

(※令和 2 年 2 月 17 日更新)

インターネット上に掲載されている「食肉（内臓を含む）の低温調理」レシピ 実態調査結果（概要）

1 調査目的

「食肉（内臓を含む）の低温調理（以下、低温調理）」に関する食中毒予防の普及啓発を実施する際の基礎資料とすることを目的に、インターネット上で掲載されている「低温調理」に関するレシピ内容に関する調査を実施した。

2 調査内容

(1) 抽出方法

インターネット上に公開されている食肉（内臓含む）に関するレシピ・ブログ等対象とし、「低温調理」「真空調理」の他、調理器具メーカー名でキーワード検索を行い、レシピの抽出を行った。

(2) 調査期間

2019 年 11 月

(3) 主な調査項目

- ①料理名
- ②食肉の種類と部位
- ③食肉の大きさ、厚さ、重み等
- ④低温調理を行う調理器具の種類
- ⑤低温調理を行う時の合成樹脂袋について「真空」もしくはそれに類する文言
- ⑥低温調理を行う時の加熱条件（温度・時間）
- ⑦食品衛生上の注意事項の記載の有無 等

3 調査結果

(1) 抽出したレシピ総数

1 0 7 1 レシピ

(2) 調査項目別集計（一部抜粋）

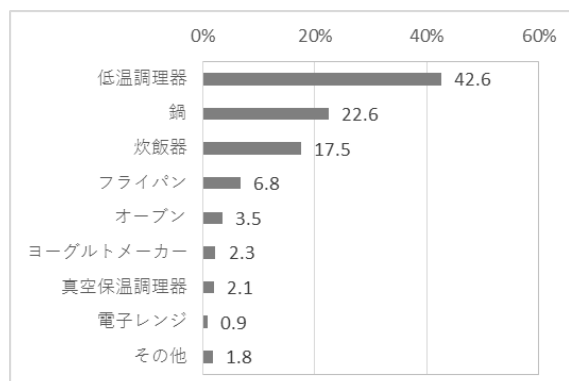
① 使用される食肉の種類と部位

No.	カテゴリー名	n	%
1	鶏肉_むね	289	27.3
2	鶏肉_モモ	71	6.7
3	鶏肉_レバー	36	3.4
4	鶏肉_ささみ	17	1.6
5	鶏肉_手羽元	11	1.0
6	鶏肉_その他	25	2.4
7	豚肉_肩ロース	92	8.7
8	豚肉_ロース	55	5.2
9	豚肉_バラ	48	4.5
10	豚肉_ヒレ	38	3.6
11	豚肉_モモ	34	3.2
12	豚肉_スペアリブ	11	1.0
13	豚肉_その他	31	2.9
14	牛肉_モモ	99	9.3
15	牛肉_サーロイン	19	1.8
16	牛肉_肩ロース	18	1.7
17	牛肉_ロース	17	1.6
18	牛肉_ステーキ肉	11	1.0
19	牛肉_その他	73	6.9
20	鴨肉_むね	10	0.9
21	鴨肉_その他	16	1.5
22	ラム肉_ラムチョップ	10	0.9
23	ラム肉_その他	7	0.7
24	その他	22	2.1
	肉種の記載なし	11	
	全体(「肉種の記載なし」を除く)	1060	100.0



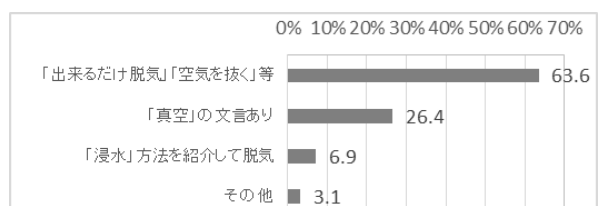
② 調理器具の種類

No.	カテゴリー名	n	%
1	低温調理器	431	42.6
2	鍋	228	22.6
3	炊飯器	177	17.5
4	フライパン	69	6.8
5	オーブン	35	3.5
6	ヨーグルトメーカー	23	2.3
7	真空保温調理器	21	2.1
8	電子レンジ	9	0.9
9	その他	18	1.8
	記載なし	60	
	全体(「記載なし」を除く)	1011	100.0



