



※複数回答可 n=339 調査元：(株) グローアップ 調査機関：インターネットリサーチ 調査時期：2013年11月

甘い系食材

 第1位	ブルーベリー	47.2%
2位	クリームチーズ	44.8%
3位	くるみ	44.5%
4位	クランベリー	33.9%
5位	チョコレートチップ	33.6%
6位	レーズン	28.9%
7位	かぼちゃ	27.4%
8位	キャラメル	25.4%
9位	さつまいも	24.5%
10位	紅茶	23.3%
11位	抹茶	23.0%
12位	黒糖	23.0%
13位	ココア	15.6%
14位	マロン	14.7%
15位	バナナ	13.6%
16位	小豆	12.1%
17位	マンゴー	7.1%

しょっぱい系食材

 第1位	チーズ	54.6%
2位	ベーコン	28.6%
3位	ごま	24.5%
4位	ドライトマト	21.2%
5位	ほうれん草	21.2%

生地関連食材

 第1位	全粒粉	36.3%
2位	ライ麦	32.4%
3位	雑穀	29.8%
4位	国産小麦	27.7%
5位	天然酵母	26.3%
6位	ふすま	7.4%

その他

プレーン 41.3%

サンドイッチの食材としても人気のチーズが、ベーグルでも1位を獲得。半数以上が「生地に入っていると購買意欲がわく」と回答している事実は見逃せない。

また、ベリー系やクルミ、チョコなども上位にランクインしていて、食材の組み合わせ次第では食事パンとしてもおやつとしても売り出せそう。

小麦本来の味を楽しみたいという主婦にはプレーンも人気なので、バランスを見ながらベーグル作りの参考にしていただければ嬉しい。

食材を生地に練りこむもよし、サンドイッチ風に売り出してもよし、可能性は無限大だ。