粒タイプはつかわないようにしています。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
鍋物や炊き込みご飯など水分が多いものは昆布を使うことが多いです。 煮物など味付けするものはだし入り調味料でお手軽に。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
出汁パックの種類（野菜出汁や和風出汁など）	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	山梨県
気分と時間の余裕に応じて。また、炒め物には液体より顆粒などの個体。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
2人ぐらしなので普段は顆粒だしお鍋などは昆布などで出汁をとる。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
和風、洋風、中華	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
出汁そのまま味わう時は素材から	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
料理のしかた、だしの量によって分けています	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
料理による	男性	それ以上	そのほかの仕事で収入を得ている	栃木県
適当にその場その場で	男性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
急いでいる時は顆粒で、通常時や大量に必要な時は手作りか出汁パック	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
使う量や出汁をとる時間により使い分けている	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
手軽さ、風味の付け方	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
本当は素材から取ったお出汁が良いのですが時間がない時にはこの頃ためらいなく使っています 忙しいでしょうからとお中元などに久世福さんや茅乃舎さんのお出汁シリーズもいただくので有難く使わせてもらっています 実家が道後のでお墓参りなどで年に３回は行って親戚や知人に会っているのですがお隣伊予市にマルトモさんとヤマキさんの本社があるので関係者の人も数人いらっしゃって「持ってお帰りや〜」って紙袋いっぱい持たせて下さることもあるので開けてびっくり婚礼時の特別贈答品の鰹節の時もあれば人工的な粉末のお出汁の時もあるので自宅に帰ってご近所にお裾分けしています たまに料亭でお食事をするとお上品でうっとりする美味なお出汁のお料理をいただけるので改めて自分でも頑張ってお出汁を極めたいと思う…の繰り返しです	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
お味噌汁など平日時間がない時は顆粒だし使います。 おでんや煮物など時間をかけて煮込む料理は昆布などを使っています。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
毎日の晩ごはんの汁物などは簡単に顆粒だしを使う事が多いです。週末の鍋物などには昆布だしを使います。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
無意識でした	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
使い分けてない	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
汁物はかつお、昆布、出汁パックを使い、その他は簡単に顆粒や液体の出汁を使っている。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
時間にゆとりがあるときや出汁が決め手になるメニューは昆布やかつお節を使って出汁を取りますが、仕事後の夕食作りやお弁当、朝食など時短料理の際は粉末や出汁パックを利用します。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
液体物も顆粒の物も使いやすければそんなに使い分ける必要は無い	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
どのくらい丁寧に調理したいかで変えています。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
あまり使い分けしないで一本でやりくりしたい	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	新潟県
お弁当などの時間の無いときはめんつゆなど。 お味噌汁などは出汁を取る	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
煮物、炊き込みに和風だし スープに中華系だしを使用してます。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
溶けやすいかどうか	女性	20-29歳	そのほかの仕事で収入を得ている	埼玉県
お味噌汁は濃いめの煮干しなど	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	岐阜県
使い分けていない	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
使い分けていない	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	長崎県
水分が必要な料理か、持ち合わせている出汁の味で使うものわ変えてます。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
今は1種類だけ使ってます	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
煮染めには昆布と干し椎茸でとった出汁を使う。そばやうどんなどに麺つゆを使う。お正月の御節や雑煮には出汁パックを使う。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	岩手県
基本的には素材から取るだしを常備している。それでは物足りない場合に市販のだしを使う。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
時間のある時は鰹節や昆布から、 少しある時は市販のだしの素、 忙しい時は液体の出しや出し醤油 使用。⏳	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
つゆのもとをつかったり、出汁使ったりします	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	青森県

「だし」の種類を使い分けしている場合、どのように使い分けているか教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
毎日食べる味噌汁は顆粒だしを使用し、お鍋や煮物などは昆布から取った出汁を使います。 手をかけたい気分で使用を変えてます	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
その時食べたい物を使用する。もしくは時間短縮で顆粒だし。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	宮城県
時間がある時は、昆布やいりこなどで、少し余裕があると出汁パック、時間ぎない時は出汁の素	女性	それ以上	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
鍋物や作り置きのためのスープや汁物などたくさん作るときは冷凍しておいた野菜の芯や皮なども含めた素材から。 毎日の味噌汁などは市販のだしパックから。 だしパックで取っただし汁に醤油や味醂などを合わせて麺つゆ風にしたり柑橘果汁を絞ってポン酢風にしたりして使い分けています。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
特別な日は素材から取る出汁。自分だけに作る時は粉末・顆粒出汁。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
料理の味で	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
味がわかる薄味の煮物などはパックだしを使います。時間がある日は味噌汁にも。普段は時短のため顆粒だしを使います。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
汁物には、出汁のパック素材の良いもの選んで作るのと、大根系の煮物も出汁パック、少し味付け程度なら顆粒つかったりしてます。 うどん麺類は希釈タイプつかってます。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
その料理を作る時間によって使い分けしています。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
お味噌汁は出汁パック、煮物や炒め物は顆粒だしにしている。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
だしの旨味で勝負するものは素材から取ったり、だしパックを使ったりしており、だし以外に醤油などの調味料を使うものには粉末やだし入り調味料を使うようにしている。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
気分	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
薄味にしたいものはとりますが 時間の都合でいろいろきめます	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
その時の気分により	回答しない	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
出汁の旨味を味わう汁物や茶碗蒸しは、きちんと昆布、鰹節で取ります。煮物は、出汁パックで、出汁パックごと、コトコトしています。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
汁物、煮物などのおかず、麺類など作りたいものによりわけている。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
香りや味のバランス等で、料理に合わせて使い分けています。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
時間がない時(朝)や帰宅時で早く食事の準備をする時はだし入り調味料を使います。 丁寧に料理をする時(お正月や身内が集まる時)は、かつおぶしや昆布、椎茸などからだしをとることもあります	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
レシピ通りに使い分けてます	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
パパッと作りたい時は粉末、じっくり煮込んだりする時は出汁パックや昆布などを使用	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
基本的にはだしパックを使用。昆布だしを使いたい時は素材からとる。時間をかけたくない時や、麺類にはめんつゆや白だしを使う。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
普段のお味噌汁はいりこ。おもてなしなどは昆布とかつおぶし。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	岡山県
煮込みは素材から、時短は粉、調味料	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
鰹節だしは、お吸い物。椎茸だしは、茶碗蒸しと料理に合う出汁を使っています。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
塩分を気にしている時は、素材から出汁をとります。 ほぼ毎日、味噌汁を飲みます。 今はちょうど、鰹節屋さんの鰹節の粉末が手に入ったので、粉末出汁ごと食べる味噌汁にしています。 時短調理はめんつゆ、出汁パックなどで手軽につくっています。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
どんな味にしたいかで変えてます	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
味	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
素材や料理によって	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	秋田県
時間をかけて作るもの　時間をかけないもの	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
水基本、顆粒を使い、足りないときだし入り調味料使います	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
簡単に済ませたいときはだし入り調味料、時間に余裕があるときは昆布や鰹節から。	男性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
簡単に作りたい時は白だしを使っています。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
味や風味、調理方法によって使い分けている	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
煮干し系は味噌汁に鰹だしは煮物やお吸い物に使います。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
アミノ酸類、核酸類、食材の旨味成分で変える	男性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
出汁そのもののお味が反映するお料理には美味しい出汁パックを使います	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
和食かそれ以外	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
うどんやラーメンは一から出汁を取ったりします。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
自分の味の好みなのでその時々で変わってます	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	高知県
どちらも単体ではあまり使わないです。単体だとやっぱり何か足りない…？と感じてしまうので。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
美味しいので素材から取りたいが、平日は時間がないので簡単なもので。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
お味噌汁には塩や添加物が入っていないものを使いたい	男性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
だし汁自体を飲む場合は、昆布や厚削りの鰹などから出汁をとります。それ以外で普段使いはほぼだしパック、急いでいる時は顆粒です。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
朝食など時間がない時は顆粒や粉末だしを使用しています。 煮物やお出汁の風味を感じたいお料理の時は、時間をかけてお出汁をとったり、だしパックを使ったりしています。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福島県
こんぶとかつお	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
お肉やお魚を使うかどうかでダシを使い分けてる	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
ほぼ、だしパックで。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
だし巻き卵には液体の出汁	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
気分	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
お汁も主食的なものは素材から取るようにしてます	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
出汁の味を重視するときはだしパックを使用	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
うどん、炊き込みご飯などは、好きな出し入り調味料があるので使ってます。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
使い易さ だしを重視するか　だしと味付けの両方を叶えてくれるか	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	岩手県
煮物もお味噌汁も大体は顆粒のものを使用します。 味付けが面倒なときはめんつゆでチャチャっと味付けします。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
アレルギーがあるため昆布が主ですが、味噌汁には煮干しを使用しています	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
職場と自宅	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
鍋は昆布などで出しを取ったりしている。 みそ汁はだいたい毎日なので粉末で簡単にしてる煮物にも使うけど物によってダシ入り調味料使ったりしてる	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
具材によって いりこ、かつお、こんぶを使い分ける	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	三重県
特に使い分けはないです	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
素材や作り方	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
出汁を味わう料理　お吸い物やうどんのつゆ、にはだしパックを使います。 チャーハンや炒め物には、だしパックの中身や粉末だしを使うことが多いです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
優しい素材の味が味わいたい時とか、濃い味がいい時とかにわけます	回答しない	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	高知県
手間の問題と味の美味しさで分けてます。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	広島県
和物はダシ調味料　煮物粉末調味料	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
参考動画通り	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
お中元やお歳暮などいただきものがあるので消化するため	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
離乳食のおかゆに、昆布鰹節干し椎茸の合わせだしを使っている	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
出汁の量を調節するだけで逆に他調味料で調整します	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
汁ものは煮干しかだしパック。煮物炊き込み御飯和え物は白だし。炒め物はめんつゆかガラスープ。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
時間との戦いです	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	秋田県
料理に合わせただし	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県

「だし」の種類を使い分けしている場合、どのように使い分けているか教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
汁物や、煮物の時はほぼ茅乃舎のだしパックを使用、食材に鶏肉やしいたけ、魚介などを使用する時は出汁パックのみだが、野菜が多いときなどは、だし昆布を追加で入れたらする。 炒めや、中華などの時は顆粒を使用、なめたけや、じゃこ炒めなどのごはんのお供を作る時など、だし汁の使用量が少ない時は出しパックだと贅沢すぎるので顆粒を使用する。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
色をつけたくないものは顆粒だし後はめんつゆや白だし	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
時間がある時に昆布などから出汁を引く。普段はパック出汁。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
汁物は鰹と昆布でだしをとる。煮物などは粉末	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山形県
お味噌汁は出汁パック。 料理などは粉瘤だしが多い。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
濃いめの味と薄めの味	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	秋田県
素材が普段よりいいものの時、空腹の時は国産のだしで作ります。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
塩味を足したいか足したくないかで分ています	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
お鍋と味噌汁と煮物	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
だしを楽しみたい料理か、時短を優先したいかで使い分けしています	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	石川県
使い分けていない	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
味噌汁、煮物などは素材そのものの出汁をとり、炒めもの、ゴーヤチャンプルやキムチ鍋など濃い味だったり香辛料のつよいものは顆粒出汁、調味料出汁、麺つゆを使う。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
特に無し。その時の思いつきです。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	京都府
お味噌汁は顆粒のだしをお浸し、茶碗蒸しなどは液体だしを使っています	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	群馬県
いりこが好きなのでだいたいいりこだしを使います	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	香川県
全体に味がまんべんなく回るのが良いもの、や、鍋だと作りながらだしが取れるとか、の調理法とかで考えることが多い	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
スープや飲む量が多いものは出汁パック	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
忙しさによって使い分けます	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
液体と粉末、時短したい時は麺つゆ	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
冷蔵庫のポットに水出汁を作っている時 や時間がある時は昆布や鰹節から、それが無い時は出汁パックや麺つゆなどを使ったり、最後の味の調整に麺つゆやだし入り調味料を使ったりします。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
その時に健康への意識が高いかどうか、料理にどれだけの時間を使えるか、だしを楽しむ料理かどうか。つまり気分。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
水の分量が多い煮物などの時は、出汁をとったり、白だしを使ったりします。また、時間に余裕ない場合は、粉末や顆粒だしにして時短しています。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
味と使いやすさ	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岐阜県
好きなだしの味や手軽さで使い分けをしている	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	青森県
具材や、風味を活かしたい時はあえてきちんと取ります	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
①時間があるかどうか②気分	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	福岡県
おでんやお吸い物はだしが重要なので昆布でだしを取ってます。それ以外は基本的にだしパック	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
汁物など旨みと香りを両方楽しみたい時はだしパック。炒め物など火がしっかり入るもので旨み付け目的の時は粉末系。和物はつゆ系を使う。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
だしの風味を出したい料理には顆粒だし、	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
特になし	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
食べれるだしとして煮物などは昆布、煮干し、出汁の後も煮物の付け合わせとしてます。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
だしの味が重要なときはきちんととる	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
出汁の味と、醤油や味噌の調味料との割合など	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
煮物と炒め物で分けています。	男性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	奈良県
汁物には出汁パック、煮物などの料理には粉末を使います	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
なるべく身体に良い物　時にタイパの良い物	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
お味噌汁は鰹節の風味が強い方が好みのため	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
養生ご飯のため、お弁当おかず等の時短で作りたいときで使い分けしています	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
純粋に出汁が重要な汁物は鰹節昆布で取りますが、他の時は簡易性重視です。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
その時の気分	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
その時の気分で	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
時間があるときはパックから、素材から出汁をとっている	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
汁を味わう時はダシパック、水分を入れたくない時は顆粒、冷ましたり液体に溶かさなければならない時はこれらはあまり使わない、その他それぞれ味が違うので味が一番合いそうなものという選び方をしている。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
昆布を「だし」だけでなく「具」としても楽しむ為に、おでんや鍋物で使います。その他の料理では顆粒だしを普段使いしています。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
汁物は液体	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	鹿児島県
量の調整がしたい時は粉末。時短したい時は出汁入り調味料を使う。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
特別な日のこだわりの料理の時は昆布やカツオなどからだしを取りますが、日常のメニューの時はだしパックからだしを取ったり、袋から粉末を出してそのまま料理に加えたりします。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	京都府
煮物、漬物、味噌汁、サラダ	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
出汁をちゃんととってから調理すると美味しいのはわかってるけれど、昆布や鰹節をそのまま使える調理には出汁をとる	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
有機調味料の白だししか使わない	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
簡単に済ませるなら粉末で本格的なら出汁パックです	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
味が違うので、それでわける感じです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
家族の好み	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
出汁入り調味料が便利すぎるので、あまり使い分けをしてないです。顆粒状みそだけは、オートミール粥or雑炊、味噌汁で混合味噌として使ってます。	男性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
素材の味や香りを損なわないように、粉末や液体のだしは控えめにする	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
時間がある時は素材から取りたいが、それ以外は常備している出汁を使用しています	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
特に気にしていないが、お正月などは出汁を取っている	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
和洋中で分ける程度	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
気分やメニュー、必要な量で分けてる	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
水分少なめの時は粉末、他は液体、ご馳走作る気まんまんの時は鰹節、昆布など使います。	女性	それ以上	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
煮物は、ダシパック、お味噌汁や少量のものは、使いやすい顆粒など。	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
おでんは、出汁パックから煮出します	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	栃木県
特に意識はしていない	女性	20-29歳	そのほかの仕事で収入を得ている	埼玉県
洋風の料理と和風の料理で分けてます	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
汁物、鍋や煮物など 液体系は素材から取ることが多いが、時間のないときは顆粒だし 冷たい麺のときは麺つゆ 炒め物は味付きポン酢か粉末だしが多いです。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
在庫状態により	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
その日調理にどのくらい時間が避けるか、まただしを味わう場合はなるべく素材から取るようにしている	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
赤だしは鰹出汁 うどんはあご出汁 卵焼きは鰹出汁	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	福岡県
味のメインになる場合は出汁を引くようにしていますが、調味料としての一部である場合は粉末や出汁入り調味料を使用します	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
汁まで飲むものは天然の昆布，鰹ぶしを使いたい	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
クックパッドでほとんど作ってるのでそれに合わせて	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
料理のレシピに沿って使い分けてます	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岐阜県
時間によって使い分けています	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
レシピにより使い分け	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府