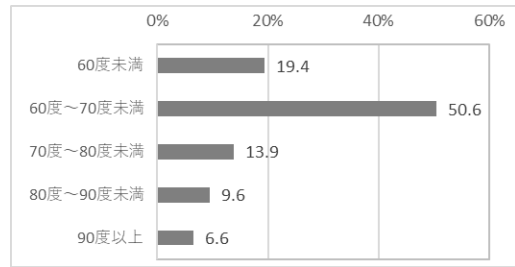
③ 湯煎調理に使用される袋の状態についての記載

No.	カテゴリー名	n	%
1	「出来るだけ脱気」「空気を抜く」等	395	63.6
2	「真空」の文言あり	164	26.4
3	「浸水」方法を紹介して脱気	43	6.9
4	その他	19	3.1
	記載なし	450	
	全体(「記載なし」を除く)	621	100.0



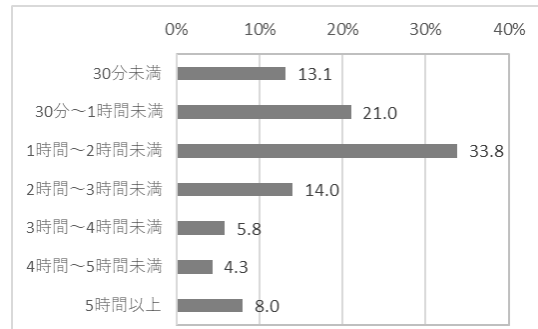
④ 加熱温度

No.	カテゴリー名	n	%
1	60度未満	136	19.4
2	60度～70度未満	354	50.6
3	70度～80度未満	97	13.9
4	80度～90度未満	67	9.6
5	90度以上	46	6.6
	記載なし	371	
	全体(「記載なし」を除く)	700	100.0



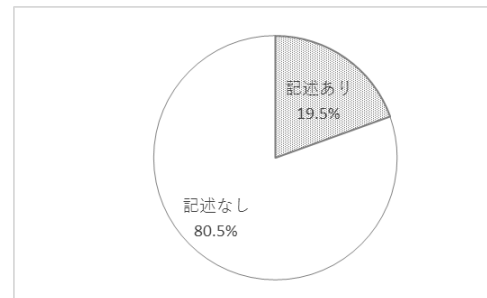
⑤ 加熱時間

No.	カテゴリー名	n	%
1	30分未満	129	13.1
2	30分～1時間未満	206	21.0
3	1時間～2時間未満	332	33.8
4	2時間～3時間未満	137	14.0
5	3時間～4時間未満	57	5.8
6	4時間～5時間未満	42	4.3
7	5時間以上	78	8.0
	記載なし	90	
	全体(「記載なし」を除く)	981	100.0



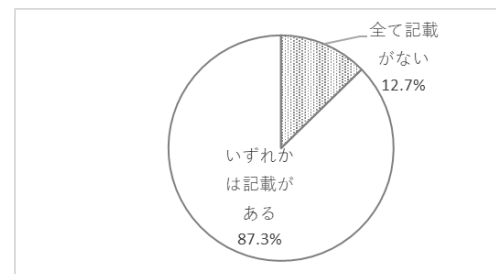
⑥ 食中毒についての注意喚起の記載

No.	カテゴリー名	n	%
1	記述あり	209	19.5
2	記述なし	862	80.5
	全体	1071	100.0



⑦ 原料肉の大きさ・厚み・重量に関する記載

No.	カテゴリー名	n	%
1	全て記載がない	136	12.7
2	いずれかは記載がある	935	87.3
	全体	1071	100.0



(2) 食肉の部位別集計 (鶏・豚・牛のみ抜粋)

