




snapdish

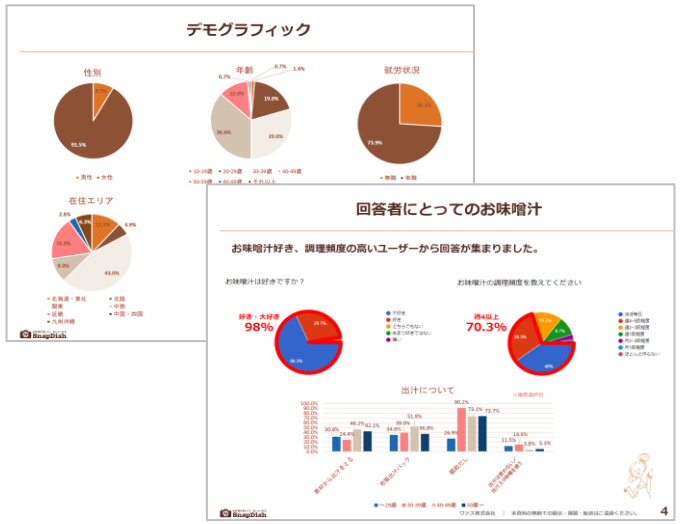
スナップディッシュ食卓体験ラボ だし編

2024年11月｜スナップディッシュ株式会社

調査概要

日本人の日常のお料理に欠かせない「だし」の使い方や意識について2回目の調査を行いました。

食感度の高い
スナップディッシュユーザーに
アンケート調査を実施



【食卓体験ラボ】
各種資料にご活用いただけるよう
無料でデータ公開
https://corp.snapdish.jp/labdl



販促資料やプレスリリースなど
ファクトとしてご活用いただけます



■調査概要
調査方法：Snapdish登録ユーザーにメールにて「みんなの声大募集♪　だし編」として回答を募集
回答期間：2024年9月27日～10月6日
回答者数：599名

スナップディッシュ株式会社　｜　本資料の無断での開示・複製・転送はご遠慮ください。



「だし」の調査結果

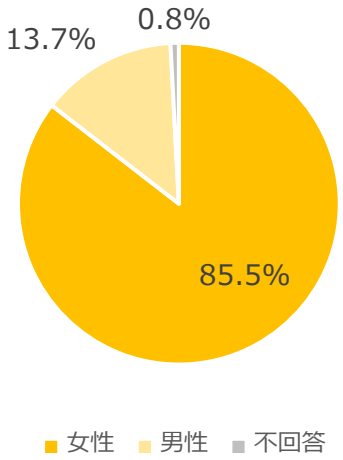
回答者属性

[調査期間]
2024年9月27日～10月6日

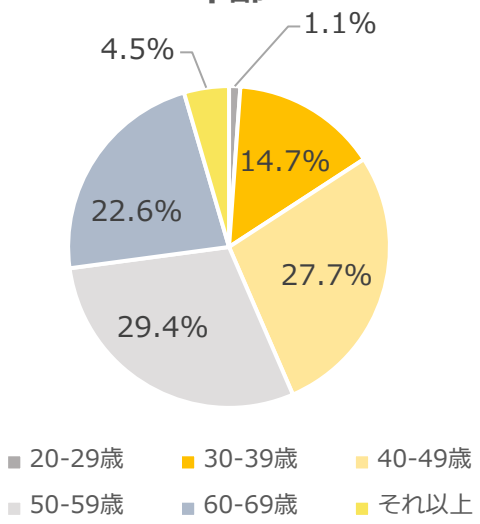
[対象]
スナップディッシュ登録ユーザー
※メールにて「みんなの声大募集♪だし編」として回答を募集