「だし」の種類を使い分けしている場合、どのように使い分けているか教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
普段はだしパックを使うことが多いが、鍋物は昆布と調理酒、炒め物には顆粒やだし入り調味料を使っている。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	山口県
子どもの食事を作る際には、出汁パックなどを使わずに素材から出汁をとっています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
基本は使い勝手良い顆粒だしをつかうが、白だしなどのほうが合う和物などはつかいわけたりしている。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
時短の時と時間をかける時	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
和洋中	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
うどんやおでんなら汁が澄んでいる方が好きなので液体の出汁調味料、味噌汁なら多少濁ってもいいかなって思って顆粒の調味料にしてます	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	栃木県
頻度の高いものは顆粒、特別な料理のときには素材から	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
普段の料理は手軽に粉末だし、しっかり作りたい時や離乳食には素材から取るだしを使っています。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
余裕があるときは出し汁をとる。 忙しいときは顆粒の出汁などを使ったりする	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
毎日作るものは簡単な粉末だしにしています。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
ポン酢は酸味も欲しい時、麺類は麺つゆに鰹節を足す	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	富山県
味噌汁だけは出汁パックを使う、その他は手軽な出汁つゆを使います。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
魚だしは匂いがつくので野菜の煮物などには使わない	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
必要量と手軽さ（時間あれば丁寧に）	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	広島県
味噌汁以外の汁物系には天然の出汁を使用している。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
顆粒オンリー	男性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
料理による	回答しない	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
和風、中華、等料理の味付けによって変える	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
調理のしやすさ	男性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
うどんや麺類はあごだしや白だし、味噌汁は鰹だし、煮物はしいたけや鰹、昆布を素材によって使い分けている。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
素材の味を活かしたい時、時間がある時はだしをとり 水分量が多いものはだしパック！ささっと炒め物に使う場合は顆粒	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
中華、和洋書で使い分けています	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
中華と和食	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
汁物は溶かしやすいので顆粒か、だしパックが多い。顆粒かパックかは量によって調整している。和え物は溶け残ってほしくなくて液体調味料が多い。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
和食は魚出汁、中華は鶏出汁、韓国は牛出汁など。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
すぐ作れるものは市販のだしを使ってます	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
鍋はだしを取った昆布をそのまま食べる	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
味噌汁は味噌に出しの入ったもの 惣菜系を作る時は出汁の入った調味料 それ以外は粉末の出汁を使っています	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
味噌汁は顆粒　炒め物時は液体等とか	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
素材を活かしたいものは昆布や鰹節、椎茸でしっかりと出汁を取ります	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
お味噌汁には出汁パックと粉末出汁を混合で使っています。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
和食、中華、洋食で分ける	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	奈良県
混ぜやすい、コスパがいい	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	新潟県
食費が浮くか？紅麹入ってないかどうか？	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
素材に合わせて使い分けている	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
市販の出汁パックをメインに使い、時間のない時に顆粒だしを使います お出汁の味を表に出したいお料理の時は昆布や鰹節から出汁を取ります	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
毎日は顆粒を使用する事が多いです。おでんや煮物は昆布だしを使用します。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
味噌汁だけはだしパックを使っています	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
素材の味を活かしたい煮物は、面倒でも鰹や煮干しで出汁をひいています。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
簡単にすませたい時は顆粒だしやだし入り調味料。 正月や来客時などちょっとカを入れて作りたい時には素材から。 だしパックは煮出す時間がかかるので、時間に余裕がある時など気分に任せて使い分けています。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
マンネリの変化、いつもと違う味にしたい時	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
味噌汁は毎日飲むので、素材からの出汁で美味しく健康に。 麺類はサッと作りたいので、出汁入り調味料で。 他は、時間がかけられる時は素材から 時間がない時は顆粒やパックを使用。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
味噌汁は顆粒だし、煮物や炊き込みご飯は出汁 パック	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
和物には液体出汁調味料を使います。炊き込みご飯には昆布入れます。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	富山県
水っぽくなる場合は粉末使用	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
時間がある時は素材から、やや時間があるときはパック、あとそのまま煮込んだままでもよければパック、時間がない時は顆粒、和物が冷たい素材の時はつゆそのまま。温かい時は顆粒のときもある。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
こくがほしいときは、いりこだし 普段は、かつおだし	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
基本は粉末、味噌だけ出汁入り	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
お料理によってです。水分が必要なときは市販のだしパックで出汁をとり使ったり市販の出汁入り調味料を使い、水っぽくなって欲しくないときは粉末や顆粒を使います。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
その日の気分	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
毎日作る味噌汁は顆粒だし、時々パックを使ったりして味変してます	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
その日の気分です。フルタイムの勤務なので余裕のある時は出汁をとります。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
素材の味を生かすときは昆布と鰹で引く味の濃いものは出汁パックや市販の出汁を使う	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
料理によって。感覚で	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
関東風に仕上げたい時と関西風にしたい時に使い分けます。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
ほたんど、鰹と昆布ですがそうめん等のだしには椎茸の戻し汁もつかいます。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
メニューによって	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
麺類や素材が少ないものは自家製の万能つゆを利用し素材が多いものは、出汁入り調味料を使用。お味噌汁は毎日のことなので、だしパックを使用。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	静岡県
特になし	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
尿酸値が高い主人の為に普段は昆布出しだが、いない時はいりこやカツオ出しを使うこともある。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
出汁の味をきかせたいときは、しっかり鰹と昆布で出汁を取ります。お醤油や調味料を入れるものであれば出汁パックの場合が多いです。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
・出汁を取り除く汁物・そのまま食べられるおでんや煮物・水分量を抑えたい炒め物・お浸しごま和え出汁入り調味料	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
そのときの時間あるなしにも関係してます	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
使い分けていません	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
和風にしたいか洋風にしたいか	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
時間のない時は簡単に使い分けている	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
その日の気分	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
その時のコンディションに合わせて	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
出汁を飲むものは、だしパックを使うことが多い	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
しっかり自分で味付けしたい時は昆布や鰹から出汁をとります	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
時間がない時は粉末。調理中に素材本来の出汁がしっかり出る場合は少しだけ出汁入り調味料を使う。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
時間のない時は合わせたらいいだけの調味料	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	熊本県
手打ち蕎麦・うどんを作る時は素材（かつお・昆布）から出汁を取ります	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
時間がない時は顆粒の出しや、出汁入り調味料を使っています。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県

「だし」の種類を使い分けしている場合、どのように使い分けているか教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
特別な時は昆布等の素材から出汁を引きます。普段は無添加のだしパックを使用し、味が足らない場合は鰹節や液体昆布だしで調整します。それでも足らない場合、顆粒を少し足します。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
時間がない時は、パック出汁。 時には前日から水出しだしを作る場合があります。 基本は、昆布と鰹。いりこだし。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
コクや風味をたしたいときや時短したいとき	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	茨城県
時短	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
味噌汁にはだしパックの袋を開けて粉ごと食べています	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
あまり考えていない。その時の気分	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
鍋は昆布から。なが一く煮る時は出汁パック。さっと作る時は顆粒出汁。炒めものは顆粒出汁。面倒な時は麺つゆ。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
もらい物でだしパックがある時使う	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
簡単に作りたい時は、麺つゆやポン酢などを使います。 お味噌汁など、おだしを味わいたい場合はだしパックを使っています。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	奈良県
テレビやネットでどうしても作ってみたい料理を見たときに素材から出しを取ることはありますが、それ以外は顆粒だしです	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
時間あるときは、鰹節や昆布でとります。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
お浸しは麺つゆの素を使います。味噌汁や煮物は粉末出汁を使っています。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
時間がない時は、顆粒だし。 そのほかは、メニューによる。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	山梨県
その時の気分で、時間があれば、昆布や鰹節から、出汁を取る。時間が無いときは、パックや粉末。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
野菜炒めなどの炒め物は、手軽で味が整う麺つゆを使っています。鍋などの味をしっかり染み込ませたい料理は、素材ならだしをとっています。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
煮物の時には必ず入れてます！	女性	20-29歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
丁寧に作る時はパックだし	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
なんとなく感覚で	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	北海道
基本的には顆粒の出汁をよく使います	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	宮城県
出汁がメインの時は昆布、カツオ節で出汁をとる	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
自宅での炊き込みご飯、煮物、パスタは天然出汁をとります。味噌汁は出汁パックか出汁をとります。 仕事だと賄いの味噌汁は顆粒出汁。だし巻き玉子は液体白出し。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
炒め物系は水っぽくしたくないので顆粒、液体系は出汁入り調味料的なカンジ	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
お弁当で少量作る時は白だしやめんつゆなどのだし入り調味料や粉末のだしを使います。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
味噌汁やお吸い物には素材から取る出汁(味噌やしょうゆを入れるだけで作れるしおいしいから)、うどんなどのスープには簡単に味が決まるめんつゆ、少量だけ使いたい時やレシピサイトに載っている時には粉末タイプのものを使っています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	静岡県
汁物は出汁パックを使う時が多くパックを破いてダシを丸ごと使います。時間がない時は粉末や顆粒を使います。煮物は出汁入り調味料がほとんどです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
素材の味を楽しみたいのでほとんど削り節を使ってます。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
野菜の旨みをより深く出す時には昆布や出汁からとることもある。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
あえものには液体、炒めものは粉末、汁ものはパックが多いです。料理に適しているというのと、味が合っているというところでそんな感じに落ち着きました。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
手早く作りたい時は液体のめんつゆなどを使います。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
お味噌汁は昆布だしにこだわっている	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	福岡県
だしパック→時短、鍋物や煮物→昆布やかつお	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岐阜県
朝は時間がないので　お味噌汁に顆粒を使っています。　鍋などは美味しい出汁で食べたいので時間かかっても素材から出汁をとっています。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
特に使い分けしているわけではないが、その時のインスピレーションです	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
お味噌汁は必ず、お出しを取ります。 旬の野菜を使う時はお出汁をとります	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	富山県
基本粉末だしで、レシピなどにだしパックなど指定されてる場合は使うときもある	女性	20-29歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
だしを使わない時は、ゼロに近いです。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
料理による	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
水分量の調整で選びます	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
なるべく素材のだしを使う。煮物など汁気があっていいものは出汁入り調味料をつかう	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
中華は鶏ガラ　和風は顆粒ダシ	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
汁物は出汁パック、煮物は出汁入り調味料、炒め物やカレーに顆粒	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
時間がない、めんどうな時は顆粒だし。うどん、味噌汁とか出汁を飲むような料理は出汁パックです。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
時間がない時は市販のだしやだし入り調味料。出汁パックは素材を味わいたい時に使っています。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
汁気が少ないものは粉末だしを使用	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
時間がある時は昆布と鰹節で出汁を取りますが、急いでいる時は粉末や顆粒を使います。 作るものに液体がいい時は麺つゆや白だしを使います。	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	東京都
時間のある時ない時で使い分け お弁当など水分を気にする時は顆粒出汁も使う	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
時間がない時はパックだし	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
時間がない時は市販のだしを使ったりしてますが鍋等の時は昆布や鰹節等から取ります	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
特別な時は出汁パック普段は顆粒だし	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
出汁がメインの料理は一から出汁を取るようにはしています…	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	北海道
ゆっくり食事ができる時、材料がいいもののときはお出汁作りからします。時短料理の時は顆粒のお出汁をつかいます。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
特になし	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
時間あれば出汁パック、なければ顆粒	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
鰹節や昆布は時間がある時とないとき。コンソメは顆粒だし。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
基本はお味噌汁用。煮物など主菜に近いものや具材が多いものにちゃんと出汁をとろうと思う。その時ついでに副菜やお味噌汁などで何番だしか使い回す。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
お味噌汁1人分など少量なら顆粒タイプ、鍋料理など大勢の時は出汁パック	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	佐賀県
汁物はきちんとした素材の出汁をとる	男性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	和歌山県
お気に入りのだしパックがあるので汁物にはパック。麺つゆも手軽に美味しいので麺類だけでなく鍋物や焼き物にも使いますが、炒め物は汁気がない方が好きなので麺つゆは使いません。具とお出汁を兼ねて使うときだけ昆布を使います。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
今は時間が無い時が多いので、だしパックを使用したり、粉末を使用したりしてます。お鍋の時は昆布を使用したりもします。煮物などには粉末を使うことが多いです。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
舌触りが気になるときには液状だし調味料、食感が気にならないときには出汁パックの中身を入れて使っています	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
味噌汁、炊き込みご飯は粉末だし、かき玉汁、ワカメスープ、茶碗蒸しは白だし、お浸しは麺つゆ	女性	20-29歳	収入が発生する仕事はしていない	熊本県
基本は昆布と鰹だし。味噌汁に煮干だしを使う時もあります。お吸い物はまぐろ節を使います。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
汁物は旨味を感じやすいので、昆布からとったりします。 シンプルな味付けにした時のチャーハンやパスタなどは簡単に使えるだし入り調味料を使います。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
基本、顆粒だしが多くてパックのは茶碗むしとか鍋とかの時に使う。だし入り調味料は和え物とか卵焼きとかで使うことが多い。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	新潟県
基本は出汁パックかめんつゆを使用。出汁パックは無添加なものを選ぶようにしている。めんつゆはそうめんや、煮物など幅広く使えるのでよく利用している。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
使い分けてない	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
基本全てに液体出汁を使ってます。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府

「だし」の種類を使い分けしている場合、どのように使い分けているか教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
1から出汁を作らない時もいりこや昆布だけ水に漬けておく等工夫して面倒臭くない程度に使っています。 煮物は必ずパック出汁。その他の副菜はメニューによって顆粒や出汁の入った調味料を使い分けますが、それは毎日色々テイストを変えたいからです。 また、液体では無い方が使いやすい場合は顆粒を。煮物等の汁気が多いものはパック出汁。チャーハンや炒め物には何らかの調味料に出汁が含まれているものを使ったりします。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
煮物の時は　何種類かの粉末や液体のだしを合わせて作ったり　毎日作る味噌汁は簡単な粉末だしを使ってます	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
夏場は、顆粒を使う。冬は、素材からちゃんとらひく。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
時間がない時は顆粒だしやだし入り調味料 それ以外はなるべくだしパックを使う。 量が少ないものを作る時は顆粒だし、理由はだしパックは顆粒だしよりコスパが悪いので少ないものに使うにももったいない気がするから。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
いつものことで使うので出汁が無いと困る	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
ほとんど市販品	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
うどんや鍋ものは昆布やいりこで出汁を取ってます。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
汁物の時は香りの良いだしパックをよく使います。鍋は色々で、簡単に味が決まる鍋つゆも良く使用します。	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
普段の味噌汁やだし巻き玉子などは時短で顆粒だしや麺つゆを使う。煮物などの出汁の味を楽しむ料理は天然の素材から出汁をとるようにしています。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
出汁本来の味を大切にしたい料理(お浸し、味噌汁、煮物、だし巻き卵等は市販の出汁パックで出汁をとってから使います。 時間がなかったり、香りつけや、ぱっぱっと少し入れる場合は、粉末を使う事が多いです。	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	北海道
面倒なときは、顆粒や、白だし、ストックのあるときは昆布水プラス何か	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
旨みを引き出したい時は自分で出汁を取ります　材料が揃わない時は無添加のだしパック	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	京都府
週に一回素材から出汁取りして冷蔵庫へ、夏場は一日で使い切る量。足りなくなったら市販の出汁パックや粉末。味噌汁は必ず煮干しから取ります。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
おでんだけは必ず自分で昆布だしを取ります	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府