① 重量

	合計	食肉の重量(g)						記載無し	
		200g未満	200g～300g未満	300g～400g未満	400g～500g未満	500g～600g未満	600g以上		
食肉の部位	鶏肉_むね	142	11	51	50	8	9	13	146
		100.0	7.7	35.9	35.2	5.6	6.3	9.2	
	鶏肉_モモ	33	6	5	16	1	1	4	39
		100.0	18.2	15.2	48.5	3.0	3.0	12.1	
	鶏肉_レバー	31	3	16	10	1	1	-	5
		100.0	9.7	51.6	32.3	3.2	3.2	-	
	鶏肉_ささみ	9	1	2	4	2	-	-	8
		100.0	11.1	22.2	44.4	22.2	-	-	
	鶏肉_手羽元	5	-	-	-	5	-	-	6
		100.0	-	-	-	100.0	-	-	
	鶏肉_その他	15	1	7	3	1	-	3	10
		100.0	6.7	46.7	20.0	6.7	-	20.0	
	豚肉_肩ロース	78	1	6	14	18	19	20	14
		100.0	1.3	7.7	17.9	23.1	24.4	25.6	
	豚肉_ロース	43	3	8	7	10	9	6	12
		100.0	7.0	18.6	16.3	23.3	20.9	14.0	
	豚肉_バラ	40	7	7	9	3	10	4	8
		100.0	17.5	17.5	22.5	7.5	25.0	10.0	
	豚肉_ヒレ	31	1	16	5	7	1	1	7
		100.0	3.2	51.6	16.1	22.6	3.2	3.2	
豚肉_モモ	30	1	5	7	10	6	1	4	
	100.0	3.3	16.7	23.3	33.3	20.0	3.3		
豚肉_スペアリブ	9	-	-	-	3	1	5	2	
	100.0	-	-	-	33.3	11.1	55.6		
豚肉_その他	22	5	5	2	3	6	1	9	
	100.0	22.7	22.7	9.1	13.6	27.3	4.5		
牛肉_モモ	92	3	17	27	17	22	6	7	
	100.0	3.3	18.5	29.3	18.5	23.9	6.5		
牛肉_サーロイン	17	1	2	6	1	5	2	2	
	100.0	5.9	11.8	35.3	5.9	29.4	11.8		
牛肉_肩ロース	17	-	7	5	1	2	2	1	
	100.0	-	41.2	29.4	5.9	11.8	11.8		
牛肉_ロース	13	-	2	5	1	3	2	4	
	100.0	-	15.4	38.5	7.7	23.1	15.4		
牛肉_ステーキ肉	5	2	1	-	1	1	-	6	
	100.0	40.0	20.0	-	20.0	20.0	-		
牛肉_その他	58	5	14	10	9	10	10	15	
	100.0	8.6	24.1	17.2	15.5	17.2	17.2		