[回答者数]
599名

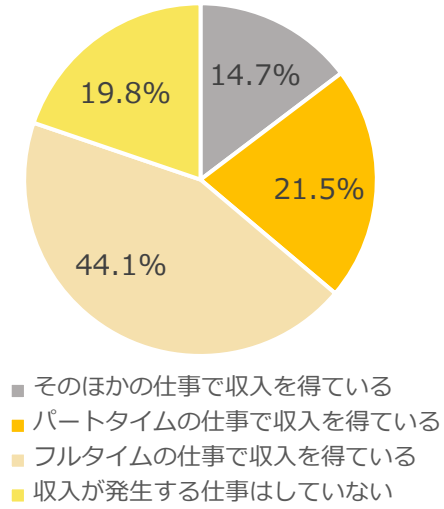
性別



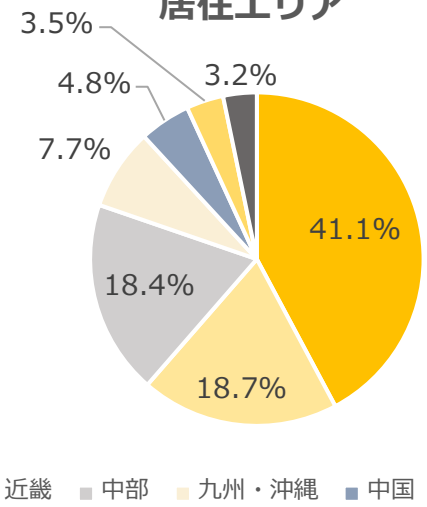
年齢



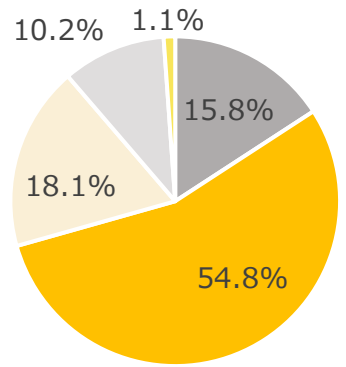
就労形態



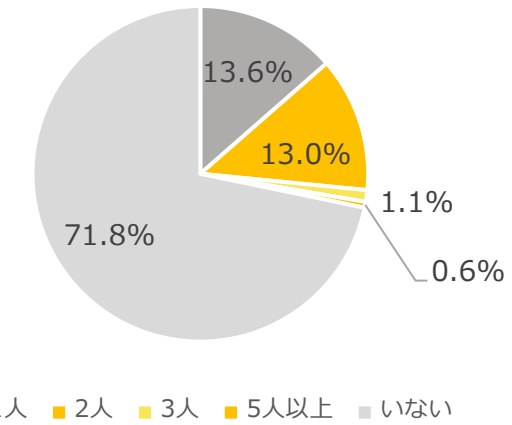
居住エリア



世帯人数（大人）

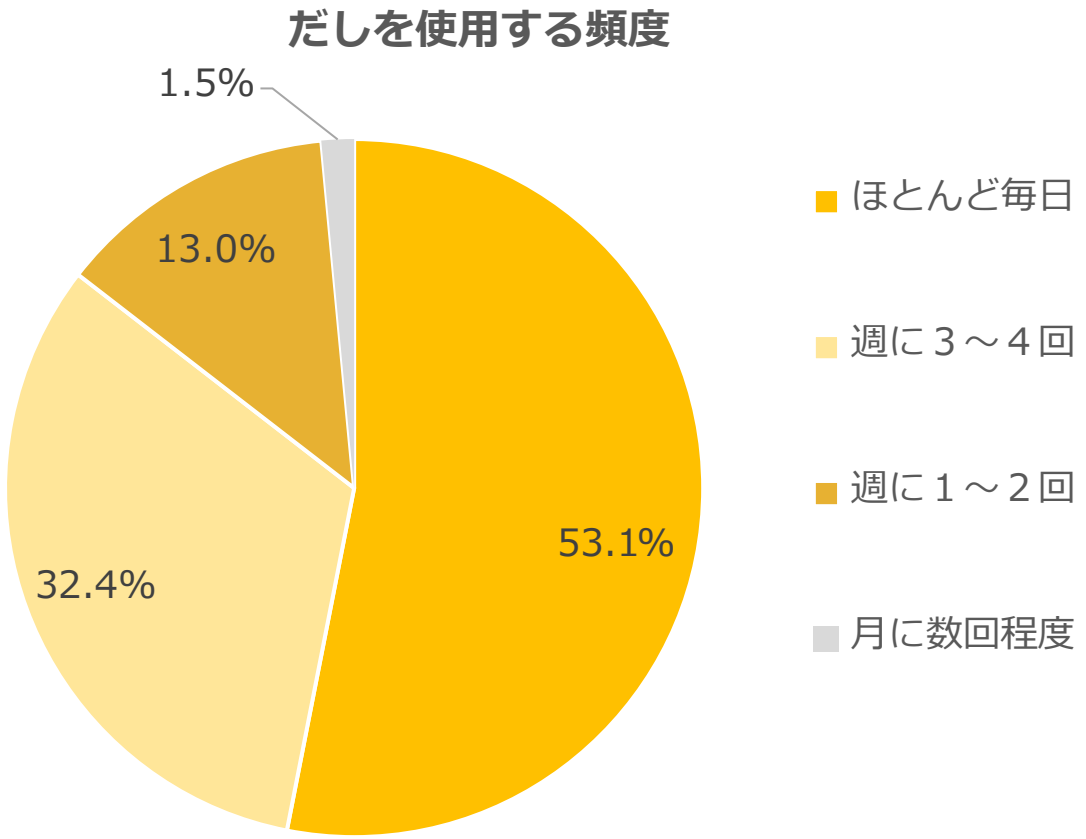


世帯人数（子ども）



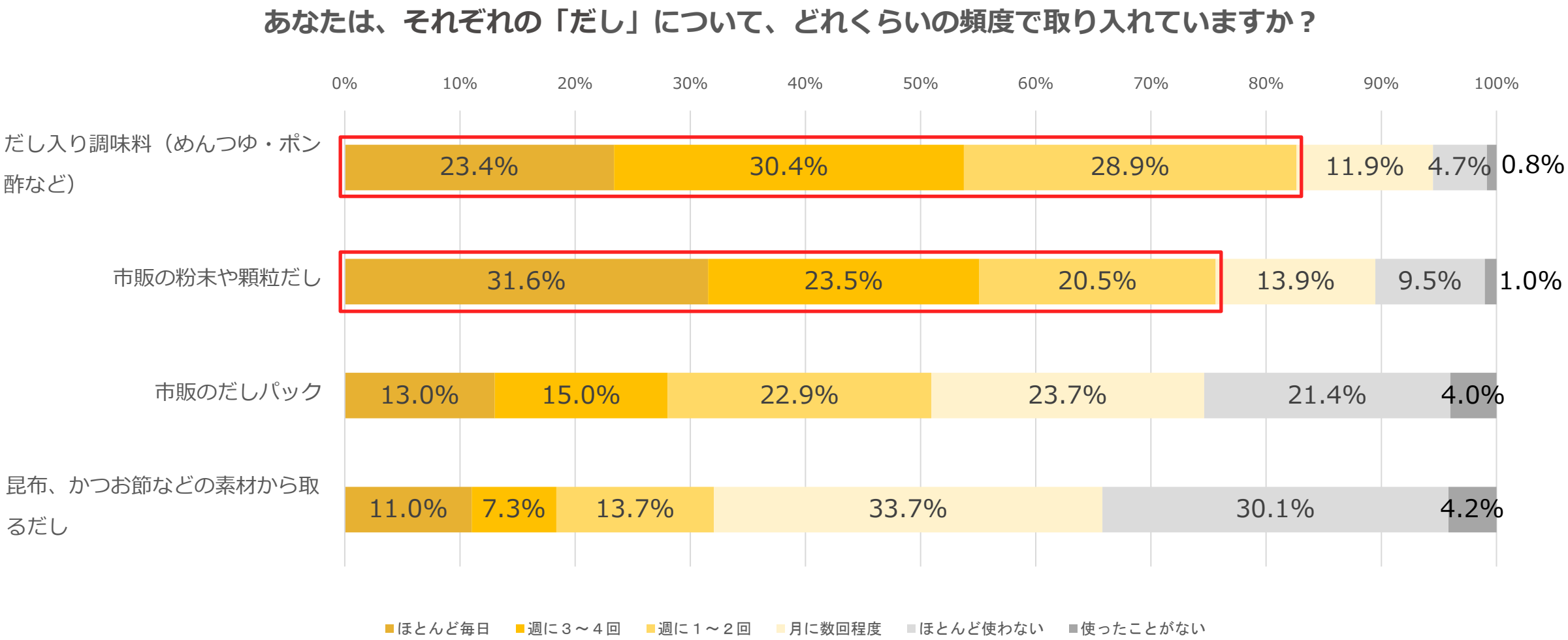
だしを使用する頻度 n＝599

98.5%の人がだしを週に1回以上は使用している。月に数回以上を含めると全回答者(100%)がだしを使用。



だしの商品種別で見る使用頻度 n＝599

週1～2回以上の使用では「だし入り調味料」が82.7%と最多。次いで「市販の粉末や顆粒だし」が75.6%で、だし単品の商品としては圧倒的に高い頻度で使用されている。



だし商品種別ごとの使用率 - 前回調査との比較(2020年:2024年)