だしパックの購入頻度について教えてください。	その理由を教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
継続的に購入している	素材がいろいろ入っているので、自然なうまみを食べられるから。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
継続的に購入している	出汁の素だと味が付いているため、味のついていない物を選びたいから	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
継続的に購入している	減塩を気にします	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
継続的に購入している	出汁用の食材を揃える手間が省ける	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
継続的に購入している	無添加	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
継続的に購入している	減塩のものを購入しています。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
継続的に購入している	なるべく無添加のものを食べたいので	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
継続的に購入している	だしパックにありがちな酸味が無い商品を見つけました	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
継続的に購入している	和食に合う出汁なので、レパートリーに合うように出汁を調節してお料理に使います。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
購入したことがない	食材そのものから出汁引用顆粒や液体で十分	男性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
購入したことがない	40年ほど素材の昆布と鰹節で作るから	男性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
購入したことがない	いただきもので足りている	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
購入したことがない	必要と感じないので	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
購入したことがない	塩分が調整できない、中身がわからない	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
購入したことがない	味付けが難しいと感じる	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
購入したことがない	時間が無いことが多くて使いたいけど常備することから遠のいてる	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
購入したことがない	ゴミがでる	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
購入したことがない	いただきもので足りてるので	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
購入したことがない	出汁パック使うなら昆布とか鰹節で良い。ここで「購入した事がない」が有るのに最初の数問にその選択肢が無いのは何故？	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	富山県
購入したことがない	味付けが難しいと感じる	回答しない	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
購入したことがない	まだ、スナップディッシュから当選、発送の通知がない	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
購入したことがない	鰹節と旨み調味料でだしを作るため	男性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
購入したことがない	必要に感じたことがない	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	広島県
購入したことがない	いつも楽天で根昆布だしを大量に購入するから	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
購入したことがない	味付けが難しいと感じる	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
購入したことがない	塩分が気になる	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
購入したことはあるが今は購入していない	おせちを作る時だけ奮発して高い出汁パックでたくさんの出汁を作ります。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
購入したことはあるが今は購入していない	買い物でいただいた時にも利用しました。いつもより出汁の味が良くて、頂いて嬉しかったです。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	石川県
購入したことはあるが今は購入していない	忘れました	男性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
購入したことはあるが今は購入していない	家族からの要望で使用をやめました	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
購入したことはあるが今は購入していない	パックを破いて料理に使うレシピを見て買ってみたが、それにしか使わなかった、出汁を取るのに使うと、紅茶のパックの様に、まだ出るのでは？と、取り出すタイミングを、外してしまう、なので、パックでは無く出汁を取ったあと、そのまま食べられるカツオパックとか、イリコとかを使います。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
購入したことはあるが今は購入していない	苦い。パックの中身が信頼出来なかった。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
購入したことはあるが今は購入していない	素材のだし又はパック以外のだしを使うから。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
購入したことはあるが今は購入していない	地元のやすまるだしのアンバサダーをしていて、定期的に頂いております。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
購入したことはあるが今は購入していない	夏の間はほぼ使わないのでお休みしています	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
購入したことはあるが今は購入していない	お歳暮で頂けるようになった	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	三重県
購入したことはあるが今は購入していない	白だしとかをつかうようになった。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
購入したことはあるが今は購入していない	出汁入り調味料でお気に入りのものがあり、失敗なく作る事ができるので、そちらを使っています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
購入したことはあるが今は購入していない	現在、顆粒のだしを使っているのですが、いりこそのものを摂取出来るようなので、だしパックよりも栄養素が高そうな気がするから。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	富山県
購入したことはあるが今は購入していない	たまたま	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
購入したことはあるが今は購入していない	量の調整がしにくい	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
購入したことはあるが今は購入していない	使っていたものが廃盤になってから使っていない	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
購入したことはあるが今は購入していない	実家から送ってもらえるので	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
購入したことはあるが今は購入していない	気に入って買っていた商品が廃盤になってしまった	男性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
購入したことはあるが今は購入していない	自分で出汁を引いているので	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
購入したことはあるが今は購入していない	安い時に買ったりしてたまに使う	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
購入したことはあるが今は購入していない	他の出汁を使っている	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
購入したことはあるが今は購入していない	だしをとった後、パックを取り出すのが面倒	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
購入したことはあるが今は購入していない	特に使わない理由はないが、頂き物で使ったりするので、特別なときに使うようにしている。(普段使いは粉末だしなので)	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
購入したことはあるが今は購入していない	自分でとるほうが美味しいから	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
購入したことはあるが今は購入していない	1回の使用量とパックの大きさが合わない	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
購入したことはあるが今は購入していない	最近だしから取ることにはまっているから	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	群馬県
購入したことはあるが今は購入していない	出し殻を捨てるのが気が引ける。かと言って使いまたが思いつかない。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
購入したことはあるが今は購入していない	いま住んでいる家の近くに久世福商店がないから	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
購入したことはあるが今は購入していない	かわりに昆布と鰹節からだしをひいている	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	北海道
購入したことはあるが今は購入していない	後で取り出すのが面倒	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
購入したことはあるが今は購入していない	普通の出汁でいい	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
購入したことはあるが今は購入していない	セールの時にまとめ買い	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
購入したことはあるが今は購入していない	頂くことが多いです	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	京都府

「だし」に関する、悩みや不満があれば具体的に教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
自分でわざわざ出汁を撮るのは面倒	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
同じ粉末出汁を使うと同じような味になる	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
一つのだしでは済まないのが不満。和洋中と様々なだしがあるので全て一つで済むとありがたい。	男性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
本当は毎日カツオから出汁を取りたいけれど時間も無いので粉末に頼ってしまう。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
粉末タイプを使ってますが、しけりやすいと感じます。なので、小分けを購入していますが、それも使う量が毎回ちがうので、半端な量が残ると冷蔵庫でしけらないように気をつけて保管しています。しけらないボトルのようなもので、液体ではなく粉タイプで簡単に計量し、ふりかけられたりすると、個人的にはうれしいです。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	石川県
同じ料理でも、だしをとったときと、粉末調味料を使ったときの、味付けが違う。 気をつけるポイントがあれば教えてください。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
だしパックを使うとパックが邪魔になる	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福島県
出しパックは煮出すのに夏場は暑い。 顆粒は便利だけど、体に良いか不安	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
味の入ってない粉末や顆粒の物がもっと増えてほしい	男性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
だしは正義!!	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
本当は常に素材から取りたいけれど、フルでお仕事してたら、なかなか自分的には時間にも気持ちにも余裕が持てず、結局は安くて楽な顆粒だしを一番使う事になってます。なので、求めやすい価格で素材を生かしてるだしがあれば最高だなと思います。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
素材からとるだしは時間がないのでめんどくさいイメージ	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
安心して使える素材は値段が高いです	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
市販の粉末に比べた時使いやすいかどうか美味しいかどうかだと思います。	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	宮崎県
少し高い、嵩張る	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
だしを濃く取りたい時に、鰹節などの素材はコストがかかってしまう点。また、素材でだしを取れば取るほど、そのあとに残るものの活用方法に困る場合がある。（刻んで佃煮にするなど、手間もさらにかかる）	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
手軽に済ませたい	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	石川県
お得なので大袋のたくさん入っているのを買うのですが、気づいたらしけてしまっている時があるので、保存方法をちゃんとしないとなーなんて反省が多いのと何も気にせず、使いたい時に手軽に使いたいよなぁーと思って、結局そのまま使い続けるという横着な自分に呆れることがあります	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
ものによってはだしパック雑味などある場合があるから	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
私はお出汁のみの味付けが好きなのですが、家族が醤油など味濃いめが好きなので困る	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
適正量が曖昧	男性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
家族で味の好みが違い、出汁をひいたり、だしパックを使いたいのに薄いとか言われます。レシピ通りにやってもいわれるのはなぜなのか？私のやり方が悪いのか？？？	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
高い本枯節の、厚削りなんて、一流うどん屋さんの様な出汁が取れますが、大量生産のカツオパックとか、引き上げたあとふりかけとかにしないと、勿体ないと思ってしまう。、あごだし、イリコなどはそのまま具にしてしまえば良いけど、出がらしの、活用法に悩みます。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
出がらしが大量に残る	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
添加物が心配だがいちいちだし汁をとっている時間がないのと冬場はたくさんとっても冷蔵庫に入らないので手軽な顆粒を使ってしまう。 プロがとるだし汁は確かに美味しいが使う素材が一般家庭では限られており、丁寧にとっても物足りない気がする。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	和歌山県
出汁がらまで使い切りたい	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
出汁パックは少し高い	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
細かく分けて出来れば理想ですが素人だとどうしてもうまく行かない場合もあって結局粉末出汁を足したりしてしまう事も度々あります。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長崎県
ピンキリで何がいいのか分からない	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
化学調味料の入っていないだしが少なかったり値段が高かったりする	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
素材から出汁を取ったときの昆布や鰹節など、ふりかけにするひと手間がなかなか取れず、捨ててしまうことがあるので、簡単な再利用方法があったら教えてほしい	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
天然だしが理想だが、まとめてとっても数日で使い切れる場合とそうでない場合があり難しい	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
基本に戻り美味しい出汁をとりたいが面倒で出来ない	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
昆布や、鰹節で出汁を取るのは、大変	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
片口鰯の不漁により、価格が2倍になった事が痛い。だし昆布の品質が落ちて来ている事も嘆かわしい。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
粉末だしは便利だけど塩分が多い	回答しない	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	和歌山県
美味しいが煮出せる量が少ないものが多い	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
だしパックだと汁物や煮物しか使えないのかな？とあまりレパートリーがないので悩みます。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
しっかり味が出ないだしパックなどもあります。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
賞味期限が意外ともたないことです。でも添加物があるものは使いたくないので、仕方がないと思っています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
安全なのか不安はあります。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
自然出汁をとるのは素人には難しいく感じる	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
顆粒だしや、メーカーによって出汁パックも塩分が多いものがあるので、そう言う商品はあまり使いたくないです。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
保存方法が難しい	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
添加物が入ってないものをよく見て購入しています	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	茨城県
昆布やカツオからとった出汁氷がほしいです。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
時短で味が決まるので感謝デしかない	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
賞味期限内に使いきれなかったり　だしパックを破いて使ってもよいものは近くで買えないので買わなくなってしまった	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
出汁パックは手軽でありながら塩分が強くならないので便利	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
値段が高い	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	宮城県
いろんな商品が出ても田舎のスーパーにはおいていない。顆粒よりパックの方がなんとなく身体に良さそうなイメージ	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
使う頻度が多いのでできるだけ無添加のものがいいと思う。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	宮城県
煮出すのに時間がかかるので、そこが手軽に美味しくできれば良いなと思います。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
アミノ酸系の化学調味料が添加されている物があるので、購入する時は気を付けている。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
保存には意外と場所をとるので沢山ストック出来ない。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	静岡県
ほんだしのような和風だしは顆粒のものばかり見かけるので、コンソメキューブのようになっていたら使いやすいのでは？と思ってます。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
小分け１袋の量が多い(ひとりぐらし)	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
商品により違いがあるとは思いますが、だしパックを投入し、鍋から取り出すタイミングがわかりにくいです。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	福岡県
料理に合わせて出汁の種類を使い分けたり混ぜて使ったらしてみたい	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
出汁パックはたまにやぶいちゃいます	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
どんな料理に特化しているのか前面に出してもらえるといいなって思います	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
だしパックは顆粒より美味しい気がするが、最後の一滴まで使えてる気がせずもったいなく感じる。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
煮干し出汁をもっと活用したい	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
だしパックの1包が1人～2人用もあると便利です。家族が揃う日とそうではない日があるため、調整しやすいかなと思います。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
沢山購入するのでもう少し価格が下がれば良いなぁと思います。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
添加物が気になる	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
麺つゆの濃縮が統一されてないのが面倒 新しく買う度に量を間違える	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
白だしを使っていて、無塩の物が欲しいといつも思います	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
昆布や煮干しなどから取る出汁が一番美味しいが、手軽さに欠けるため実践できていない	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県

