

## 1 消費者出口アンケート調査「食肉の生食による食中毒防止CMの訴求効果調査」結果

- (1) 対 象 食肉の生食による食中毒防止スポットCMを映画館で観賞した客 117 人
- (2) 方 法 映画館出口における対面式アンケート調査
- (3) 実施期間 平成 22 年 7 月 27 日
- (4) 実施場所 TOHOシネマズスカラ座（千代田区有楽町一丁目 1-3）
- (5) 調査結果概要

### ア 回答者の属性

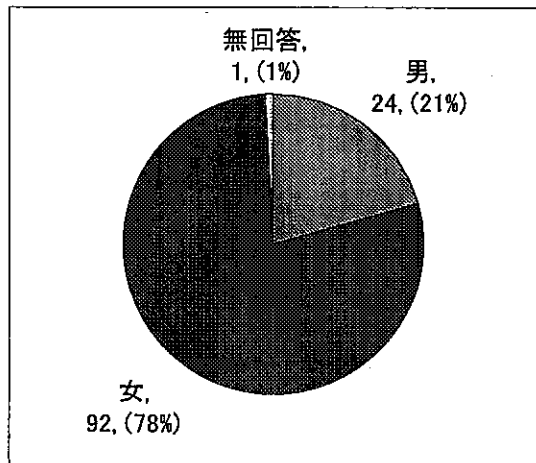


図 1-1 回答者の性別 (n=117)

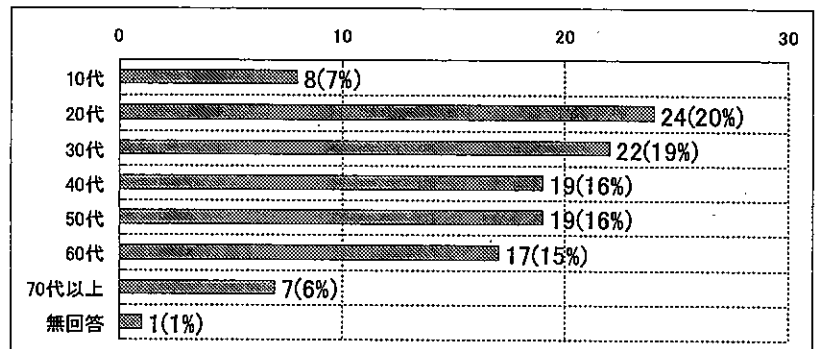


図 1-2 回答者の年齢 (n=117)

### イ 食肉を生で食べることの現状及び消費者の意識

- ・ 64.1%の人 (75 名) が食肉を生で食べていた。〔問 1〕
- ・ 問 1 で食肉を生で食べると回答した 75 名のうち、51 名 (68%) が今後食肉を生で食べることに「回数を減らす」、「ほとんど食べない」、「全く食べない」と回答した。〔問 5〕

### ウ 食肉の生食による食中毒防止CMについて

- ・ 映画上映前に食肉の生食による食中毒防止CMが流れたことを、80.3%の人が覚えていた。〔問 3〕
- ・ 問 3 でCMを「覚えている」と回答した 94 名にCMの内容の理解度について聞いたところ、「理解できた」と「だいたい理解できた」が合わせて 9 割近かった。

# 生食防止CMの上映をした映画館でのアンケート集計結果

## 性別

男	女	無回答	合計
24	92	1	117

## 年齢

10代	20代	30代	40代	50代	60代	70代以上	無回答	合計
8	24	22	19	19	17	7	1	117

問1 あなたは普段、お肉を生で食べることがありますか。(ユッケ、レバ刺し、とりわさなど。  
ただし、馬肉、ステーキのレア、ローストビーフ、不注意で加熱不足となった焼肉等は除きます。)

よくある (目安:週に1回程)	たまにある (目安:月に1回程)	ほとんどない (目安:年に1回程)	全くない	無回答	合計
8(6.8%)	34(29.1%)	33(28.2%)	42(35.9%)	0	117

問2 あなたは、このアンケート以前から、「カンピロバクター食中毒」について、ご存知でしたか。

知っていた	知らなかった	無回答	合計
43(36.8%)	73(62.4%)	1	117

問3 映画本編上映前のコマーシャルのなかで、右の絵(別紙)の映像が流れていたことを覚えていますか。

覚えている	覚えていない	席にいなかった	無回答	合計
94(80.3%)	6(5.1%)	17(14.5%)	0	117

問4 問3で「覚えている」と回答した方に伺います。あなたは、このコマーシャルを見て、以下のことについて理解できましたか。それぞれ選んでください。

	理解できた	だいたい理解できた	あまり理解できなかった	理解できなかった	無回答	合計
ア「カンピロバクター」という食中毒菌が存在する	68(72.3%)	20(21.3%)	6(6.4%)	0	0	94
イ 鮮度が良くても、お肉を生で食べると食中毒が起きる可能性がある	66(70.2%)	15(16%)	11(11.7%)	2(2.1%)	0	94
ウ「カンピロバクター」は火(調理時の加熱)に弱い	76(80.9%)	11(11.7%)	6(6.4%)	0	1(1.1%)	94

問5 問1で1~3と回答された方(お肉を生で食べる機会のある方)に伺います。  
今後、あなたはお肉を生で食べようと思いますか。

変わらず食べる	食べる回数を減らす	ほとんど食べない	全く食べない	無回答	合計
21(28.0%)	21(28.0%)	27(36.0%)	3(4.0%)	3(4.0%)	75