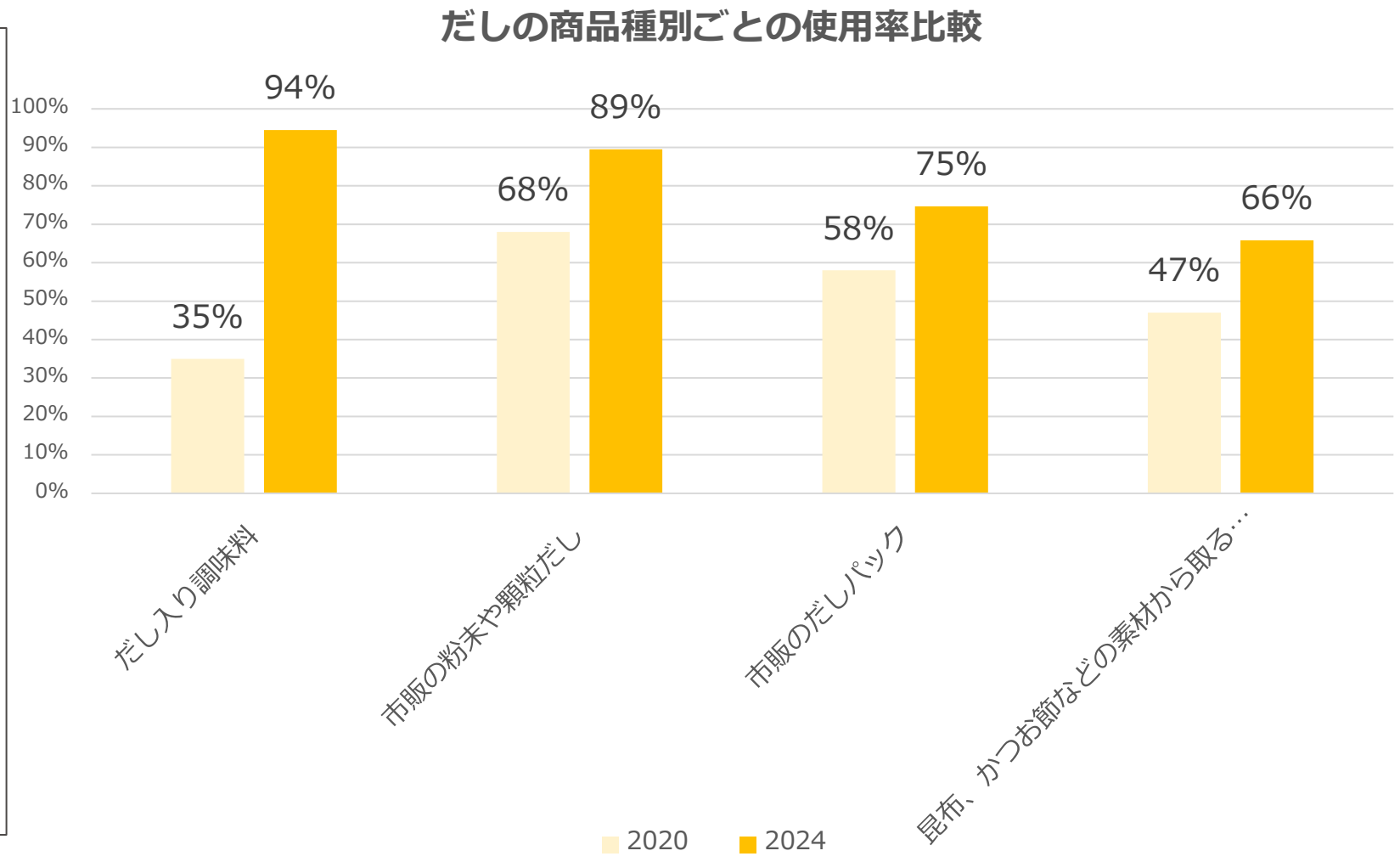
前回の調査と比較して、全てのだし商品の使用率が伸びた。特に「だし入り調味料」は使用率が59%増と大きく伸び、他のだし商品も約20%前後の伸長が見られる。

前回調査概要
[調査期間] 2020年4月17日～4月20日
[対象] スナップディッシュ登録ユーザー
※メールにて「みんなの声大募集♪だし編」として回答を募集
[回答者数] 696名

2020年調査時の設問：
あなたは普段の調理で、どのように「だし」を取り入れていますか？当てはまるものすべてをお選び下さい。
□ 昆布、かつお節などの素材から取っている
□ 市販のだしパックを使っている
□ 粉末や顆粒などの市販のだしを使っている
□ だし入り調味料を使っている
□ だしを使っていない

2024年調査時の設問：
あなたは、それぞれの「だし」について、どれくらいの頻度で取り入れていますか？
1. 昆布、かつお節などの素材から取るだし
□ほとんど毎日 □週に３～４回 □週に１～２回 □月に数回程度 □ほとんど使わない □使ったことがない
2. 市販のだしパック
□ほとんど毎日 □週に３～４回 □週に１～２回 □月に数回程度 □ほとんど使わない □使ったことがない
3. 市販の粉末や顆粒だし
□ほとんど毎日 □週に３～４回 □週に１～２回 □月に数回程度 □ほとんど使わない □使ったことがない
4. だし入り調味料（めんつゆ・ポン酢など）
□ほとんど毎日 □週に３～４回 □週に１～２回 □月に数回程度 □ほとんど使わない □使ったことがない

※左記グラフは「月に数回程度」以上使用している回答者

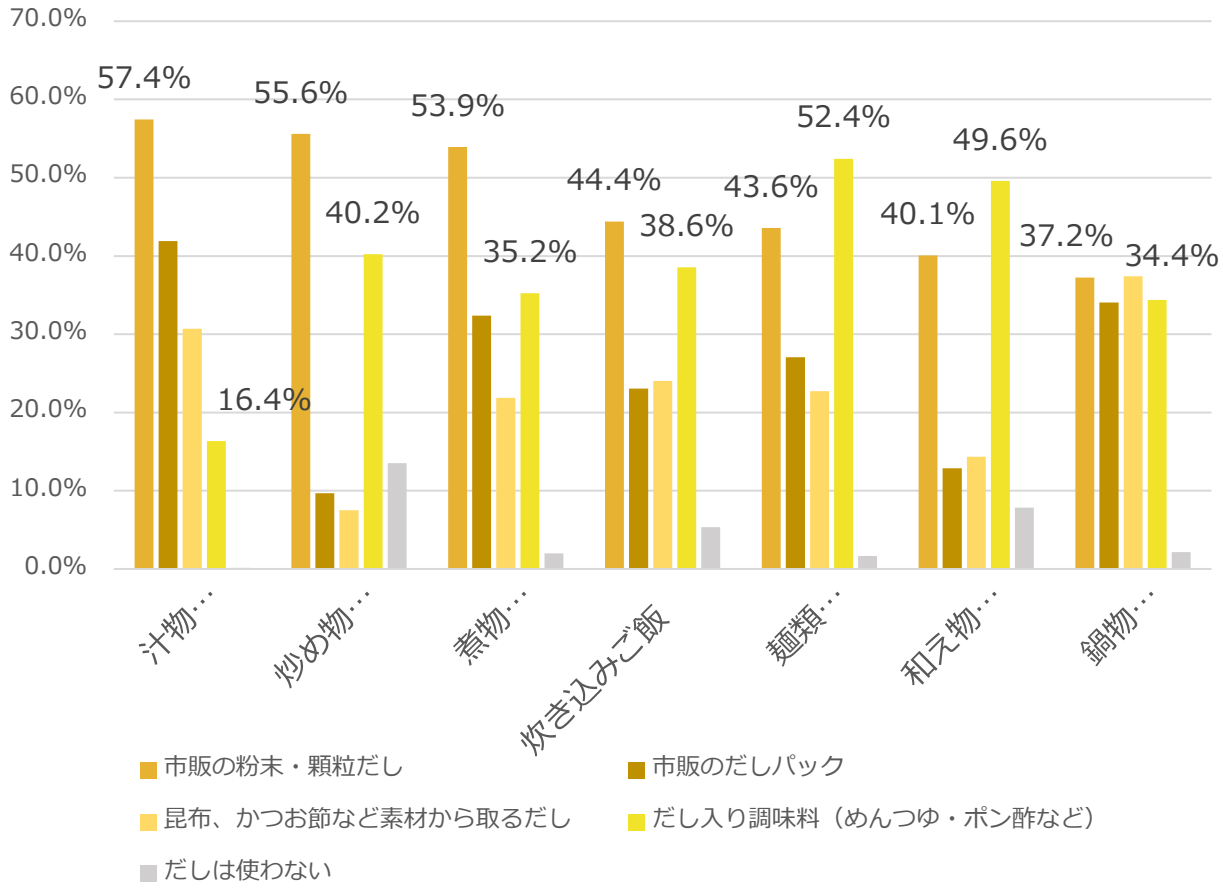


だし商品別に見る使用料理 n＝599

「粉末や顆粒などの市販のだし」は「汁物」を筆頭に、万能で幅広い料理に使用されている。その一方で「だし入り調味料」は「麺類」や「和え物」など単品で味付けが決まる料理が多い。「鍋」は各だし商品が万遍なく使用されている。

