NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025年11月28日 株式会社ニチレイフーズ

"中に具材を入れて焼いた円形の厚焼き和菓子"を何と呼ぶ?

47 都道府県別に最も多い呼び方を示した"勢力図"を発表

最多勢力は「今川焼」で 19 エリア制覇、九州は「回転焼き」が全県制覇

"中に具材を入れて焼いた円形の厚焼き和菓子"は、今川焼・大判焼き・回転焼き等の呼び方があり、地域による違いがあることが知られています。株式会社ニチレイフーズ(代表取締役社長:竹永 雅彦、以下「ニチレイフーズ」)は、14,057 人を対象にした調査結果から、47 都道府県ごとに最も多く使われている呼び方を集計し、その分布を一目で確認できる呼び方の"勢力図"を作成。複数ある呼び方の中でも「今川焼」が最多の 19 エリア(回答者数 14,057 人中8,508 人が今川焼と回答)を制したことから、この"勢力図"を「今川焼の勢力図マップ」と命名しました。

また、全国で最も多い呼び方が今川焼であったことを受け、今川焼の好みの味や食べ方などを探る調査も行いました。 今川焼が最も食べられる冬(12 月 \sim 2 月) * を前に、当調査が今川焼の楽しみ方や地域ごとの食文化に改めて目を向けるきっかけとなれば幸いです。

※オリコン・モニターリサーチ調べ

調査1「今川焼の勢力図マップ」

- 1-1. "中に具材を入れて焼いた円形の厚焼き和菓子"の47都道府県最多呼称は「今川焼」で19エリア
- 1-2. 関東、北陸地方は「今川焼」、近畿地方は呼び方が拮抗、九州地方は「回転焼き」が大勢
 - ■調査対象:全国/男女/20 代~70 代以上 ■回答者数:14,057 人(47 都道府県ごと約 300 人)

調査2「ニチレイの今川焼に関する調査」

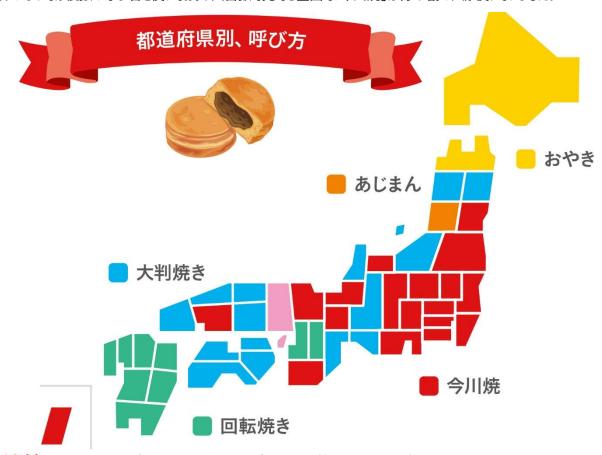
- 2-1. ニチレイの今川焼を食べている人に聞いた"今後食べたい味ランキング"。1 位はあの定番の・・・
- 2-2. ニチレイの冷凍の今川焼、"電子レンジで温めてさらにオーブントースターで温める"コダワリ派が約半数

■調査対象: ニチレイの冷凍「今川焼」を食べている人 ■回答者数: 392 人

調査1「今川焼の勢力図マップ」

1 "中に具材を入れて焼いた円形の厚焼き和菓子"の 47 都道府県最多呼称は「今川焼」で 19 エリア

全国 14057 人に"中に具材を入れて焼いた円形の厚焼き和菓子"を写真で示して名前を尋ね、都道府県ごとに集計しました。その結果、各都道府県で最も多く使われていた呼び方を全国都道府県マップに落とし込み、分布が一目で確認できる呼び方の"勢力図"を作成しました。今回、最も多くを制したのは 19 エリアの「今川焼」です。次いで「大判焼き」が 15 エリア、「回転焼き」が 9 エリアとなっています。そこで、この"勢力図"を「今川焼の勢力図マップ」と命名しました。山形県の「あじまん」や、兵庫県の地元に馴染んだ固有のブランド名など狭いエリアだけで使われている呼び方もあり、興味深いマップとなっています。エリアによっては複数の呼び名を使っており、回答数で見ても全国で「今川焼」は約 6 割の人が使っていました。



- ※「あびまん」は、株式会社あじまんの登録商標です(商標登録第2606655号)。
 - 地元に馴染んだ固有のブランド名

2 関東、北陸地方は「今川焼」、近畿地方は呼び方が拮抗、九州地方は「回転焼き」が大勢

全国で「今川焼」は8508 票と約6割の人が使っていました。大判焼きが7309票、回転焼きが3646票となっています。 兵庫県のみでトップだった地元に馴染んだ固有のブランド名の全国での総得票数は1500票であった他、「太鼓饅頭/太鼓焼」、「じまん焼き」「二重焼き」、「円盤焼き」などエリアトップをとれなかった呼び方も見られ、群雄割拠な様相がみられる調査となりました。

地方別の勢力をみると、関東、北陸地方は「今川焼」が強く、近畿地方は「今川焼」と「回転焼き」の争いに地元に馴染んだ固有のブランド名も加わって拮抗しています。また、中国、四国地方では「大判焼き」、九州地方では「回転焼き」が大勢を占めました。