「だし」に関する、悩みや不満があれば具体的に教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
昆布と鰹節と貝柱や鮪節などたっぷり使いたいんですが生活圏の高級スーパーでもほぼ取り扱いが減っていて悲しいです デパ地下へ行くととても値上がりしているので商品券がある時に…年末まで我慢…って一級品を買うのは保留状態です	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
料理に合わせて使うとよいと思うのですが昆布は前の日に水につける等なんとなく面倒です。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
子どもの頃はアゴから出汁をとって味噌汁を作っていたのに、いつからそれを面倒と思うようになってしまったのか……	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
だしの種類がもっといっぱい増えたらいいなと思う。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
塩分が入っているのが不満	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
粉末だしは塩味が強いので、味が濃く仕上がることが不満	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
無し	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛媛県
だしの値上げだけは非常に困る	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
ちゃんと1番出汁を作るには手間もコストもかかる。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
いつも同じ味になってるような気がする	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
手作りでだしをとる手間がかけられない状況	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
出汁の種類が増えると良い	男性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
面倒なので、市販のだしパックを使うのですが 夫が海藻、昆布類（昆布成分含む）が薬の影響で使えないので 使えるパックが少ない。 （昆布成分が入っていないパックが少ない）	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
味が自然な感じでないところ	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	岐阜県
あご出汁なアレンジが中々分からず、あまり使えてないです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
適量が難しい	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
素材の味に合わせて使えば美味しくなり、減塩にもなるし必要不可欠。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	岩手県
素材からだしを取りたいとも思うのですが、毎日の生活の中で余裕がなく、できないことが多いです。だし入り調味料に頼ることが多くなります。	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山形県
だしがらの使い道、 温度など気を使う	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	青森県
本当は毎日昆布やカツオで出汁をとりたいところですが、やはりコスパが悪いのでどうしても顆粒だしになってしまいます。 健康面を考えると手間隙かけてお出しをとりたいところですが、、、	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
昆布など使う場合は、ふりかけにすることがあるけど、それ以外何かないか？と思う。	女性	それ以上	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
粉末や顆粒タイプのものは塩分や添加物が気になります	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
本当は本格的なだしを取りたいのだけど、面倒でつい楽なものを使ってしまうこと。パックだしでもとても美味しいものがあるけれど、価格が高いこと。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
裏の成分表見ると塩分が先にかかれてるものが気になる。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
時短、手間を省きたい	男性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
万能だしが欲しいです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
手軽に使えるだしのバリエーションが増えると嬉しいです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
塩分控えめを探すのが大変	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
きちんと昆布や鰹節とかで出汁を取りたいが 毎日だと生ゴミが増えるから市販の出汁パックや顆粒出汁にたよってしまう。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
めんどう、その後捨ててしまうのがもったいない、沸騰させてから入れるなど細かいほうがおいしいんだろうが、めんどくさくなる。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
コスパが悪い	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
便利で感謝してます	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
本来ならば、一から素材を揃えて…としたいですが、1度に使う分だけを都度、と考えると、手軽にバランス良く調合されたパックの方が、コスパ・タイパが良いので、重宝しております。 ただ、無添加・無塩で気軽に買えるものは少ないと感じます。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
汁物や和食のイメージが強いのですが、使う頻度が少ないので、どちらかと言えば作りたくなる料理が自分に無いのが悩みです。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
○○専用調味料、出汁というのは、少し苦手です。勿論他の用途も沢山あるとは思うけれど、全ての料理用の調味料を揃えていてはキリがない㊙	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	京都府
使い道のレパートリーが知りたい	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
一から出汁を取るのは少し面倒	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
味付きだしパックは塩分があるので、調味料を入れる量がわからなくなり、使いにくい。なるべくシンプルなものが欲しい。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
もっと安価だと助かる	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
夫が最近、減塩食をするように医師から指導されているので、出汁パックは控えています。意外と塩分を含んでいるものがあるからです。忙しくても素材から出汁をとることは、自分の身体のためにも大事なことなので、苦ではないです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
動物系（豚骨、鶏ガラ等）の出汁の安定感が無い事。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	秋田県
やはり自分が好きだと思えるだし	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
なるべく天然の物を使いたいのでそれでいて価格が抑えられれば最高です。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
だしの上手な出し方が、どれが正しいかわからない。例えば昆布や鰹節の入れるタイミング、取り出すタイミング。	男性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
どのくらい入れたらいいかわからなくなる。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
化学調味料を減らしてほしい	男性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
捨てるのが面倒なときがある。	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
高いのが悩みです。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
特にない　時間があれば素材から、無ければパックや顆粒で	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
塩分濃度が高いと感じる時がある	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	高知県
日持ちがしないので作り置きができないこと	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
色んなだしを試すのが好きですが(同じ料理でも全く違う味付けに感じるので)、だしの種類(あご、かつお、昆布、合わせ等)がどのような料理に適しているのか、パッケージ等からひと目でわかればいいなと思います。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
だしパックに混合だしが多い。特に椎茸入りが多いのが残念。	男性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
なるべく自分で昆布や鰹など素材から取っただしを使いたい気持ちはありますが、手軽に作れる昆布水などはあまり日持ちせず、平日は簡単なものを作ることがほとんどなので、使う機会も少ないし作るのを諦めています。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
減塩料理してるので、塩分にこだわりがあります	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
価格が高い　パックの中身ごと使用したいが、パックが切りにくい	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
無添加で気軽に使える価格の商品が増えてくれたら嬉しい	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	岩手県
だしをとりたいですが、面倒に感じてしまいます。 簡単に手軽にだしをとる方法を知りたいです。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
アレルギーがあるため選べないものが多い	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
職場なので自由度が無い	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
丁寧に昆布やかつおから取りたいが、手間がかかる	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	三重県
出汁パックは旨みが弱い。 良いものだと高いので手が出ない。 結局白だしに頼りがち。	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
時短を第一に考えてしまうため、どれが美味しいとか比較したことがない。 小袋は使いにくいが、大袋だと湿気やすい。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
全部出汁の味になる	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
沢山種類があり、パックは高価なので継続して使えない。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	和歌山県
とんこつベースの粉末出汁ってあります？	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	栃木県

「だし」に関する、悩みや不満があれば具体的に教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
特別ありません。無添加だと思っていたのに、アミノ酸などが入っていると苦情を言っている人がいますが、それは承知で使っております。グルタミン酸などが健康に悪いとは思っておりません。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	広島県
白だしをよく使うが、無添加は高価。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
やはり時間が必要なのでプロの時短を絶望します。時間があれば本当に一からやりたいをサポートしてください	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
出汁をとった後の煮干しがもったいなくてまとまると天ぶらにしている。美味しいのだが、たまりすぎるので、他の使い方が知りたい。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
添加物を使うのをやめて欲しい。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	秋田県
だしをとるための鰹節や煮干し、昆布などの価格が高騰していて、食費を圧迫する。ので、滅多に買えない	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
塩分控えめがあまり売ってない	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
鰹節は場所をとる	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
だしパックだけでは、お味が決まらない。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
出汁を濃くして調味料を減らすようにしてい！	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山形県
塩分が気になります。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
市販の粉末だしに含まれる塩分が商品によってまちまちなこと	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	石川県
出汁パックはいつまで入れっぱなしで良いか時々不安になる。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
添加物が多いものは避けるようにしています	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	京都府
だしを作ってみて思う味でなかった（食材に合う作りたい味ではない）ときのリカバリーはちょっと大変	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
余裕や時間がないと簡単に済ませてしまう	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
とる時間が面倒な時はある	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
美味しい出汁パックは高い	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
地方により素材の違いがあり、引越などで地域が変わると、元々の慣れた味とは違うだし食材の方が入手しやすくなる。 手間暇かけてとった素材からのだしより、だしの素を好んでしまう味バカになってしまった自分と家族にがっかり&反省。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
使用済みだしパックの中身を捨ててしまうのがもったいないけど、再利用でどうしようか悩みます。昆布やしいたけなど植物性原料のみのだしや化学調味料なしのだしの種類が少ない気がします。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
だしパックをさいて中身を使おうと思ったら、魚の小骨がたくさん入っていて食味が悪くなった事があり、それ以来購入するときに気をつけています。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	青森県
だしパックは炒め物などは不向き	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
だしパックは美味しいけれど高かった	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
量がわからない	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
基本的に昆布だしが好きなので良い昆布でゆっくりとだしを引いてます。使った昆布は冷凍して貯れば佃煮にします。	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
開封後早く使わないと劣化する	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
顆粒だしを片手で簡単に使える商品があると便利	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
料理により何にどう使ったら良いかと分からない。なので、同じ物に同じものを使うが基本になっている	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
粉末でしの場合、塩分量を一目で分かるようにパッケージ記載して頂きたい。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
だしパックを絞るのが面倒くさい	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
高級と言われる茅乃舎の出汁を買ったが、添加物が入っていてショックだった。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
どのくらいの量を入れればベストなのか分からない	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
出汁入り調味料では、薄味にしたい場合に出汁の風味をほとんど感じられない気がしています	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
アミノ酸添加など添加物を無くして欲しい	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
だしパックは美味しいが使える料理が限定される。顆粒だしは便利で汎用性が高いが塩分が気になる。 いいとこどりのだしがあればいいと思う。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
塩分や保存料が入っているのは使わないようにしています。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
だし入りみそは便利だが、菓子へ使いにくい。とはいえ、菓子用に味噌を買っても余る。あまり料理をしないので。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
出汁パックで出汁をとったアト捨てるのが勿体無い！	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
全ての料理に出汁があり、美味しいと感じる。これからも出汁の旨味をふんだんに使用した料理を作っていきたい。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
いつも新鮮なものを使いたいが、開封直後としばらく経ってからで多少味が変わってしまう。それとなるべく添加物が無い物が欲しいとなると商品が限られる。また塩分を入れたくない時にも入ってしまう。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
企画が小さい	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	鹿児島県
色々使ってみたいので、少量づつで売ってほしい。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
鰹節から取るだしは美味しいけどコストがかかってしまうのが悩みです。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	京都府
あごだし カツオだしとか どれを どうやって使っていいかわからない	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
出汁入り醤油のめんつゆ、合わせ味噌を便利に使わせてもらっているので、特になしです。	男性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
色んな企業が様々なだしを出されているので、迷う。好みのものがあれば、なかなか新しいものに手を出し辛い	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
気付くと賞味期限切れになっている	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
どの料理にどんなだしが合うのか知りたい	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
塩分が強いのは避けてます	女性	それ以上	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
自然素材で、なるべく用意したいですが、 手間だとは、思います。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	栃木県
ワンパターンになってしまう	女性	20-29歳	そのほかの仕事で収入を得ている	埼玉県
出汁パック一袋で、300ml位の仕上がりになるものが少ない。美味しくても大容量だと少人数家庭では使いづらい。素材だけの出汁が好きです。塩分、添加物、化学調味料不使用品がもっとあると良いと思う。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
だしを取ったあとの鰹節や昆布 再利用するにしても限られてしまうので捨てちゃうのがもったいない	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
小分け少量が無いので一人暮らしでは長期間の使用になり期限が気になる	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
手軽に使えるだしパックの中には添加物が入っている場合があるので、購入時によく注意しなければならないこと	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
貝系の出汁が好きです もっと安価に購入出来たらと思います	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	福岡県
身体にいいものを見極めないといけない	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
朝のお味噌汁を昆布、鰹ぶしからとると手間がかかる	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
商品の違いがなかなか上手くわからない	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
だしの種類が多い。使い分けが難しい。	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岐阜県
1度開けると風味が飛ぶこと	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
昔はいりこや昆布、かつぶし、干し椎茸などの素材から取っていたが、手軽さからだしパックなどを使うようになった。本来は素材から取った方が身体にはいいのではないかと思うのだが、どうしても時短を考えてしまう。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	山口県
だし入りの味噌など売っているが、何か物足りない。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
無添加にこだわるとお値段高めだし、鰹節や昆布などから出汁を取りたいけどこちらもお値段高め…	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	栃木県
素材から取るだしはおいしいけどやはり面倒。無添加の粉末だしはスーパーでなかなか売っていないので、本当はあまり使いたくないけれど市販の粉末だしを使ってしまいます。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
魚出汁パックの場合、生臭いなど商品によって 味の差がありなかなか美味しい出汁パックに出会えない。また無添加品は少ないこと。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
だしパックで袋を破いて中身を使って良いタイプかどうかが分かりにくい。塩を含むものは塩分量が気になります。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	広島県
素材から抽出するのは時間がかかる	男性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
無し	回答しない	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
時間があれば素材から出汁をとりたいが手間がかかる。 パックや顆粒素材では添加物などが心配なものもあるので、よくパック材を確認したり、無添加であるかを確認してから買うようにしている。顆粒や調味料はたまに添加物の味が口に残るものがあるので。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都

「だし」に関する、悩みや不満があれば具体的に教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
無添加で美味しい出汁が手ごろに手に入ればいい	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
専ら顆粒出汁を使っている。 出汁パックをうまく使いこなしたい	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
添加物が気になる。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
自分が四国出身だからか、西のメーカーのだしパックが口に合います。関東のメーカーは思ってる味にならず、好みのだしを探すのが少し手間です。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
パック出汁は美味しいが、事前に煮出しておく必要があるので、つい顆粒を使ってしまう。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
塩分がまちまち	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
高いものは凄く美味しいものなのか？よくわからない 安いものを選びがち	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
だしの割合を失敗して薄味になってしまうことがよくあります。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
美味しさの秘訣	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
身体にいいのか心配	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	奈良県
品物によって味がぜんぜん違うので変えるのが難しい（いつも同じのを買ってしまう）	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	新潟県
鰹節を削るのが難しい。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
紅麹あるかどうか教えて下さい。	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
「水出しで冷蔵庫に入れて」と言うのをSNSで見るが煮出さなくても本当に美味しく出汁が出るのだろうか？	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
食材を買うけどだしのストックが忘れがち、いつ使うかわからない為、あまり買いだめもしたくない。比較的長期保存のだしを選ぶ事が多いです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
丁寧にだしをとると裏切らない出来栄えになりますが、かかる時間、それぞれの素材が高価なのでお金がかかるのが難点です。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
お出汁は、ほんのり優しく香り癒しだと思う。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	富山県
だしパックも粉末だしも塩辛い物が多い	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
出汁、出汁を味で感じると、手抜き感がない、手間ぬきだけど自信が持てる味になる。 不満は、出汁パックは塩分控えたい時に出汁を濃くしたくて、なのに塩分が入ってたりすると残念に思ったりする。味見何度もしたくない。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
うまみがでない	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
時間があれば、きちんと出汁を取りたい	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
本来なら昆布やかつお…というようにその素材から出汁を取るのが良いと思うのですが、コスト・手間がかかるわりに納得いく出汁が出せないので。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
だしパックのおいしいものは高価なので時々使います。 かつお節だし用を購入したときだけ、だしをしっかりとりますが、残りのカスの処理が面倒です	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
椎茸等沢山入れると沸かし過ぎて苦くなる時が有る気がします。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
特にないが身体に害はないか不安になることがある	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
顆粒だしは手軽だが添加物と塩分が多くなるのが心配。煮干しや昆布など天然素材を使いたいが、手間がかかる事と、出涸らしを捨てるのは勿体無いし、処理に困る？	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
本格的な出汁をとりたいけど調べてないこともありよく分からずいまだにとれていません。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
出汁パックの塩分が少し強く感じたことがありますその他の調味料を抑えて調整することがあるのが少し面倒	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
悩みや不安は特にありません	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
顆粒だし:よくある塩コショウのような容器に入っていると使いやすいと思う	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
パックの場合、忙しい時には向いていない	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
だしパックに出会う前は鰹や昆布から出汁をとっていたので面倒でしたがだしパックに出会ってからは袋を破って放り込んで出汁まで食べています！	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
料理から取り出すのを忘れる。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	富山県
出汁を一から取ると美味しいが、どうしても時間がかかる	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
価格が高いので安くなればいいなと思っています	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
パックを主に使用していますが、煮出すのが少し面倒です。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
塩分が気になる	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	茨城県
時間が掛かる	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
粉末だしの保管が大変 袋で買ってきて詰め替えに困る	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
美味しいのは高い	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
いりこだしの魚臭さが気になるので、臭いがなくなればもっと使いたい	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
いろんな種類やメーカーのおだしを使ってみたいのですが、一袋の量が多いのでなかなか使い切る事が出来ない。味比べセットなどあればいいなと思います。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	奈良県
美味しくても塩分の強いものがある。塩分極力減らして欲しい	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
お試しで小さいのを売ってほしい。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
溶けやすいものがいい	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山形県
既に有るのかもしれませんが、粉末だしの素をジッパー式の入れ物にして頂くと使いやすいです。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
時間短縮したいから、どうしてもパックや粉末を使ってしまう	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
使い終わったのが勿体なく感じる	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
探せばあるけど、気軽に買える昆布出し、椎茸だしがあるとよいなー(ゆるヴィーガンなので	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	北海道
値段が高い	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
出汁をとった後の昆布、鰹節の再利用しようと思って　とりあえず冷蔵庫に入れるけど、結局は使わなく腐らせてしまう。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
出汁入りや顆粒出汁は塩分が強いのが多い	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
昆布と鰹節できちんととっても、料亭のような香りが出ない。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
汁物用にかつお節と昆布で出汁を取ることが多く、出汁がらがたくさん出てしまう。出汁がら自体、ふりかけのような物に使う以外わからず、ふりかけを作ったとしても食べ切る前に翌日にはまた新たな出汁がらが出ることになるので、結局捨ててしまうことになり、もったいない。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	静岡県
かつおだし、昆布だし、いりこだし、サバだし全て大好きです	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
顆粒だしだと塩分取りすぎてしまうため、顆粒のときはより多く野菜を入れるなどして、減塩の工夫が必要。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
気に入って使っているものが割と高額	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
出汁をとったあとのかつおや昆布が勿体ない	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岐阜県
だしは美味しいけど鰹節からとるのは面倒	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	高知県
最近は少人数や一人暮らしの方が多いので1人分用のダシを作って欲しい。	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	広島県
だしパックは、袋を破いて使っています。一袋使わない時に保存に困ります。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
塩分が入っているのが嫌です。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	富山県
だしパックも素材そのままも、だしを取ったあとうまく活用できない	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
湿気で色が変わる時がある	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
レシピに貝出汁料理があまりない、使ってみたい	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
だしをとるのが手間…。出汁パックも煮出しがいるので。ただ顆粒だしは楽ですが、添加物が気になります。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
やっぱり少し面倒。色々なだしがあるが、いりこだし、あごだし、かつおだし、野菜だしなど使い分けがいまいちわかっていない（ので、結局、あごだしかかつおだしに偏る）。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
顆粒以外のものは温度や時間の影響を受けやすいので、使い方が難しいかも	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
色々なだしが発売されているので、どれを選べば良いか迷います。	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	東京都
粉末だしでも無添加で魚よ栄養やカルシウムがたっぷり摂取できるものがあれば子供にも安心して使える	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
だしを入れると辛くなる。 高価である。	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
きちんととるとコストがかかるから頻繁にはちょっと…粉末タイプのだしパックも好きなメーカーのはお高いのでこれぞと思うものに使ってますがお値段が高いと頻繁には難しいです。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	北海道
出しパック、使ったあとって本当に皆さん捨てる？ら	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
少し高い	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
添加物など気になる。コストがかかる。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
通常の生活での必需品だと思うので、物価高が継続して続いているので、だしに限らず求めやすくなると助かります。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
だしを使う事でどれくらいの減塩になるのか知りたい。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県