以下の料理で、普段使っている「だし」をすべてお選びください

	汁物（みそ汁、お吸い物）	炒め物（肉、魚、野菜）	煮物（肉、魚、野菜）	炊き込みご飯	麺類（うどん・そば・パスタ）	和え物（お浸し）	鍋物（鍋・おでん）
粉末や顆粒などの市販のだし	57.4%	55.6%	53.9%	44.4%	43.6%	40.1%	37.2%
だし入り調味料（めんつゆ・ポン酢など）	16.4%	40.2%	35.2%	38.6%	52.4%	49.6%	34.4%
市販のだしパック	41.9%	9.7%	32.4%	23.0%	27.0%	12.9%	34.1%
昆布、かつお節など素材から取るだし	30.7%	7.5%	21.9%	24.0%	22.7%	14.4%	37.4%
だしは使わない	0.2%	13.5%	2.0%	5.3%	1.7%	7.8%	2.2%



だしの種類の使い分けについてFA(抜粋)

Q：「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。

料理・調理方法で：

- 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。
- 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。
- 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。
- 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

味付けや使う食材で：

- 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。
- 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
- 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
- お肉やお魚を使うかどうかでダシを使い分けてる

和洋中で：

- 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。
- 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。
- 和食は魚出汁、中華は鶏出汁、韓国は牛出汁など。

出汁や水分の量の調整

- 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。
- 気分やメニュー、必要な量で分けてる
- 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。
- 水分量の調整で選びます
- 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
- 使う量や出汁をとる時間により使い分けている

時間・時短で：

- 時間があるかないか
- 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。
- 時間をかけて作るもの　時間をかけないもの
- 時間との戦いです

使い勝手や使いやすさ：

- 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
- 使いやすさやあじによって
- 溶けやすいかどうか
- 調理のしやすさ

健康を気にして：

- 子供が魚介アレルギーの為すべて昆布だしです。
- 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。
- 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
- 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。

オケージョン・特別なときなど：

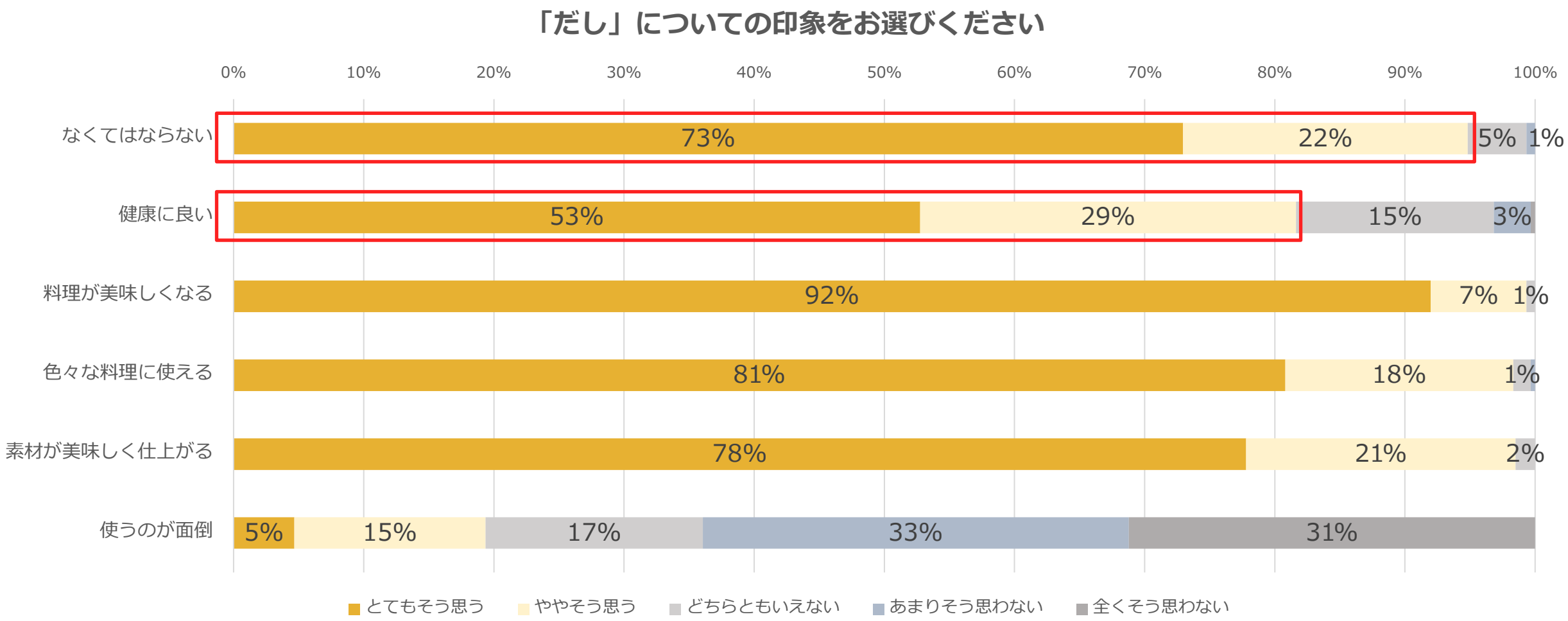
- 気分と時間の有無、おせち料理や特別なお祝いには必ず出汁を取ります
- 特別な時は出汁パック普段は顆粒だし
- 時間がない時(朝)や帰宅時で早く食事の準備をする時はだし入り調味料を使います。丁寧に料理をする時(お正月や身内が集まる時)は、かつおぶしや昆布、椎茸などからだしをとることもあります
- 普段のお味噌汁はいりこ。おもてなしなどは昆布とかつおぶし。
- おせちを作る時だけ奮発して高い出汁パックでたくさんの出汁を作ります。

その他：

- 気分やメニュー、必要な量で分けてる
- 使い分けていない
- 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
- 家族の好み

だしについての印象 n＝599

だしを使うメリットが多くの人に十分に理解されており、95%が「なくてはならない」と思っている。また、近年は健康面でのメリットも注目されており、82%もの回答者が「健康に良い」と答えている。