② 加熱温度

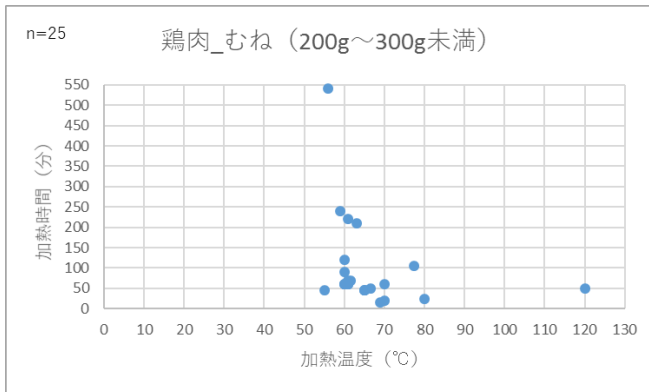
	合計	加熱温度					記載無し	
		60度未満	60度～70度未満	70度～80度未満	80度～90度未満	90度以上		
食肉の部位	鶏肉_むね	161 100.0	14 8.7	117 72.7	17 10.6	7 4.3	6 3.7	128
	鶏肉_モモ	41 100.0	2 4.9	21 51.2	6 14.6	6 14.6	6 14.6	30
	鶏肉_レバー	24 100.0	2 8.3	13 54.2	3 12.5	5 20.8	1 4.2	12
	鶏肉_ささみ	9 100.0	1 11.1	8 88.9	-	-	-	8
	鶏肉_手羽元	9 100.0	-	7 77.8	1 11.1	-	1 11.1	2
	鶏肉_その他	17 100.0	-	5 29.4	4 23.5	5 29.4	3 17.6	8
	豚肉_肩ロース	56 100.0	6 10.7	34 60.7	6 10.7	4 7.1	6 10.7	36
	豚肉_ロース	40 100.0	2 5.0	30 75.0	4 10.0	2 5.0	2 5.0	15
	豚肉_バラ	30 100.0	2 6.7	11 36.7	10 33.3	6 20.0	1 3.3	18
	豚肉_ヒレ	21 100.0	-	12 57.1	7 33.3	2 9.5	-	17
	豚肉_モモ	24 100.0	1 4.2	16 66.7	3 12.5	4 16.7	-	10
	豚肉_スペアリブ	11 100.0	-	2 18.2	1 9.1	7 63.6	1 9.1	-
	豚肉_その他	20 100.0	1 5.0	13 65.0	3 15.0	2 10.0	1 5.0	11
	牛肉_モモ	61 100.0	25 41.0	18 29.5	12 19.7	2 3.3	4 6.6	38
	牛肉_サーロイン	19 100.0	12 63.2	3 15.8	1 5.3	1 5.3	2 10.5	-
	牛肉_肩ロース	15 100.0	9 60.0	4 26.7	2 13.3	-	-	3
	牛肉_ロース	15 100.0	8 53.3	3 20.0	2 13.3	2 13.3	-	2
	牛肉_ステーキ肉	8 100.0	5 62.5	2 25.0	-	-	1 12.5	3
	牛肉_その他	59 100.0	24 40.7	16 27.1	7 11.9	7 11.9	5 8.5	14