調査2 「ニチレイの今川焼に関する調査」

1 ニチレイの今川焼を食べている人に聞いた"今後食べたい味ランキング"。1 位はあの定番の・・・

"中に具材を入れて焼いた円形の厚焼き和菓子"というだけあって、中の具材の味は様々です。そこで、ニチレイが好きで月に 1 回以上冷凍の「今川焼」を食べている「ニチレイの今川焼」喫食者 392 名へ、今後食べたいニチレイの「今川焼」の味を聞きました。その結果、最も人気が高かったのは、「あずきあん」73.0%が食べたいと回答しています。2 位は 58.7%が食べたいと回答した「カスタードクリーム」、3 位には 42.3%で「クリームチーズ プレミアム」が入りました。定番の「あずきあん」の安定した人気が伺えます。



2 ニチレイの冷凍の今川焼、"電子レンジで温めてさらにオーブントースターで温める"コダワリ派が 4 人に 1 人

今川焼という呼び方が優勢なこの"中に具材を入れて焼いた円形の厚焼き和菓子"には冷凍で売られているものも少なくありません。店舗などで焼き立てを買って食べる場合と違い、冷凍では食べ方にも様々あるため、どんな食べ方を普段しているのかも気になるところです。そこで、ニチレイの冷凍の「今川焼」の普段最もする食べ方も聞いてみたところ、最も多いのはやはり「冷凍のまま電子レンジで温めて食べる」で 59.4%の方が行っています。2 番目は「冷凍を電子レンジで温めてさらにオーブントースターで温めて食べる(電子レンジ+オーブン調理)」という"コダワリ"の食べ方です。このひと手間をかける"コダワリ派"の人たちは 26.8%と、4 人に 1 人という結果でした。この"定番派"と"こだわり派"が大きなシェアを占めており、3 番目の「冷凍のままオーブントースターで温めて食べる」が 4.1%と大きく離れた数字となっています。

アレンジして食べる人は全体の 8%程度ですが、その中には「バターをのせる」「アイスをのせる」「クリームをのせる」「オーブントースターで焼く」との回答がありました。



く担当者コメント>

今回の調査では、"中に具材を入れて焼いた円形の厚焼き和菓子"に対する呼び方が、地域ごとに特徴があることが明確に示されました。全国では「今川焼」が最多勢力となりましたが、関東・北陸地方で特に強く支持されている一方、近畿地方では「今川焼」「大判焼き」「回転焼き」さらには地元に馴染んだ固有のブランド名など多様な呼び方が拮抗し、まさに食文化の交差点といえる興味深い分布が見られます。また、中国・四国地方では「大判焼き」が優勢となり、九州地方では「回転焼き」がほぼ全県で最多呼称を占めるなど、各地域の食文化や歴史が呼び名として残っていることが浮き彫りになりました。こうした呼び方の違いは、日々の食卓の中で自然と受け継がれてきた地域性そのものであり、長く日本人に親しまれてきた和菓子ならではの魅力だと感じています。

当社としても、冷凍食品の「今川焼」を長年展開するなかで、"呼び方の違い"についてはお客様とのコミュニケーションの中でも話題になるテーマでしたが、今回のように全国規模で可視化したことで、改めてその広がりと奥深さを実感することができました。特に最多勢力が「今川焼」であったことについては、長年「今川焼」を展開してきた当社としても大変励みになる結果です。

また、二つ目の調査のランキングでも示されたように、定番の「あずきあん」が引き続き高い支持を得ている一方、「クリームチーズ」など、新しい味わいへの期待も高まっています。さらに、電子レンジで温めた後にオーブントースターで仕上げる"こだわり派"の方が4人に1人いらっしゃることも非常に印象的でした。ご家庭で焼き立てのような風味を楽しみたいというニーズが伺えます。 定番的な食べ方と、こだわりの食べ方の二分したことは、"みんなの好きな存在"として暮らしの中に息づいていることの表れでもあり、うれしいことです。

今回の調査が、地域ごとの呼び方の違いに興味をもっていただくきっかけになり、さらに、冷凍の今川焼をより自由なアレンジや食べ方で楽しんでいただく機会につながればと思います。

■調査概要(今川焼に関する調査)

調査 1

名称: 食品に関する調査

調査対象:全国の男女

調査方法 : Web アンケート調査 (調査企画:ニチレイフーズ、調査実施機関:株式会社クロス・マーケティング)

回答者数:14,057人

調査期間:2025年10月10日(金)~10月19日(日)

※小数点以下を四捨五入しているため、合計しても100%にならない場合があります。

調査 2

名称:「今川焼」アンケート

調査対象:ニチレイフーズ公式サイトや SNS(X など)経由でアンケートに回答した人で、

ニチレイが好きで月に1回以上冷凍の「今川焼」を食べている「ニチレイの今川焼」喫食経験者

調査方法 : Web アンケート調査 (調査企画:ニチレイフーズ、調査実施機関:株式会社クロス・マーケティング)

回答者数 : 392 人

調査期間 : 2025 年 10月8日(水)~10月19日(日)

※小数点以下を四捨五入しているため、合計しても100%にならない場合があります。

この件に関するお問合せ先

株式会社ニチレイフーズ 経営企画室 ブランドコミュニケーション部 広報・CSRグループ 〒104-8402 東京都中央区築地六丁目 19番 20号 ニチレイ東銀座ビル

E-mail: N1010X088@nichirei.co.ip