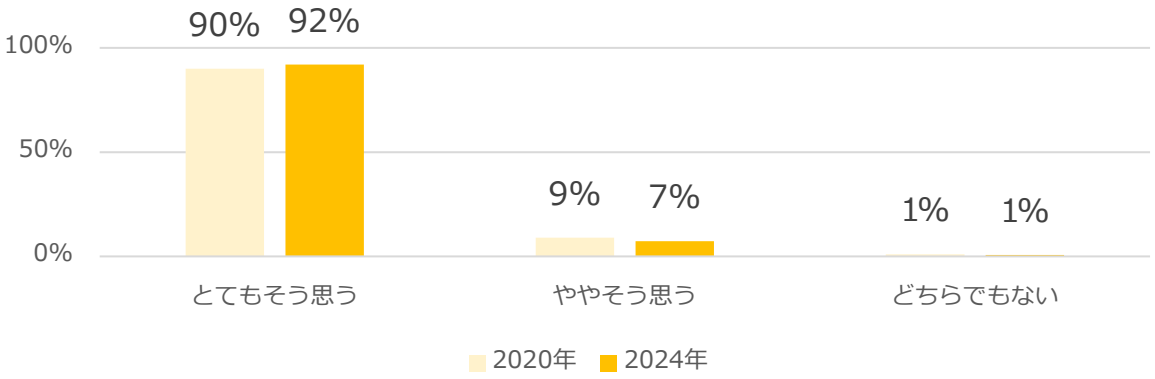


スナップディッシュ株式会社 ｜ 本資料の無断での開示・複製・転送はご遠慮ください。

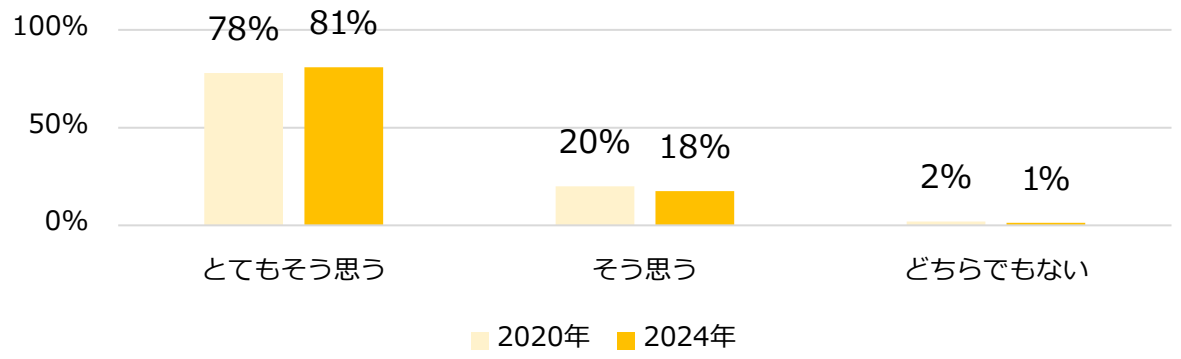
だしについての印象 - 前回調査との比較(2020年:2024年)

前回の調査と同様、だしについてポジティブな印象が高かった。特に「健康に良い」については「とてもそう思う」という回答が49%から53%に増加し、だしを使うことで減塩できることや無添加や減塩タイプが選ばれていることが見える。