「だし」に関する、悩みや不満があれば具体的に教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
料理に合った色々な出汁(かつお、あご、昆布など)を使ってみたい気持ちはあるが、なんとなくいつも同じ出汁やめんつゆを買って料理しがち。小さめサイズで色々と試せる出汁セットがあったら使ってみたい。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
年々値段が上がるのが悩みの種です。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
有塩の出汁パックは種類が豊富ですが、無塩のものは(私の住まいは田舎ということもありますが)選べる程種類がありません。なので、ネットで買う事が多いですが、出来ればいつものスーパーに何種類かあれば嬉しいです。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
いろいろなだしを試してみたいけど　好みに合わなかったら余るので　いつも同じだしを買ってしまう	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
顆粒出汁に慣れた比較的男性だと、そざいからとった出汁だとものたりない。といわれる。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
それだけだと、同じ味になってしまう。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
塩分がなく出汁そのものの粉末出汁があればいい。価格もそのまま（ないか‥）	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
値段が高い	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
私の地域では煮干しを使うのですが、頭とはらわたを一匹一匹とらないと苦味が出るので出汁を取る手間がかかり使いづらい	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
出汁パックは高めで、最近は値上げのため、状況によってはコスパの良さで粉末に切り替えようか悩み中です。出汁は毎日使うもので、我が家ではとても大切な調味なので、家計にあった価格と味を探すのが大変です。	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	北海道
だしパックて、いろいろ出ているけれど、案外、使い方が、難しい 全部入れると多いし、とか、顆粒のように調整が案外難しい	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
残っただしの保存法	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
基本だしとかだしをとるときのコツなどをもっと知りたいです	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	京都府
素材からとると値段が高い	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
顆粒だしをよく使いますが、昆布の顆粒だしと、鰹の顆粒だしそれぞれ使い分けが分からない	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府

「だし」関する、おすすめやひと工夫があれば具体的に教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
洋風の料理、たとえば、ポテサラにも和風出汁をいれたりできるので和風だけという固定概念は捨てたほうがいい	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
ほんだしは全ての料理に合う率が高いだしです。	男性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
濃いめに出汁を取ると調味料が少なくて済むので塩分を気にする時は濃いめにしている。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
市販のつゆの素にカツオ節を足すと本格的な味になる。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
だしパックを使うなら、パックを溶かし出来るだしあれば便利	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福島県
チャーハン、焼きそばなどに粉末出汁パックの中身を使う	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
出しパックの中身をポテトに絡めたり、ごはんに混ぜておにぎりにしたりします	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
どんなものでも使える、麺を茹でるのに出汁を使う、出汁をとったものでふりかけや佃煮を作る	男性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
正直、だしは何にでも合いますね。って言うか、ないとほんとに困る。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
パッと使えるだしパックや液状のは味も決まるし手軽に使える	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
出汁パックを出汁以外にもふりかけ作りなどに使用しています	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
前は昆布とかカツオで出汁を取っていたが、今は便利がいいものが有るので使っておいしいと思う。	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	宮崎県
スープや出汁茶漬けにして、そのものを味わえるようにさるのが好きです	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
和の出汁が洋食にも意外と使えたりする。 チキンのマーマレード煮	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
簡易なだしとの併用は有効なのではないかと思います。	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
醤油や塩を少なめにしてだしで味をつけるよう心がけています	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
出汁パックや、顆粒だし、液体だし、少しづつ混ぜて使うと、料理がすごく美味しくなります。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	島根県
昆布出汁は夜からつけおき冷蔵庫へ保存して朝からその日１日で使いきる	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
使い終わっただしパックの中身を再利用する！炊き込みご飯や和物等	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
工夫していましたが、悩むことに時間を取られるのがもったいないと思い、工夫をやめました。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
醤油麹や塩麹を使っているので、あまり出汁は使わないです。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
出がらしは、食べる煮干しと乾燥わかめ、煎りゴマと、フードプロセッサーで、ふりかけのようにして、炊き立てご飯に『混ぜ込みわかめ』で、カルシウム身体に入れてゴミを出さないようにしています。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
昆布、カツオ等終わったら細かくして醤油、砂糖と共にレンチンしてふりかけに	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
温度調整で違うみたいです。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長崎県
だしパックをパックから出して味付けに使ってみた	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
ほんだし一択になりつつある	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
味が足りない時に昆布だしの粉末をいつも追加します。化学調味料が入っていない方がべたっとした味がなく自然で美味しいです	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
昆布、鰹節、干し椎茸などの素材を水に漬けて冷蔵庫で一晩おき、水出しの出汁を作ることがあります。さっぱりとした仕上がりで火を使わなくて良いため、夏場に重宝しています。煮出したときほどの旨味や深みはないかもしれませんが…。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
天然出汁をとるまでは時間がないが、使いたい時などは、削り節や昆布のパウダーなどを活用しています。なんならこちらのほうが旨みは強く出やすく、便利なのでこの二つは欠かせません。今後は椎茸のパウダーなども購入を検討してます。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
出汁と言っても色々な方法で素材を引き出す方法はあるので、自由に楽しんだらよいのかなと。味は薄めにして、足りなければふりかけたりして！	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
出汁入りみそを使う	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
だし入り調味料でもだしパックでだしを追加している。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
お酢に煮干しを入れておくと酢の物が簡単に美味しくなる。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
味噌汁の出汁として使った後のパックは、煮物や炊き込みご飯、和物に使っています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	岐阜県
出し巻き卵を作る時、茶濃しに鰹の削片を入れ熱湯を注いで即席かつおだしを取ります。乳幼児の栄養指導をしていますが、離乳食作りで潰した食材を液体で緩める時にも、このやり方でかつおだしが少量用意できることを教えると喜ばれます。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	香川県
塩分を少なく	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	鹿児島県
袋を破ってご飯に混ぜて焼きおにぎりにすると美味しい	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
何にでも使えて便利です。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
いろんなお料理に使うようにしています。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
だしパックもパックから出してふりかけて使い切ります。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
煮干しで味噌汁の出汁をとってそのまま煮干しも食べると、カルシウムもとれて一石二鳥です。私は苦味は気になりません。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
顆粒だしの場合、調理の最後に入れると風味が残る。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
塩梅しだい	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
出汁パックは、時間がある時は、お鍋にお水と入れてしばらくおいています。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
だしは一味加えるのに便利。煮物や炊き込みなどだけでなく、炒め物にも使うと味わいがでる。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
そのまま和え物やおにぎりにふりかけたりして食べています	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
普段からだしパックを使っていますが、お味噌汁や炊き込みご飯などで使う時にはパックを破いて中身を全投入し、丸ごと食べるようにしています。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
料理に澄んだだし汁が欲しいか、原料のザラッとした感じがあってもいいかで使い分けています	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大分県
昆布だしに慣れたら美味しいです。 味噌汁が美味しい。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
パックを開けてそのままを使って丸ごといただくのをたまにやります	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	茨城県
粉のだしの🏠を破って、味噌汁にする。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	沖縄県
出汁をすぐ欲しい時のために凍らせて冷凍庫にいれてます	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
普通の使い方しか分からない	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
パックで出汁を出したら終わり、ではなく、出汁がらもふりかけや和物に使っています。	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	静岡県
鰹だしその他マグロ節を見つけてたまに使うようになった。お茶漬けも出汁がおいしかった	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
毎日美味しいだしをとって 塩分などを控えられて 身体に優しく健康的なお料理を作って喜んでもらいたい	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	宮城県
出がらしを、ほうれん草のお浸しなど和え物に使います。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	三重県
旅行に行けばその土地の出汁パックなどがあれば購入してます。 出汁カレーはおいしいと思います。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
ダシごと食べられる粉末のだしパックがあると 手軽にカルシウムがとれて嬉しい	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	宮城県
出汁をお茶パックに自分で詰めてだしパック自分で作って煮出す間にほうれん草などを一緒に入れてお浸しを作ったり、味噌汁なら刻んだ野菜をいっしょに水から入れて煮込んでしまい、野菜からもお出汁をとってそのまま具にして味噌汁にしてしまいます。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
出汁を採ったパックの中身は、炒って味付けすれば、オリジナルのふりかけになる。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
だしパックの出涸らしを味付けしておにぎりや和え物に使う。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	静岡県
味の素も加える	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
お味噌汁は多めに出汁を入れると美味しくできる気がします。他のお料理も何か足りないとき他の調味料を追加するより出汁を追加するようにして、塩分を減らすようにしています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	福岡県
所謂一番出汁にはこだわらない	男性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
味噌汁などは複数合わせるととより美味しい気がします	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
だしパックは中身を出してごはんと混ぜておにぎりにすると美味しいです！	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
使い終わった出汁パックを開いて中身をとりだし、お醤油を少しかけて、アツアツご飯にかけて食べるのが、簡単で美味しいし、無駄がない食べ方。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
あごだしは、おすすめです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
昆布を水に浸けて冷蔵庫にストックしておく	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
煮物の時は昆布使うことで風味が増すため基本使う	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
疲れて帰った時には鰹節に液体味噌と冷たいお水で夏の塩分・水分補給をしていました	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
最近は液体の白だしをよく使います。適当な野菜を少し入れて白だしスープを作ってます。おいしいです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
わが家は汁物などに和風だしと中華風のだしをミックスして使ったりします(みなさんやってると思いますが)	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
あご出しオススメです。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
ちゃんと同じ量を使用すれば料理の味がぶれない。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
出汁パックは開けて使う方が全部の栄養素が摂れて良い	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県

「だし」関する、おすすめやひとエ夫があれば具体的に教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
今日は！という日は朝から昆布、かつお、煮干しを水につけ込んで冷蔵庫内で漬け込んでだしをとってます。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
だしパックをパックじゃなくて好きな量で使えるようにして頂きたいです♡	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛媛県
身体に優しいおだしでお手頃に買えたらとても助かります	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
鰹節をレンチンしてから揉んで粉にする。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
昆布は前の晩からつけて昆布水にして使っている	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
鰹節や削り節を使う	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
だしパックで出汁を取ってから使うのですが 時間の無いときは煮物やお味噌汁等は そのまま1パック入れてお味噌汁や煮物を作り 最後に取り出す。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
旦那と味の好みが合わないので、少しずつ自分好みの味付けに調整しています。	女性	20-29歳	そのほかの仕事で収入を得ている	埼玉県
味噌汁、そうめんのつゆ、お煮しめ	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	長崎県
この時期は味噌汁、出汁ごはん、うどんなど活躍する季節が到来しました。 直ぐ使えるように顆粒を振り返られるように、容器に移し替え、塩をかけるような感じでパラパラ使ってます。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
海沿いの産直で買った昆布の出汁がとても美味しかった。素朴な見た目で無造作に包まれた昆布から深い味のあるお出汁が出て驚いた。冬に昆布出汁だけで湯豆腐を作ったりするようになった。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	岩手県
水出しで常備するのが手軽でいい	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
お味噌汁では、お味噌が美味しいとだしがなくても良い味わいになり、だしを入れない場合もあります。	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山形県
パックにいれたりする	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	青森県
だしパックはもったいないので汁物の場合袋をやぶって中身ごと使います。 栄養満点です！	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
カレーなどの洋風の料理にも入れたりします。	女性	それ以上	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
買ってきたお魚の骨、剥いた野菜の皮や芯、下茹に使ったゆで汁など、普段捨ててしまう物からでも美味しいだしが取れます。 煮出して濾して冷凍してカレーや炊き込みご飯や麺類のスープなどに使うと想像を超える美味しさになります、	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
·出汁パックの中身を炊きたてご飯にかけて混ぜて食す。 ·出汁パックの中身をチャーハンの調味料として使用。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
今のバリエーションで満足	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
料理やシチュエーションに合わせて色々な種類のだしを使い分けています。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
値段高めの出汁パック使ってるので、チャーハンに混ぜたり、味噌汁も出汁とってから破いて中出したりしてます。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
炒め物に入れると美味しい	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
だし入り調味料をうまく使って、おいしく、楽に！	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
だしだけできまるものが欲しい	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
普段、ほぼ毎日、どなたかのお宅でお料理をしている料理家政婦です。先ず大鍋にだしパックを入れてお出汁を作り、そこからお料理を始めます。煮物、和え物、汁物何にでも使います	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
パックのものは破いてだしの粉として使うこともある。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
数種類のパックを合わせて、好みの味に仕上げています。 パックを破って、粉ごと使う事もあります。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
和風パスタを作る時にだし入り調味料を使ってます	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
あごだしがおいしいと思う。(いままではかつおだしを使っていた)	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
1番よく使うのは白だしタイプのもの。料理の材料の色も邪魔せず、和洋中万能で1番よく使用。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	京都府
うどんだしをおにぎりにも使う	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
朝の味噌汁とかなら前日にいりこや昆布を水に入れて冷蔵庫で保管して水だしします。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	岡山県
柑橘系の粉末もあると嬉しい（すだちやゆず）	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
出汁パックを袋から出して、粉末のまま味付けに使う焼きうどんが美味しいです。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
出汁パックであご出汁の美味しさを知りました。いろんな魚のお出汁を混合するとお味噌汁がおいしくできますね。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
だしパックの中身を使って炒め物の味付けに使う	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
取った出汁を凍らす	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
趣味でラーメンを作るので、出汁の取れるものなら、何でも使います。イノシン酸系、グルタミン酸系、グアニル酸、コハク酸等の出汁を2種類以上使うようにしてます。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	秋田県
美味しいだしを選ぶ	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
洋風だしと和風だし合わせるとコクが出るのでいつもそうしてます	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
鰹節はかつお単品ではなく、鯖節などの混合を使うなど。	男性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
食材ごとの白だし	男性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
チャーハンに入れると美味しい。	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
煮物にだしパックを使う時は中身を出してそのまま入れる	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	高知県
同じ料理でもだしの種類を変えると料理の 風味がガラリと変わります。マンネリ防止にもなりますし、物足りないときやその時の料理とだしの相性が合わないかな…？と感じた時は別の種類のだしを混ぜたりします。そうすると不思議としっくりくる味になる時もあります笑	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
粉だし（素材を粉砕したもの）は鰹粉としてお好み焼きや天ぷらなどにも使えるので便利。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
厚削りの鰹節と昆布でとっただしで作る麺つゆは本当にだいすきでおすすめです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
だしパックは出汁を取った後 和物などに袋を破って振りかけ全て使ってます。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
減塩バージョンが豊富であって欲しい	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
市販のパックだしでも仕込んで冷蔵しておくと　醤油やみりん　塩をプラスするだけで簡単にお浸しやお吸い物が作れるので便利 昆布だしは　水に昆布を入れ　冷蔵庫に一晩おく だし醤油は　めんつゆ　天つゆがわりや　少量の煮物（ひじき煮とか炒り豆腐とか）に使う時便利	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	岩手県
昆布やきのこを具材として使うときはおだしを控えたり、淡白な素材にはおだしを効かせてみたり。 工夫をしています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
冷蔵庫に常に昆布だしを作って入れている。余計なものが入っていない方が使いやすいです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
ダシといっても カツオだったり昆布だっり 中華やコンソメや色々あるけど、鍋とかだと和風のダシと中華ダシを一緒使うと美味しい	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
顆粒だしと粉末出汁を料理によって使い分けること。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
とりあえず何でも入れてます。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
サラダに使っている	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
お試し価格で、種類別のサンプルやレシピがあれば嬉しいです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	和歌山県
炒め物、麺つゆ＋マヨネーズの味付けが美味しいです、白だし＋ごま油も美味しいです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
私は鰹節を自分で削って使います。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	広島県
お料理はほぼ出汁で決まりますね	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
何に使うにも、出汁パックを開けて中身もすべて食べちゃいます。捨てちゃうなんてもったいないし、いりこかだったらカルシウムも摂れると思って。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
なくてはならない　ふかみ　本当に一から取りたい	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
白だしが使いやすい。夏は冷たい料理にもいい。冷や汁冷やしらーめんなど。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
煮物、味噌汁だけじゃなく、出汁としての役割だけじゃなく、『味付け』としての役割もあるかなと思っています。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	秋田県
全ての料理に利用	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
旨みを足し算するようにこころがけている。 2種類組み合わせするようにしている。 例えば、鰹節と鶏肉、煮干しと昆布、鰹節と干し椎茸など。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
だしと柑橘やゆずごしょうを使うと塩分を抑えて味をつけれる	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
液体だしを使用しています。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県