③ 加熱時間

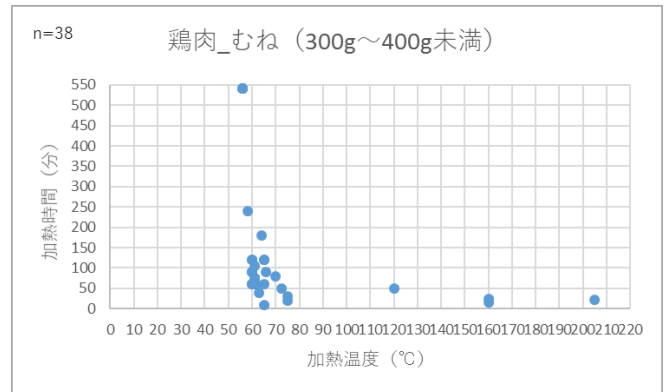
		合計	加熱時間							記載無し
			30分未満	30分～1時間未満	1時間～2時間未満	2時間～3時間未満	3時間～4時間未満	4時間～5時間未満	5時間以上	
食肉の部位	鶏肉_むね	250	43	40	118	24	8	6	11	39
		100.0	17.2	16.0	47.2	9.6	3.2	2.4	4.4	
	鶏肉_モモ	64	10	7	23	14	6	1	3	7
		100.0	15.6	10.9	35.9	21.9	9.4	1.6	4.7	
	鶏肉_レバー	34	7	19	5	1	2	-	-	2
		100.0	20.6	55.9	14.7	2.9	5.9	-	-	
	鶏肉_ささみ	15	3	6	5	1	-	-	-	2
		100.0	20.0	40.0	33.3	6.7	-	-	-	
	鶏肉_手羽元	11	2	1	3	3	-	1	1	-
		100.0	18.2	9.1	27.3	27.3	-	9.1	9.1	
	鶏肉_その他	24	2	4	10	3	1	2	2	1
		100.0	8.3	16.7	41.7	12.5	4.2	8.3	8.3	
	豚肉_肩ロース	90	2	11	29	19	9	7	13	2
		100.0	2.2	12.2	32.2	21.1	10.0	7.8	14.4	
	豚肉_ロース	53	5	7	19	8	2	5	7	2
		100.0	9.4	13.2	35.8	15.1	3.8	9.4	13.2	
	豚肉_バラ	44	6	4	8	10	3	2	11	4
		100.0	13.6	9.1	18.2	22.7	6.8	4.5	25.0	
	豚肉_ヒレ	33	7	4	12	9	-	1	-	5
		100.0	21.2	12.1	36.4	27.3	-	3.0	-	
豚肉_モモ	34	3	5	11	4	2	2	7	-	
	100.0	8.8	14.7	32.4	11.8	5.9	5.9	20.6		
豚肉_スペアリブ	11	2	-	-	2	-	2	5	-	
	100.0	18.2	-	-	18.2	-	18.2	45.5		
豚肉_その他	25	3	9	4	1	2	2	4	6	
	100.0	12.0	36.0	16.0	4.0	8.0	8.0	16.0		
牛肉_モモ	92	8	37	20	13	9	1	4	7	
	100.0	8.7	40.2	21.7	14.1	9.8	1.1	4.3		
牛肉_サーロイン	19	1	6	10	-	2	-	-	-	
	100.0	5.3	31.6	52.6	-	10.5	-	-		
牛肉_肩ロース	18	2	5	6	3	1	-	1	-	
	100.0	11.1	27.8	33.3	16.7	5.6	-	5.6		
牛肉_ロース	17	3	5	4	1	2	1	1	-	
	100.0	17.6	29.4	23.5	5.9	11.8	5.9	5.9		
牛肉_ステーキ肉	11	5	3	2	1	-	-	-	-	
	100.0	45.5	27.3	18.2	9.1	-	-	-		
牛肉_その他	67	8	15	19	8	6	5	6	6	
	100.0	11.9	22.4	28.4	11.9	9.0	7.5	9.0		

(3) 食肉の部位・重量別における調理温度と時間の分析

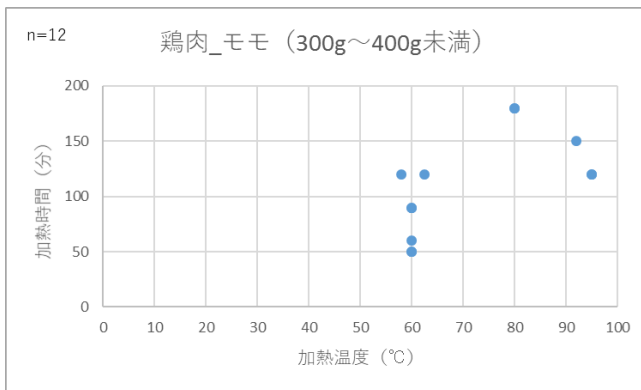
① 鶏肉むね (200g~300g 未満)



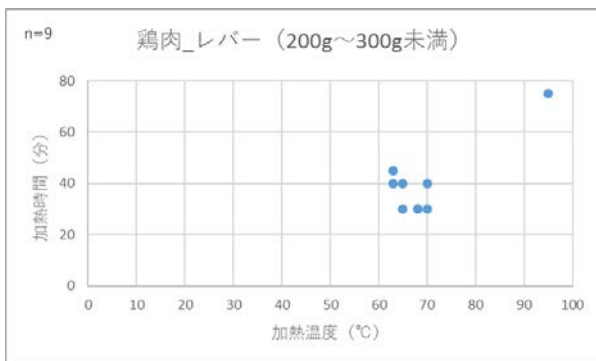
② 鶏むね (300~400g 未満)



③ 鶏肉モモ (300~400g 未満)



④ 鶏肉レバー (200g~300g 未満)



⑤ 鶏肉レバー (300~400g 未満)