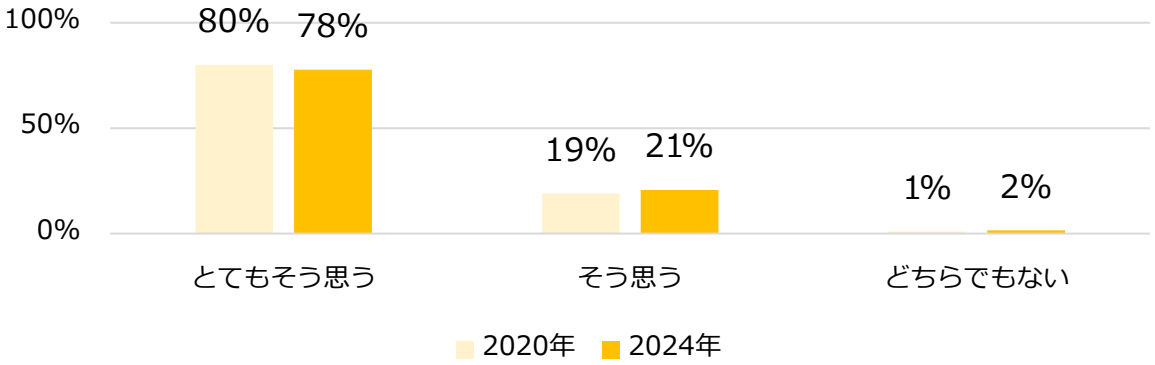
料理が美味しくなる



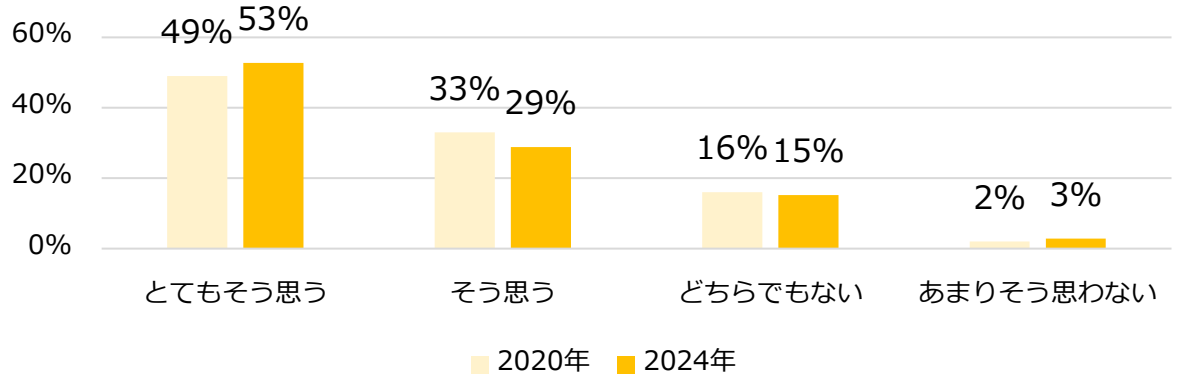
色々な料理に使える



素材が美味しく仕上がる



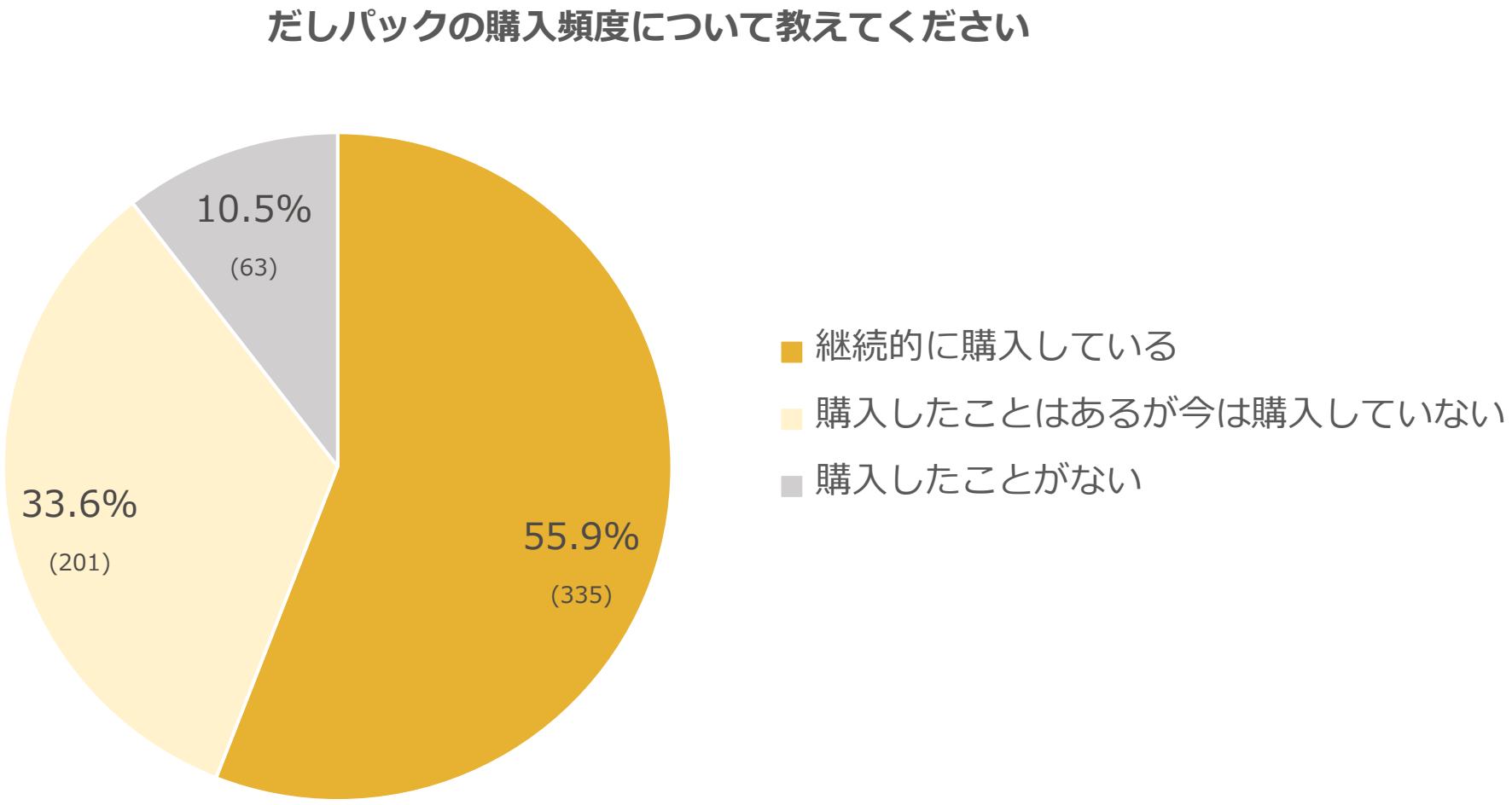
健康に良い



スナップディッシュ株式会社 ｜ 本資料の無断での開示・複製・転送はご遠慮ください。

だしパックの継続購入について n＝599

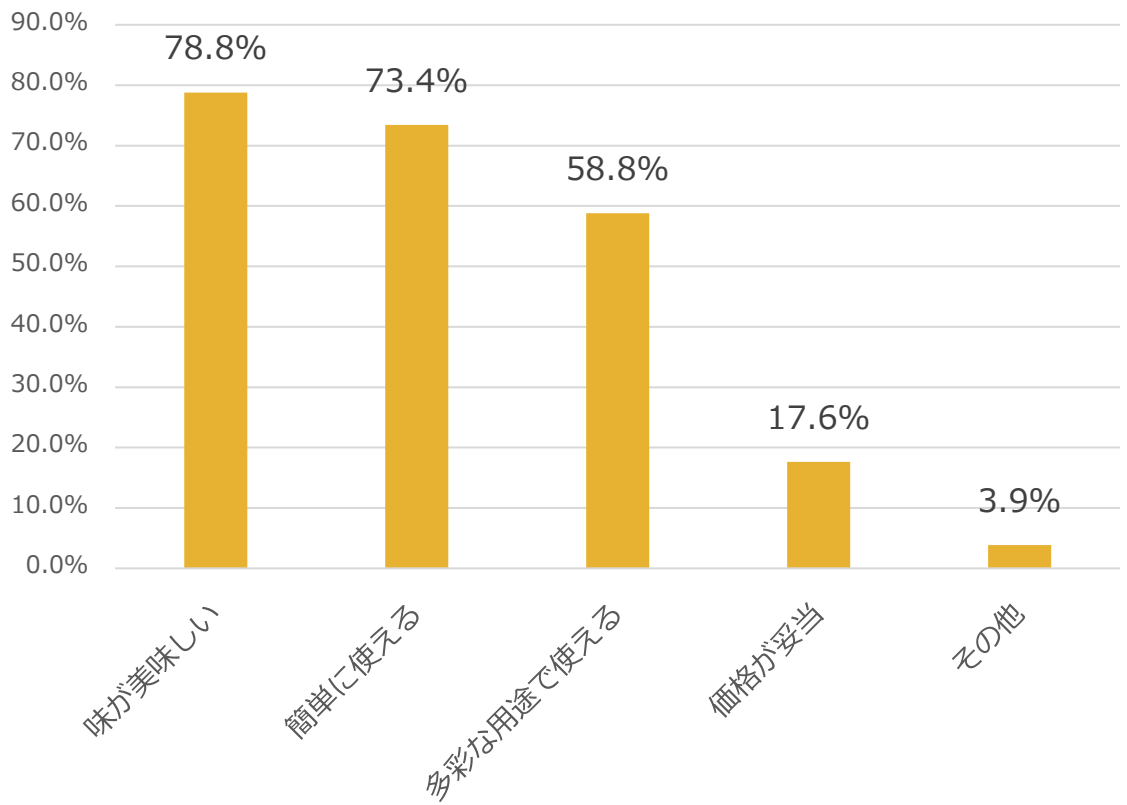
33%が「いまは購入していない」と回答し、購入したことがある人の1/3が離脱している。



だしパックを継続して購入する理由 n＝335

「味が美味しい」「簡単に使える」は7割を超え、「多彩な用途に使える」も半数を超えている。
「価格が妥当」の回答は多くないが、少数ながら高くてもその価値に納得した上で購入を続けていることが分かる。

継続して購入している理由として、あてはまるものすべてをお選びください



継続購入理由の「その他」FA

味・美味しさ

- 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。
- 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
- 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