「だし」関する、おすすめやひと工夫があれば具体的に教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
添加物のないもの、無漂白パックを選ぶ。煮出すだけでなく、パックを破って全部食べることがある。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
粉末を使っても、最後にカツオや昆布で調整してます	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山形県
おにぎりを作るときに混ぜたり、お米を炊く時に（白米）入れても美味しいです。出汁パックは、	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	秋田県
だしパックは中身をお好み焼きに入れてます。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
中身を全部袋から出して使うことが多いため粉砕しています。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
だしパックを破って粉末だしのように使います	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	石川県
工夫とまではいかないが年末だけ蕎麦は煮干しと鶏ガラ、雑煮はカツオの出しパック、煮物は干し椎茸がメインなど出汁を使い分けて時間かけて作っている。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
出汁パックは中身もそのまま使うと美味しく無駄がないです	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
袋入りのだしをとったあとに、ふりかけにする	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
お茶のポットに昆布、鰹節、椎茸それぞれやミックスして一晩置いた水出汁を常備しておくと毎日楽に使えます。舌も敏感になり、塩味が少なくても美味しく感じるようになるみたいです。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
昆布と椎茸を一晩水につけたオリジナルだしをベースで翌朝のお味噌汁から夕ご飯のメニューまだ使い回しています。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
昆布でだしをとるときは、だし殻で酢を入れた甘辛い佃煮を作ります。鰹節の時はカリカリになるまで炒ってふりかけを作ります。ソフトのふりかけではなく、市販品のようなふりかけはとても美味しい。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	青森県
だしパックも細かく使える	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
昆布や煮干しで自分なりのだしパックを作る	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
牛丼には和風出汁と中華だし、両方ともいれます	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
トマトをミキサーにかけてキッチンペーパーでゆっくりと濾して透明のジュースを取りいろんな料理に使ってます。	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
だしパックのだしがらはふりかけにしている	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
市販の出汁の商品も顆粒とパックと液体で持っていると、メーカーの味の違いもあるし、水分量の調整にもなるので使い分けができて便利だと感じてます。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
出汁パックを開けてそのまま炊き込みご飯にするのは便利で健康にも良さそうなのでやっています	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
自分で取った出汁が多い時は冷凍　野菜クズで甘い出汁がとれる　パックのだしはバラして調味料代わりで時短	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
小分けされた液体だし	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
最近は塩糀、醤油糀、玉ねぎ糀などの発酵調味料をだしとして使うことが増えました。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
野菜だし出汁パックは袋を破ってそのまま料理に使うと味付け不要なほど煮込み料理、シチューなど美味しくなる。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
野菜、魚、肉を茹でた汁を捨てずにスープにしたりしている。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
だしの範囲か分かりませんが、餃子用のスパイスなどが入った瓶を10年以上前に買い、醤油と酢を継ぎ足していつも冷蔵庫に保存しているのが美味しくて便利。風味の付いた醤油＋酢。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
チャーハンなどご飯物につかえる	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	鹿児島県
野菜出汁を作って冷凍しておく。うどん汁に鶏ガラプラスする。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
茹で鶏や茹で豚を作った後の茹で汁はスープやお鍋のだしに使っています。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	京都府
サイリウム出汁のパック(本だし)にチャックが欲しい	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
家で食べるうどんや蕎麦のお汁に鰹節1パック加えると 風味が豊かで そのまま食べちゃうから無駄がない-pl	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
うどん作る時出汁が美味しくておじやにも合うから好きです	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
だしパックはパックから出して使う場合あり	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
味噌汁を作る時、私は出汁入り味噌ベースで、つぶみそなどの顆粒状味噌、液みそなどの液体味噌を合わせて使ってます。とても美味しい味噌汁になります。	男性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
出汁を使う時に、味付けは飲んで美味しいと思える濃さにする。なるべくパック出汁は捨てずに中身も混ぜたり使い切るようにしています。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
だしパックを破って中身ごと使う。	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
袋はやぶって中身もそのまま汁などと一緒に食べてます	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
少し、入れるだけでコクが出ます	女性	それ以上	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
ようやく、水出汁で、作り置きしたり、する様になってきました。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	栃木県
水出しすると楽	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
だしパックを破いておでんに振りかけて静岡風にしてる	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
だしパックを使う場合は袋を開けて中身ごと食べる！またはだしを取ったあと青菜とともに調味してふりかけなどに使う	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
エビを頭、殻付きで買った時は鍋で潰しながら炒めて海老出汁を作ります 手間はちょっとかかりますが殻をこして味噌を入れると絶品味噌汁が出来ます	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	福岡県
昆布と鰹ぶしを市販のだしパックに入れておき、こさなくてもすむようにしている	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
色んな料理に使えて、時短になり万能。	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岐阜県
お握りや焼飯に入れる。レンチンで出汁をとる。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
だしパックは、パックから出して材料と混ぜて炊き込みご飯にしたりしている。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	山口県
貧乏性なので恥ずかしいのですが、出汁をとったあとの鰹節や昆布を刻んで佃煮にするのが好きです笑	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
だし入りのものでも少し出汁を足したほうが、味が良くなる。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
出汁パックは袋を開けてそのまま使うことが多い	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
麺つゆでも昆布や鰹節を追いする	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	富山県
定番かもですが、家でお鍋をする時はお出汁もダブルスープにすると市販品の鍋つゆを買わなくてもおいしいです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	広島県
出汁か分からないですが、昆布茶も出汁としてつかってます	男性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
お出汁は日本料理の基本です	回答しない	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
何にでも使います。炒め物、漬物、炊き込みご飯、スープ、夏の暑い時は(熱中症対策スポーツ時に持って行く)出汁だけを冷やして飲むとか…	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
無添加のものは多少高くても和物や炊き込みご飯に混ぜたりできるので、料理のレパートリーが増える。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
だしパックの袋を破って焼きうどんにかけてたべてます	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
和洋中誰にも支えて便利	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
粉末ダシと液体ダシを利用	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
昆布やいりこなど、いろんな出汁を料理に合わせて便利に使っています。だしパックは、余裕があるときは出がらしをふりかけにしたり、炒め物に混ぜたり。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
肉の塊やや魚のアラなどをじっくり煮て、出汁を冷やして取って置いて使う事がある。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
パックに入ってる出汁は袋の中身を出して使ってます	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
粉末の出汁でも液体のように透明になるものが欲しい	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
醤油などにも言えるのですが、材料の多い少ないのバランスで失敗しないように味見を多めにすると良いと思います。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
飲んでも美味しい	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
煮物はだしを使った方が美味しいですよね	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	奈良県
味の素最強です。	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
出汁パックなどは袋から出して和物や炒め物に入れると美味しいです 出汁をとった後の昆布で佃煮を作ると美味しいです	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
だしを組み合わせて使用してます。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
キムチ鍋を作る時に酸味が強い時白だし入れるとまろやかになって旨みが勝つので美味しく食べやすい	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	新潟県
だしパックをだしをとるだけではなく、炊き込みご飯や煮物に破ってだしそのものを加えて使う。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
だしパックは、パックで出汁を取った後に 中身をふりかけにアレンジして無駄なく利用	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
唐揚げに出汁パックを破いて入れると美味しい	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
野菜炒めは出汁の素だけ使えば塩いらない	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
顆粒出汁で茶碗蒸し作ると上手く固まらないとか、表面に何か浮くのがいやです。 出し殻がいつも勿体無くて、ぎゅっと絞りたくなる。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
鶏がらスープ（粉末）は万能だと思う	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
和風のお料理にも洋風出汁を少し加えたり、その反対もします。出汁を取ったときは製氷器に入れ小分けにして保存したりもします。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府

「だし」関する、おすすめやひと工夫があれば具体的に教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
茅乃舎の出汁は美味しいので使い終わったものを炒め物に使えるのでそういうダシが増えると良いなと思います	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
だしパックを一晩水につけてだし汁を作ります	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
おむすびに使う	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	広島県
工夫はありませんが塩分を抑える手段としてよく使います。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
いりこと昆布を水につけて冷蔵庫に入れておけば、簡単	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	佐賀県
何でも混ぜてつかわない	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
自家製万能つゆ（めんつゆとして使用可）を作っておくと便利。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	静岡県
顆粒だしは風味が飛ばないように最後に加える	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
めんつゆだけじゃなく白だしや顆粒だしとあわせたり、かつおぶしを足したりなど、簡単だけど味が単調にならないように工夫しています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
使い終わった出汁パックは中身を破り取り出して、出汁を取り出した後の昆布など細かく切って炒め煮した後はふりかけを作ります	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
小さくカットされている昆布、鰹節、鰹節、いりこをフライパンで乾煎り後にミルで粉末にして、味噌玉に混ぜて即席味噌汁や和風チャーハン等に使用するときがあります。 味も美味しくなり健康的だと思っています。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
出汁をいちから取った場合は、だし氷を作っていつでも使えるようにする	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
忙しいときは顆粒だし	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
だしパックの中身ごと利用	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
だしパックは袋を開けて鰹や昆布が小さくなっているので全部食べちゃいます	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
だし汁だけ使いたい時、紅茶のティーパックみたいのがあればべんり。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	富山県
練り物から良い出汁が出るのでお料理によく加えます。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
犬のごはんにあえる	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	熊本県
野菜だしはスープはもとより ハンバーグ、ピラフ　カレー　ポテサラなど 洋風料理に大活躍	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
忙しい時は顆粒を使う	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
ダシパックは2回使います	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
だしパックの素材ごと使うのが好きです。瓶に詰め替えて使用しています。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
昆布を前夜器に入れて冷蔵庫でねかせると美味しい昆布出汁ができます。(水出し)	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
パックのだしは袋から出しても使えるので便利	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	茨城県
他の調味料が要らないくらいの、出汁プラスの味付きがあると嬉しい	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
我が家は絶対出汁粉を焼きそばに入れます 出汁粉のおかげで油や塩分を控えても美味しいです	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
過去に夫が痛風予備軍になってから、だしは昆布オンリーにしている	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
おいしい麺つゆに柑橘類を混ぜるとポン酢が出来ます。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	奈良県
顆粒だしも複数混ぜると深みが出て美味しいです	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
牡蠣入り出汁が美味しかった。いろんな味なものがあったら嬉しい	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
茅乃舎だしが美味しい	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山形県
だしパックだと、少し使いたい時に、パックを破って中身を少し使う事もできる。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
塩焼きそばなどにちょい足ししても美味しいです。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
色々混ぜて使う	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
時間をかけて鰹節なしの植物性のめんつゆや白だしを作って常備してます	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	北海道
とった鰹出汁を煮詰めると美味しいソースになります。例えば、魚のポワレのソースです。玉ねぎのみじん切りをオリーブオイルやバターで透き通るまで炒めたら白ワイン入れて煮詰め、出汁を煮詰めて塩で調味。和風白ワインソース。これに生クリームを入れて煮詰めた和風ヴァンブランソース。鶏肉のポワレのソースとしても美味しいです。 フュメドポワソンを鰹出汁にチェンジするだけですが、簡単で美味しいです。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
中華風のスープにも、鶏がらスープだけでなくかつおなどの和風だしを少し入れると深みが出て美味しい。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
パックの出汁は、袋を破いて使います。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
洋風のお料理にも昆布だしは良く使います。味に甘みと深みが出るように思います	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
梅ささみなどで梅ペーストを作る時に、水で少し薄めた白だしで梅の果肉を潰しながらすり合わせるとサイコーにおいしいので気に入ってます	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
ポテサラのポテトの下味にだしパックを開封して粉末を入れて作ります。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
だしパックの中身を出して直接かけて使用する	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岐阜県
ビンなどに入った調味料でも1人分用の調整が出来るとありがたい。年を取るにつれて計るのも面倒だし少しだけ使うにさらばスティックでも半分は余り最終的には捨ててしまう。そう思うと買うことも控える様になる。	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	広島県
多めに作ってペットボトルに入れて冷蔵庫に入れています。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
料理にふりかけて使う場合もあります。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
だしパックは中身を出して全部使う！	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
粉末になった出汁を買う。（鰹節粉、いりこ粉）	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
ダシに塩分が含まれるのでそれも考えてあじつけをしています	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
冷茶ボトルに出汁パックを入れて一晩冷蔵庫に入れるとまろやかな味の出汁がとれる	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
ぜひその情報を知りたいです。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
唐揚げなどの下味にもダシ使えます	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
昆布や鰹節や煮干しをミルで粉にしてほんだしなどに加えて自分の味に調整して使っています。	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	東京都
水出しを作って普段使っている	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
味が辛くなって食材の味が生かされない場合があるので顆粒だしの場合は少しずつ入れている。	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
だしパックは捨てることなく使えるのでお得感はあります。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	北海道
だしで、調味料を減らす事ができる	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
物足りない	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
塩分が多い	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
水出し昆布で炊飯すると炊きあがりが良いです	男性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	岡山県
使った出汁殻も副菜にリメイクしています(昆布や鰹節など)	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
だしパックの出汁の粉をパックから出してそのまま炊き込みご飯や煮物に使う、時々唐揚げにも	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
野菜炒めにはだしパックの中身をだして炒めます	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長崎県
麺類のスープを作る場合、好みの出汁と調味料とを合わせるだけで思ったより美味しいものが割と手軽にできると思います。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
お茶パックに鰹節を入れたのを煮物の時に使う。だしをとらなくても美味しく出来ます。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
濃い出汁にしたい時は色んな出汁合わせて相乗効果を増す使い方にする。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
できるだけ無添加のものを買うようにしている。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
ストックとして、冷凍している。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	兵庫県
冷蔵庫に常な作り置き	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
オイルと合わせるのがすき。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
煮干しは上記のとおり。嫁いで義母に教えてもらった、出汁としてつかった煮干し(頭と骨とはらわた除いた)と刻んだ昆布を醤油・みりん・砂糖で煮込んだものをかき揚げの天ぷらにすると旨みが凝縮され絶品です。これが食べたくてたまに出汁をとってだしがらを作るくらいです。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
"だし"にも、昆布や、魚類など色々種類があるので、その料理にあった"だし"を見つけられると楽しいです。	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	北海道
和風だったら、思い切りお酒プラス、 洋風だったら、ワインを入れると、 風味かよくなるような 汁物、鍋系に、使えると思います	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
だしをとったあとのだしを梅干しなどを入れておかかを作ったり捨てることなく使い切ってます	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	京都府