健康面・無添加

- 減塩を気にします
- 無添加
- 減塩のものを購入しています。
- なるべく無添加のものを食べたいので

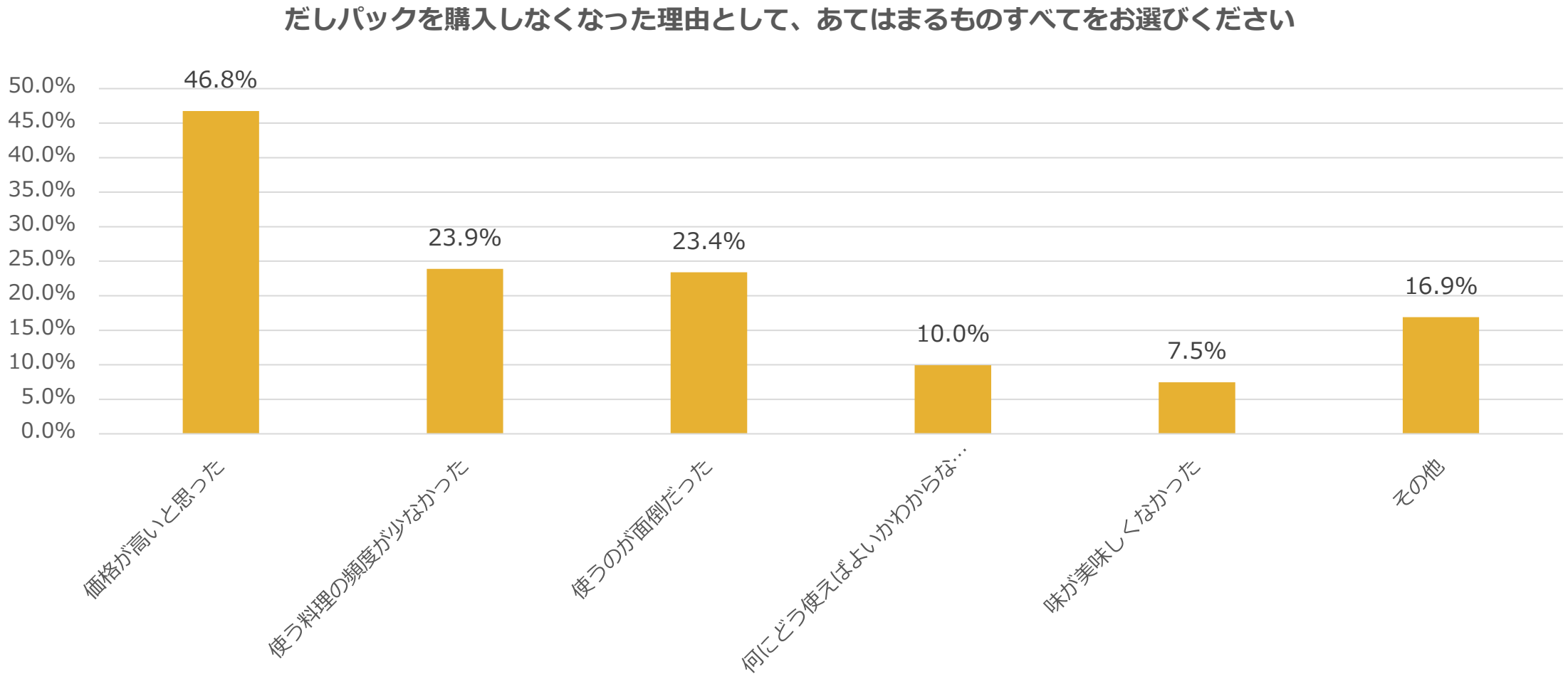
便利さ・使い勝手

- 出汁用の食材を揃える手間が省ける
- 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。

スナップディッシュ株式会社 ｜ 本資料の無断での開示・複製・転送はご遠慮ください。

だしパックを購入しなくなった理由 n＝201

「価格が高い」が最も多く、約半数の回答者が価格を理由に購入をやめてる。「使う料理の頻度が少なかった」「使うのが面倒だった」の回答がそれぞれ23%ほどあり、使い手として少なからず課題を感じていることが浮き彫りになった。



だしパックを購入しなくなった理由「その他」FA

他のだし商品で満足・必要性を感じない

- かわりに昆布と鰹節からだしをひいている
- 最近だしから取ることにはまっているから
- 自分で出汁を引いているので
- 素材のだし又はパック以外のだしを使うから。
- 自分でとるほうが美味しいから
- 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。
- 白だしとかをつかうようになった。
- 出汁入り調ｚ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。
- 他の出汁を使っている
- 普通の出汁でいい

使い勝手・使い方

- 1回の使用量とパックの大きさが合わない
- だしをとった後、パックを取り出すのが面倒
- 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。
- 量の調整がしにくい
- 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。
- 後で取り出すのが面倒

味や質への不満

- 美味しくない
- 苦い。パックの中身が信頼出来なかった。

価格やオケージョンでの入手

- セールの時にまとめ買い
- 安い時に買ったりしてたまに使う
- 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。

頂きもの・ギフトで入手

- お歳暮で頂けるようになった
- 貰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。
- 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)
- 実家から送ってもらえるので
- 頂くことが多いです
- 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。

入手が困難

- 気に入って買っていた商品が廃盤になってしまった
- 使っていたものが廃盤になってから使っていない
- いま住んでいる家の近くに久世福商店がないから

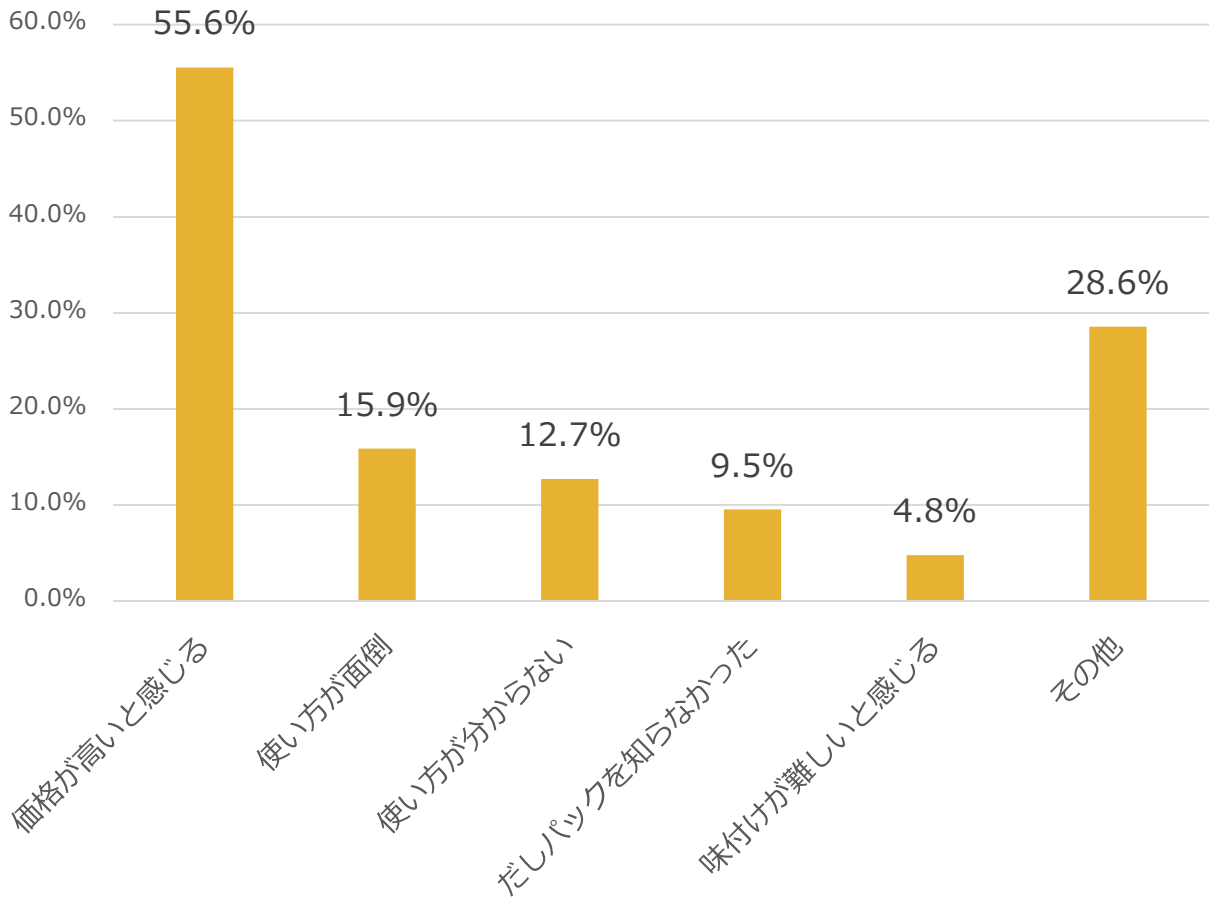
その他の理由

- 夏の間はほぼ使わないのでお休みしています
- 家族からの要望で使用をやめました
- 忘れました
- たまたま

だしパックを購入したことがない理由 n＝63

「価格が高いと感じる」に55.6%と最も多かった。

だしパックを購入したことがない理由として
あてはまるものをすべてお選びください。



購入したことがない理由の「その他FA」（抜粋）

他のだし商品で満足・必要性を感じない

- 出汁パック使うなら昆布とか鰹節で良い。
- 40年ほど素材の昆布と鰹節で作るから
- いつも楽天で根昆布だしを大量に購入するから
- 鰹節と旨み調味料でだしを作るため
- 食材そのものから出汁引用顆粒や液体で十分
- 必要と感じないので
- いただきもので足りてるので

健康面・添加物

- 塩分が調整できない、中身がわからない
- 塩分が気になる

使い勝手・その他

- ゴミが出る
- 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

スナップディッシュ株式会社 ｜ 本資料の無断での開示・複製・転送はご遠慮ください。

だしに関する悩みや不満についてFA(抜粋)

Q：「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。

価格が高い：

- 安心して使える素材は値段が高いです
- 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
- だしの値上げだけは非常に困る
- 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
- だしパックは美味しいけれど高かった
- 気に入って使っているものが割と高額

健康や添加物が気になる：

- 粉末だしは便利だけど塩分が多い
- 添加物が気になる
- 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。
- 減塩料理してるので、塩分にこだわりがあります
- 身体にいいものを見極めないといけない

手間や面倒・調理時間について：

- 基本に戻り美味しい出汁をとりたいが面倒で出来ない
- 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……
- 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。
- だしパックを絞るのが面倒くさい
- 素材から抽出するのは時間がかかる
- パックの場合、忙しい時には向いていない

味や味付けの問題：

- 同じ粉末出汁を使うと同じような味になる
- 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
- しっかり味が出ないだしパックなどもあります。
- 味が自然な感じでないところ
- だしパックだけでは、お味が決まらない。
- だし入りの味噌など売っているが、何か物足りない。

使い勝手や使い方について：

- 保存には意外と場所をとるので沢山ストック出来ない。
- 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
- 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。
- 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。
- 使い道のレパートリーが知りたい
- 気付くと賞味期限切れになっている
- 商品の違いがなかなか上手くわからない
- だしの種類が多い。使い分けが難しい。

適量・出汁の量の問題：

- 美味しいが煮出せる量が少ないものが多い
- 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。
- 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
- どのくらい入れたらいいかわからなくなる。
- 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。

廃棄・再利用の問題：

- 出がらしが大量に残る
- 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
- 出汁パックで出汁をとったアト捨てるのが勿体無い！
- 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。

だしに関するおすすめやひと工夫についてFA(抜粋)

Q：「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。

組み合わせて使ってる：

- 市販のつゆの素にカツオ節を足すと本格的な味になる。
- 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。
- だし入り調味料でもだしパックでだしを追加している。
- 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)
- "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。"
- "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。"

再利用している：

- 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
- 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。
- 出がらしを、ほうれん草のお浸しなど和え物に使います。
- 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。
- 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

作り置きをしている：

- 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
- 昆布を水に浸けて冷蔵庫にストックしておく
- 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。
- 取った出汁を凍らす
- 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。
- 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。

使い方や調理での工夫：

- 顆粒だしの場合、調理の最後に入れると風味が残る。
- 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
- 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
- うどんだしをおにぎりにも使う
- チャーハンに入れると美味しい。
- だしパックは中身をお好み焼きに入れてます。
- だしパックを破って粉末だしのように使います
- 唐揚げに出汁パックを破いて入れると美味しい
- 料理にふりかけて使う場合もあります。

アレンジ：

- 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
- カレーなどの洋風の料理にも入れたりします。
- サラダに使っている
- おいしい麺つゆに柑橘類を混ぜるとポン酢が出来ます。
- オイルと合わせるのがすき。

健康への配慮：

- 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。
- 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
- 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。
- 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
- できるだけ無添加のものを買うようにしている。

その他：

- 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。
- "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。

お気に入りのだし商品についてFA(抜粋)

Q :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。

久原商店・茅乃舎：

- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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。
- 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

味の素・ほんだし：

- ほんだし。味が決まる
- ほんだしの昆布だしが美味しい。
- だしはほんだししか使いません
- ほんだし　どこのスーパーにも置いてあるので。

久世福：

- 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
- 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。
- 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

パルシステム・生協・コープ：

- 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
- 生協の出汁パック
- コープ自然派のだしパック

にんべん：

- 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。
- 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。

各ブランド：

- 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
- 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
- 兵四郎のだしパックが好きでよく購入します
- 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。
- シマヤ出汁の素。便利で美味しいです✨
- やまや　うまだし
- 黄金のだし、幸だしがお気に入りです。味が美味しいので
- 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。
- 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！
- 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。

無添加・減塩などのこだわり：

- 添加物が入っていないものを探して購入しています。
- 無添加の粉末だしは安心して使えます
- 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。

[素材]昆布：

- 根昆布、すごい美味しい出汁できるけどお高い
- 最近は昆布にはまっている。料理がまろやかになるので。
- 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。

[素材]かつお節：

- 高くて中々使えないですが本枯節は美味しいと思う。
- 小分けにしてある鰹節が一番使いやすい

その他

- あごだし…コク深くて美味しい
- だし醤油！なんでも美味しくなります。

会社概要



代表取締役
舟田 善

スナップディッシュは、2010年創業。
インターネットサービスを事業の柱としています。

創業者の舟田は、オン・ザ・エッヂ社にて堀江貴文氏の下、ウェブ事業担当役員として**インターネット事業の成長を牽引**しました。

その後、仲間とともにシーサー株式会社を創業して**ブログ事業を国内最大規模に**育てあげたのち、**自ら創業したのがスナップディッシュ**です。

生活者のくらしを変えるサービスとして、2011年に「**料理写真共有サービス スナップディッシュ**」を公開したところ、現在までに累計3,050万投稿、取引社数140を超え、各方面から高い評価を得ています。

会社名: スナップディッシュ株式会社
住所: 東京都武蔵野市御殿山1-5-6 NEST403
設立: 2010年2月22日
資本金 : 10,000,000円
従業員数: 15名



お申込・お問い合わせ



みんなと一緒にお料理体験

料理SNS スナップディッシュ

お申込、ご不明な点などございましたらお気軽にお問い合わせください。

スナップディッシュ株式会社　ファンマーケティング事業部　奈良・佐藤・野中
〒180-0005　東京都武蔵野市御殿山１-５-６　NEST４０３
TEL/FAX　0422-24-6341
E-MAIL　business@snapdish.jp

ダウンロードがまだの方はこちらから

https://snapdish.jp/