お気に入りの「だし」に関する商品があれば、その理由と合わせて教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
久世福商店のお出汁を購入しております。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
久原の白だし　　これで炊き込みご飯をしたらプロのあじだった	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
茅の舎	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
茅乃舎さんのだしパックはおいしいと思う。袋を破って和物にもよかった。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
ほんだし。味が決まる	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
ほんだし	男性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
高くて中々使えないですが本枯節は美味しいと思う。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
よくある和風のだしは何にでも合わせられるので、毎日使用しています。ほかに海鮮系のだしを持っていて、魚介料理の際に簡単に手の込んだ味になるところが気に入っています。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	石川県
にんべん白だし 多く入れすぎても、変な味にならないからです。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
久世の出しパックは種類が多いのでいろいろ試したくなります	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
シマヤの優れ出しシリーズは使いやすかったです	男性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
以前、頂き物で食べた事のあるだしが最高に美味しかったんですが、名前を覚えてなくて、頂いた方とも今は連絡が取れずで、あれはどこの何だったのか知りたいんですが分からなくて困ってます。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
茅乃舎の出汁、ねこんぶだし	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
久世福商店の出汁パック　ほんだし どちらともおいしくて使いやすい	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
茅乃舎のだしがすきです。それだけで味が決まる あと、カツオブシが入っていて、醤油を入れてだし醤油にする商品が好きです	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
茅乃舎のだし	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
白だし（ボトル）、金のだしパック	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
茅乃舎のだし　なかなか買えないけれど、一度いただいて使ってみたらとっても美味しくて、無くなってもまた使いたいなーと思ったからです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
７種類の国産素材あご入りだしを使っています。出汁パックで、私は、袋からだして使いたいので、中の魚などが、すごく細かくて、飲みやすいです。 ７種類の材料の割合がおいしいです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	島根県
にんべんの白だし、つゆの素など、かつお節、かつお節の本枯節(削る)、パルシステムの便利つゆ手軽で使いやすく味も決まる。かつお節の本来の味が楽しめる	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
ヤマサさんのこれうまつゆは本当に万能！濃すぎずちょうど良い味わいでずっとリピしてます	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
価格も手頃で塩分のない無添加の粉末だしがあれば、健康に気を使いながら安心して使えるなぁ…といつも思います。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
鹿児島県枕崎産本枯節を、『お客様の姿が見えてから削れ』ということで、削り機で削って使っています。 本だしは、他の安い業務スーパーみたいなのとは違って美味しい 蓋がしにくいのは難	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
名前は忘れましたが昆布の濃厚なとろみがあるダシが北海道からのお土産でもらいましたが あれは重宝してます	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
久原のだし	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	和歌山県
茅乃舎さんのおだしはちょっとたかいけれど、出汁がらまでつかうようにしています。卵焼きとか和え物。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
最近はドンキの出汁使い出しましたが使い勝手がいいです。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長崎県
パルシステムの白だし　自然の味で使いやすくおいしいので	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
久原や久世福の白だしや出汁パックをよく使います。味が良い事と、素材から取るよりも手軽で、顆粒だしより手をかけたような感覚があるため。 粉末では味の素さんやヒガシマルさんの商品を良く使います。こちらは、おじいちゃんがいた頃から使っている慣れ親しんだ味のものを継続して使用しており、こちらのだしを使うとほっと安心する味になるためです。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
先ほどの回答同様、パウダーに便利さを感じています。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
つぶみそ。ふりかけて手軽に味変もできて万能	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
素材だしを使っているので、商品はわからないです。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
小豆島丸島醤油の、マルシマのだしの素 醤油屋さんの本格だしの素です。北海道産真昆布、鹿児島県枕崎産鰹節が使われ、合成保存料、甘味料、着色料不使用で、粉末タイプの個包装。すごく美味しく使い勝手がいいのでお気に入りです。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	香川県
北野エースのにぼしだしパックや茅乃舎のだしパック　化学調味料を使っていないし美味しい	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
ほんだし	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
茅乃舎	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
にんべん全般	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
高橋商店のやすまる	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
茅乃舎だしは美味しくて体にも優しいので、大人の食事や離乳食にも使えて便利です。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
本だし。使いやすい。 白だし。気に入ったものがある。 オイスターソース。何に入れても美味しくなる。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
味の素　ほんだし昆布だし	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
普段は、パルシステムのだしパックを常備しています。しいたけも入っているので香りがいいです。使いやすいです。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
ユウキ食品さんのやさしいガラスープ。とにかくなんでも合うし美味しい。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
やすまるだし お気に入りの地元の無添加お出汁です。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
久世福商店の万能だしや茅乃舎だしを購入しています。顆粒だしは匂いが強く、料理全体が乗っ取られるような感じになってしまいますが、久世福商店や茅乃舎の出汁は素材からとった出汁に近いと感じます。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
茅乃舎だし	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大分県
ほんだしの昆布だしが美味しい。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
だしはほんだししか使いません	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	和歌山県
茅乃舎のだし	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	沖縄県
枕崎のだしパックが今まで食べた中で1番香り豊かでお取り寄せしてます	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
ほんだしは欠かせない	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
塩分控えめのにんべんのだしパックが好きでしたが廃盤になって見つかっていない	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
茅乃舎さんの和風出汁は我が家の定番。ここ数年続けて使っています。変わったところだと、海老出汁、カレーに使用すると、まるでシーフードカレーのような風味がして美味しいです。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	三重県
めんつゆや白だしがおすすめです	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
ニンベンの白だし　これで茶碗蒸しを作ると簡単で好きな味になります❗ めんつゆは、たまに作りますが、日持ちするのでヤマキのものをストックしています！ 粉末出汁もヤマキが普段はストックしています	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
粒みそが本当にお気に入りです。出汁入りで直ぐにお味噌汁を作ることができるし、料理に使ってもコクと美味を足すことができるので、スープやカレーの隠し味にしたりもしています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
伊勢醤油さんのだしパック、とても美味しい出汁がとれるので出汁を使って冷蔵庫にストックして色々使っています。 顆粒だしも数種類使い分けしています。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	静岡県
ほんだし。料理を始めたきっかけが漫画「きのう何食べた？」の主人公、シロさんの「ほんだしとめんつゆで大概のものは作れる」のセリフがカッコいい、こう言うごはんを作れる人になりたい！と思ったからなので。	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
成城石井に置いてあるだしをいろいろと試す	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
茅乃舎の出汁はよくつかいます。コンソメだしもあるのでお野菜摂りたい時、洋食にも使えるのでお気に入りです。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	福岡県
生協、スーパーで手に入る物	男性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
根昆布、すごい美味しい出汁できるけどお高い	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県

お気に入りの「だし」に関する商品があれば、その理由と合わせて教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
黄金のだし、幸だしがお気に入りです。 味が美味しいので	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
味の素さんのきのこ、えび、ほたて出汁がとても美味しかったです。 素材の味がとても良くでています。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
茅乃舎の出汁シリーズ 値段は高いがなんでも美味しく出来る	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	山梨県
味の素お塩控えめのほんだし	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
だし道楽さんのあごだしつゆが美味しいです。鍋も煮物もそのままおひたしなどにかけても	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
千代の一番を何年も愛用しています。お出汁の味がしっかりしているので、お味噌やお醤油などの調味料が少なめで済んで味が決まります。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
やすまる　　シンプルに美味しい	男性	20-29歳	そのほかの仕事で収入を得ている	兵庫県
あごが丸ごと一尾瓶詰めされた広島県のお出汁がとても美味しく1回の使用量も少量なのでとても良いです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
ヤマキやキッコウマンの白だしが使いやすい。 普通のスーパーでいつでも買えるのが嬉しい。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
大阪の土居さんや奥井海生堂さんの昆布は自宅から10分ほどのスーパーで購入出来ていたんですが閉店してしまいその支店は25分ほど向こうなのでなかなか購入しに行けません 信頼できる老舗の昆布は出汁の香りやお味が格段に違うので本当にホッとする身体に良さそうって感じるお味になります	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
にんべんの粉末だし、実家の頂き物です。粉末のだしとはおもえない本格的なお味と香りです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
「ほんだし」料理が美味しくなります	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
ほんだしはとても味がはっきりしている。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
茅乃舎のだし	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
茅乃舎のだしは時短でとても使いやすく大好きなお出汁です。とくにおうどんの出汁にはかかせません。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
やすまるだし お出汁が美味しくほぼ全般のお料理に使えるから	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛媛県
価格高騰で高くて良い物は買えずですが、ねこぶだしだけはお気に入りなのでたまに購入します	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
普段はカツオメインのだし。「天草の旨味だし塩」をもらって使ってみたら、おいしかった。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
だし入り味噌が簡単で使う	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
ヤマキ　だしパック かつおだけなのと、醤油パウダー等の 味がついていないため。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
ヒガシマル、茅乃舎のダシ ・簡単に溶けること ・旦那も好きなだしであること ・味の調整がしやすいこと	女性	20-29歳	そのほかの仕事で収入を得ている	埼玉県
ほんだし万能	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
『登米の出汁』宮城県の産直で買って以来、ちょっと高いけど買っています。そのまま昆布茶のように飲んでも美味しい。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	岩手県
めんつゆなどのだし入り調味料は、やはり万能で良く使います。	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山形県
おでん、	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	青森県
茅乃舎のだしは定期的に購入しています。 とてもおいしいので。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
生協の出汁パック	女性	それ以上	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
ドン・キホーテの贅沢旨み出汁。コスパ最高です！！	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
顆粒がメーカー問わず使いやすい	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
バルシステムのパックだし（価格が手頃で味もよい）、AKOMEYAのだし（味は最高！値段高めなので、たまにお楽しみで使います）	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
アゴ入り兵四郎だし、茅乃舎、	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
クラフトジンジャーさんの出汁は生姜入りで美味しいし、健康にも良さそうだから気に入っています	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
つぶみそ、だし入り味噌	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
かやのや	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
茅乃舎	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
最近は昆布にはまっている。料理がまろやかになるので。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
茅乃舎を愛用しております。種類が豊富で、好みに仕上がる組み合わせで使えるのも魅力です。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
久原のあごだしシリーズは高いですが味が決まるので常備しています	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	熊本県
上記に同じ。白だしが和洋中なんにでも使える。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	京都府
鰹だしが好き	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
久世福、茅乃舎	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
ジェバダの出し醤油	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
やすまるだし。美味しいの一言です。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	長野県
お取り寄せしているお店は、静岡県賀茂郡西伊豆町の株式会社田子丸 です。 近所の乾物屋さんは 慣れ親しんだサバ節とイワシ節。 三島市大社町の大庭商店 です。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
亀出汁シリーズが美味しいです！特にきのこだし！！	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
ラーメンには真昆布が良く合います	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	秋田県
友人から頂いたふぐのだし	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
今はまだ定まっていません。模索中です	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
白だしをよく使う、うどんや鍋などはこれひとつでなんとかなる。	男性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
白だしはフンドーキンをいつも買っています。よく使うので大きな容量で助かっています。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
だしパック	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
茅野だし、味源のだし	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
やすまる（万能和風だし）味が好き	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	高知県
いろんな顆粒だしがスティックタイプになっている商品(メーカーをど忘れしてしまいました)が使いやすくて好きです。 半分ずつ使ったり、料理によって量も調整しやすく感じます。そして都度使い切りなので湿気も気にしなくていい点が、気に入っています。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
いぶしぎんのだし 塩分が入ってないので使いやすい。ボトル型でワンタッチのパッケージまた書いやすい。 アサムラサキのかき醤油 味が好き	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
廃盤になってしまった、AEONトップバリュ「いりこだし」	男性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	愛知県
創味さんの「創味のつゆ」は美味しくてなんでも使えるので大好きです。私は主に冷奴にかけて使うことが多いです！	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
茅乃舎のだしパックは味も風味も良くて 使い勝手が良いです。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福島県
和ゑ鶴、味の兵士郎のだしパックはとても美味しくお試しさせていただいた時からのファンです✨👍	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
茅の舎だし	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
これうまつゆ、ほんだし	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都

お気に入りの「だし」に関する商品があれば、その理由と合わせて教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
東北醤油の味どうらくの里…とにかく万能　煮物　めんつゆ　冷やし中華タレ　ドレッシング　親子丼　芋の子汁　鍋物　掛け醤油　何にでも使える　秋田県民の台所には必ずと言って良い程ストックがあると言われる　ソウルフードならぬソウル調味料 同じメーカーの　白だし隠し味…便利　きんぴらごぼうやせり焼き　茶碗蒸しなど　醤油の色を付けたくない料理に良い 添加物有りなのが　少々難点ではあるが… 髙茂の秋田の白だし…こちらは無添加で良き　やや甘味が強過ぎるが…	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	岩手県
ほんだし どこのスーパーにも置いてあるので。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	滋賀県
昆布だしがアレルギー反応出ないから	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
茅乃舎、パルシステム顆粒だし	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
子どもの頃からめんつゆが苦手でそうめんもうどんもあまりすきじゃなかったけど、白だしを知ってから食べられるようになりました。	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
ほんだしの大袋	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
液状で美味しい	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	広島県
ヤスマルダシ　スーパーで良く見かけるから。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	和歌山県
茅乃舎だし、黒沢醤油のあわ漬け　おいしいから	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	栃木県
土佐かつお船のまるへいかつおだし 頂き物をしてから、この出汁にハマっています	回答しない	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	高知県
ほんだし	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
白だし　なんでも美味しくなる気がする	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
今は塩分の少ない物を求めてます。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
茅乃舎の野菜だし。和風でも、ピラフやパエリア、ミネストローネといった洋風にも色々使い勝手がいいから。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
白だしと本だしはなくてはなりません	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
ヤマキ白だし　使いやすく常備している。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
茅乃舎は美味しいです。出汁だけじゃなく、味付けにも使えます。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	秋田県
昆布醤油	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
茅乃舎のだしパックが好きで、ほぼこれしか使用していない。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
唐船峡めんつゆ　角がなく甘くてすごく美味しい	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
メーカーではなく、昆布のだしか効いている液体だしを使用しています。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
塩分の入っていないものを購入	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
椎茸茶が意外と良い	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
わたしの和だし　だしパックですが三角パックで良い出汁がよく出ます。出汁が細かくて、使い切った後にレンジで乾燥させておにぎりに混ぜ込むととても美味しいです。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	秋田県
茅乃舎のだしが好きです。使いやすいからです。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
お茶村の旨味だし おいしいから	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	石川県
白だし。基本出汁だけで調理しているときも足すと味がまとまるからちょい足しする。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
FM愛媛×マルトモさんの「お四国巡り」というご当地出汁。柑橘がいい具合に香って美味しいです。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	京都府
これうまつゆ 簡単に使えて美味しい 食材の彩りの邪魔をしない優しい色合いが気に入っています	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	群馬県
根昆布だし 昆布の旨味を簡単に料理に足せる	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
出汁しょうゆ	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
だしはこれ 粉末のイワシだけのだしで納豆ややきそばにかけると美味しく便利です	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
茅乃舎の出汁は高いけれどやはり間違いなく美味しく仕上がるので欠かせません。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
プラントベースな食生活なので、植物性のみ使用の白だしや顆粒だしを使っていますが、和食はもちろんですが、洋風、エスニック料理まで幅広く使えてよいです。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	鹿児島県
添加物が入っていないものを探して購入しています。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	青森県
ねこぶだし　義母に勧められた。美味しい	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
液体の白だしもよく使う、手軽なので	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	福岡県
だし醤油！なんでも美味しくなります。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
フンドーキン醤油の「白だし」	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
生協のだしパックは食塩不使用なので愛用しています	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
茅乃舎　和風だし　コンソメだし スーパーで売っている出汁より、味がしっかりしていて、料理が美味しくなる コンソメだしは、カレーに入れるとコクがプラスされてすごく美味しいです。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
小分けにしてある鰹節が一番使いやすい、	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
味付きの出汁は美味しいが塩分調整が難しいので味はついてない方が使いやすいです	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
ヤマキの基本のだしは本当に美味しくて、出汁茶漬けには必須です	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
味の素のほんだしが一番好きです。顆粒でサッと入れるだけで味が美味しくなって便利だからです。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
茅乃舎の出汁パックは優しい味で、塩味が強くなりすぎないのでよく使います	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
久原　浜のうまだし　味が好み	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
「これうまつゆ」美味しく香りも気に入ってます。食材の色をそのまま活かせるのも嬉しいです。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
スーパーで売られている簡単に買える物を買う	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
マルコメさんのつぶみそは味噌味の料理以外にもいいお出汁として使えるので気に入っています。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
茅乃舎野菜だし、減塩。 減塩だけど、美味しさに変わりはなく料理が美味しくなる。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
無添加だしパック、出汁をとったあと中身を出してふりかけを作りあますことなく食べれる	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
貝のだし ダシダ	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
かつお系のだしばかり使っていましたが、スナップディッシュで頂いた「ヒガシマルうどんスープ」が違う味で美味しかったのでその後リピ買いしています。ご飯に混ぜても美味しい！ めんつゆ系は「にんべんつゆの素」と「ミツカン八方だし」の味が好きです。 だしパックは添加物の無い物を使っています。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
ほんだし	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	鹿児島県
コープ自然派のだしパック	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	京都府
本だし。味が他と全然違う	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
茅野舎だし	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
ビミサンは何にでも合います、長野県の特産品だと思います	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
マルコメさんのつぶみそと液みそと合わせ味噌、ミツカンの追いがつおつゆ、一袋1000円位の日高昆布。うちのテッパンの出汁食材です。	男性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
おかべやの天然かつおだし←おいしい。コロナ倒産してもう買えないので残念です。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
①味の素のほんだし、使いやすく何にでも合わせやすいと思います。②茅乃舎だし、野菜だし、吸い物やスープ、茶碗蒸しが本当に美味しく感じます。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
だしではないのですが、だし醤油をよく使います	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
我が家では味の素の本だしと各メーカーの麺つゆなどは必須です	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
ほめられ香りだし　特別な日にだけ使うお気に入りのだしパック、 久原あごだしつゆ　すまし汁、卵焼き、卵とじ、からあげ、楽したい時に使っている。これだけで何でも美味しくなるお気に入り	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	長野県
茅乃舎のだしがすき	女性	それ以上	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
にんべんの鰹出汁パック。圧倒的に出汁の味が濃くて雑味がなく美味しい。築地、寿屋さんの極上にぼしも最高に美味しい。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
浜四郎 あごだしがめっちゃ美味しい。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県

お気に入りの「だし」に関する商品があれば、その理由と合わせて教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
一番使ってるのは日高昆布 品のあるだしが出るし何にでも合う 鍋物によく使います。 鍋の場合は取り出さずそのまま煮込んで食べちゃいます。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
コープdelの千代のダシ、レシピ付き	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
久原の鍋シリーズの出汁が美味しいです	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	福岡県
こんぶ土居の十倍だし　素材がこだわられていておいしい	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
茅乃舎さんのあごだし　海老だし	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
リケンの素材力だしを使っています 塩分・化学調味料無添加なので、味がから必ず出汁を効かせることができ、顆粒状なので使いやすいです	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	和歌山県
白だしで作るお吸い物が美味しくて好きです！	女性	20-29歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岐阜県
北海道こんぶ職人の匠だし。 くどさがない飲める美味しさ。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
義母からもらったねこぶだしが思った以上に便利で愛用している。	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	山口県
あごだし…コク深くて美味しい	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
「これうまつゆ」だし巻き玉子があっという間に作れたり、うどんやおでんが美味しく作れるので。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	栃木県
無添加の粉末だしは安心して使えます	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
ほんだし(粉末)、ヤマサ(液体のだし).とても使いやすくて美味しいのと、どんな料理にも使えるので、ここはリピしています。 あとはたまに久世福商店さんのだしを使ったりします。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
これうまつゆ	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	富山県
アゴ入りのお出汁（広島の名産かも？）	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	広島県
昆布茶も出汁として使ってます。 旨みがしっかりあるので卵焼きなどはよく合います。	男性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
やまやのうまだし、韓国のダシダ、ウエイパー、ユウキのガラスープ、	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
表記に添加物が含まれない無添加のものは安心感が違う。パックや調味料のものは塩分が高いものが多いので、減塩のものしか買わない。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
茅乃舎だし 出しの味が濃くて好き	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	北海道
味の素のほんだし	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
ほんだし　定番でよく使っています	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
味一	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	徳島県
茅乃舎のだしパックは粉末がかなり細かいので、パックを開けて全部いただきます。洋風だしパックもあり、便利。塩も入っているのが当初抵抗があったが、使ってみるとしっかり旨みがあるので、パック以外に余分な調味料が要らず、むしろ塩分管理もしやすいかもしれない、と親にも勧めています。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
白出汁　何にでも合わせやすく、優しい味だから。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
リケンの食塩無添加素材力だしは、塩分の調整がしやすく、アミノ酸でない素材からのだしなので、おいしい	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
味日本のだしの素	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
久世福商店の万能だし	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
世界の出汁があればいいな	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	茨城県
味の素の本だしは美味しい	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	奈良県
ほんだしは常に常備。	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
味の素	男性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
昆布 どんな素材にも合う	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
茅乃舎	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
日高昆布	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
茅乃舎だし。美味しく仕上がる。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
茅乃舎	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
ほんだし、くぜふくのだしパック。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
茅乃舎 のだしが美味しいし、種類もたくさんでパックを破いてつかえるところが好き	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
創味シャンタン（粉末）鍋に野菜炒めになんでもあう	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
追いがつおつゆ（2倍濃縮）、金の鶏だし、白だし、茅乃舎えびだし・かにだし・野菜だし。それぞれにたくさん理由がありここにかきだせません。	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	大阪府
茅乃舎、出汁を使うと美味しい料理ができます	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
極上白だし 瀬戸のきらめき 地元の醤油屋さんの美味しい白だし。これさえあればの1品。	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	広島県
味の素の顆粒だし	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
茅の舎さんの出汁パック	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
１回分が小分けになっているものが楽でいい	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
ほんだし 顆粒で使いやすい	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
おすすめの調味料として、ぱぱっと！これ!!うまつゆ　は、とても便利で常備しています。 市販のめんつゆは購入したことがありませんが、出汁の香りがして美味しい。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	静岡県
ヒガシマルシリーズ　関西に嫁いできて初めて知りましたが重宝してます。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
カットだし昆布、ヤマキ割烹白だし	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
茅乃舎のおだしはやはりとても美味しいです	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
名前を忘れてしまいましたが食べられるだしパックは無駄が無いのと美味しかったので好きでしたが価格が高いので続きませんでした。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
中華あじ、献立いろいろつゆ どちらも、どんな料理に使ってもしっかり味が決まる	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
いりことかつおと昆布	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
かやのやのだし　だしが悪さをしないから	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
どんこを買って、戻す時にザラメを入れて作るだしが気に入っています。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
昆布や鰹など使い分けたい	男性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
だし尾条のオリジナル出汁	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
茅乃舎のだしパック	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
黄金の出汁	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	富山県
定番ですが、久原本家の茅乃舎だし、あと、奥田産業の万能黒だしも美味しかったです。あご出汁が入っているのが好きなので。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
兵四郎だし 茅乃舎ださ	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
簡単に使える無添加のだしが欲しいです	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
和ゑ鶴が好きです。だしパックにありがちな酸味がなく、味のバランスも最高に良いです。	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	神奈川県
かつおぶし、日高昆布、いりこ	女性	60-69歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
ヤマキ、茅乃屋	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	茨城県
ほんだしは万能なので絶対に常備しています 韓国料理も好きなので貝出汁の粉末も結構使います	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	千葉県
茅乃舎	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
久世福商店の昆布だし。味が美味しいところが気に入っている	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	滋賀県
にんべんさんのつゆの素ゴールドは、しっかりおだしが効いていてとてもおいしいです。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	奈良県
シマヤ出汁の素。便利で美味しいです✨	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府
出汁名忘れましたが牡蠣入りが美味しかった	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
茅乃舎だし	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	山形県
ほんだし	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県

お気に入りの「だし」に関する商品があれば、その理由と合わせて教えてください。	性別	年齢	就労状況	お住まいの都道府県
ペプチドリップ株式会社の味わいだし 赤ちゃんからお年寄りまで使えて、ペプチド化されているので浸透性が高く味しみが良い。 しかも、塩無添加で旨味調味料や酸化防止剤を一切使用してない。 常温で長期保存ができる。 イワシ、カツオ、昆布、椎茸にくわえ、無臭ニンニクも入っているので美味しい。	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	山梨県
顆粒 だしの素	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	沖縄県
なくてはならない出汁はかつおだしです あとは顆粒の昆布だしです どちらも味を整えやすいからです	女性	60-69歳	収入が発生する仕事はしていない	宮城県
八方出汁	男性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	三重県
コープ自然派で売っている関西風だしのパック 安心安全かと。味もノーマル。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	兵庫県
電子レンジでも使える、出汁を取る用のガラスポットがお気に入りで購入してから毎日のように使っています。 水とかつお節と昆布を入れて、レンジで6～7分温めるだけで出汁が作れるので、出汁を取ることへのハードルがだいぶ下がりました。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	静岡県
黄金のだし	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
マルトモのだしのチカラ、混合削り節が最近好きです。カツオだしと比べて少しクセがあると思いますが複雑な風味で味わいを出してくれると思います	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	千葉県
ミツカンのプロが使う白だし 北海道まるだし ミツカンの追いがつおつゆ ほんだし この３つは味が好き、いろんな料理に使えることから欠かせません	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長野県
久世福、茅乃舎（黄金比のだし）	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
『久世福商店の風味豊かな万能だし』 大容量で値段も手頃で美味しいので常備しています	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岐阜県
茅乃舎は美味しいけど高いのが難点	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	高知県
三幸産業　鰹ふりだし	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	愛知県
あごだしつゆ　鍋にもうどんにもお茶漬けにも美味しい。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	愛知県
創味のつゆとフンドーキンの白だしは、長年愛用しています。 値段もお手頃で使い勝手がいいです。	女性	30-39歳	収入が発生する仕事はしていない	大阪府
白だし。リュウジのレシピをよく作るので、めんつゆより使用頻度が高い。美味しい	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	岡山県
こんぶつゆ　何でも美味しくなる	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	静岡県
マルモトの出汁パック。安くて原材料が鰹節、昆布だけでないことと、塩分などの余計な味付けがないので使用してます。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	兵庫県
茅の家のだしパック。香りが良いです。	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	千葉県
茅乃舎のだしがやっぱり美味しいと思います。	女性	それ以上	収入が発生する仕事はしていない	東京都
茅乃舎のだし。理由は調味されているのでいいものなのか？と思うが薄味で出汁を効かせたい時に使っています。	女性	60-69歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	北海道
久瀬福	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
素材を粉砕した顆粒は使いやすい	女性	40-49歳	そのほかの仕事で収入を得ている	長野県
シマヤ　あごだし。旨みが違う！！　伊勢音の昆布と鯖かつお出汁。素材がしっかりしていてそのままたべても美味しい。	女性	40-49歳	収入が発生する仕事はしていない	東京都
茅乃舎の出汁と、日田醤油の出汁、本当に美味しい。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	佐賀県
千代の一番　美味しいのでいつもコレ ほんだし　やっぱり便利	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	東京都
兵四郎のだしパックが好きでよく購入します	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
茅乃舎だし、ほんだし	女性	50-59歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	長崎県
白だし:しっかり出汁の味がして、見た目も濃くないので、出来映えがすると思う。	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	東京都
茅乃の舎 美味しいし、色んな種類もある	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	埼玉県
うまだし	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	新潟県
バルシステムの出汁パックをよく買っている。化学調味料不使用で安心して使っている。	女性	30-39歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	東京都
あごだし	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	埼玉県
北海道産 根昆布だし これしか使いません！	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	大阪府
広島県民なのですが、一時期自動販売機で買えるあご出汁が流行りました。流行る前はペットボトルにどーんと魚(あご)が見えて視覚的にも良いので時々プレゼントに使っていました。今はそう珍しくもありませんがw	女性	50-59歳	そのほかの仕事で収入を得ている	広島県
兵四郎のあご出汁が好き。味が好み。	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	神奈川県
やまやのうまだし 複数のだしパックを試してみたが、いちばんバランスが良くて美味しい だしをうまく出すためには塩分が必要みたいなので、塩分は少し強めだと思うが、味付けで調節すれば問題なくむしろ出汁だけで調理できるところも良いです。	女性	30-39歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	群馬県
茅乃舎	女性	60-69歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	福岡県
めんつゆ2倍濃縮(3倍以上は塩っぱいので使いづらい)はうちの定番です。和食全般に使え、うどんのかけつゆにも、夏には素麺などの冷たい麺類のつけつゆとしてそのまま使えるのが便利でうちにはなくてはならない調味料の1つです	女性	40-49歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	愛媛県
普段は、種類が豊富な"ヤマキ"様の"かつおぶし"、"昆布"、"あごだし"の3種類を毎日お味噌汁に気分で使い分けて使ってます。絶対にストックしてます。コスパの良さと種類があるのと、かわいいパケの小さな箱でしまっておけるので、大好きです。 いただいてからとても気に入った、"和ゑ鶴"様の出汁パックも使っています。味も抜群で大好きです。(高めなので、出汁料理をするだけに使ってます)	女性	30-39歳	そのほかの仕事で収入を得ている	北海道
にんべんの白だし、ですかね めんつゆもいいのですが、色がつくので あと、あんがい、シマヤのだしのもと。 物価高のいま、助かります	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
だし道楽	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	北海道
無添加の和ゑ鶴だし簡単でだしがとれてそのままでも中身だけでも和洋で使える	女性	50-59歳	収入が発生する仕事はしていない	京都府
茅乃舎のあごだしと野菜だし:上品で濃いだし、特に野菜だしは粉末として使っても美味しい	女性	50-59歳	パートタイムの仕事で収入を得ている	神奈川県
減塩だし	女性	40-49歳	フルタイムの仕事で収入を得ている	京都府