



今後、「より食べたい人」は約7割！

鮭、ツナマヨ...あなたの“推し”は？好きな「おにぎり」ランキング発表

『ホットペッパーグルメ外食総研』が主催する「トレンド座談会」レポート

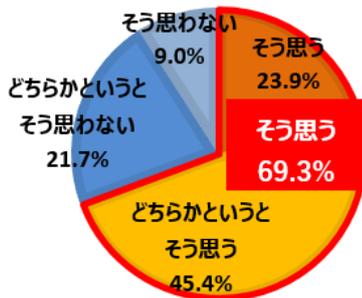
株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘）の外食市場に関する調査・研究機関『ホットペッパーグルメ外食総研』は、外食のプロフェッショナルを集め、外食トレンドを発表するための「トレンド座談会」を開催しています。今回は「おにぎり」について、20代～60代の男女1,035人にアンケート調査を実施した結果をレポートします。

■今後、よりおにぎりを食べたい人は全体の約7割 好きな具は「鮭」で半数以上の人を選択

「今後、よりおにぎりを食べたいと思いますか？」という質問では、「そう思う」（「そう思う」23.9%、「どちらかというそう思う」45.4%の計）が69.3%でした。また、「おにぎり」の「好きな具」について聞いたところ、1位は「鮭」の53.8%で半数を超え、続いて2位「ツナマヨ」45.0%、3位「辛子明太子・焼き明太子」36.7%という結果になりました。

Q おにぎりを今後もより食べたいと思いますか？

※n=1,035/複数回答



※n=1,035/単一回答

好きなおにぎりの具 TOP10					
順位	種類	%	順位	種類	%
1	鮭	53.8	6	鶏五目	27.1
2	ツナマヨ	45.0	7	海老マヨ	26.5
3	辛子明太子・焼き明太子	36.7	8	昆布の佃煮	26.3
4	たらこ	34.5	8	いくら・すじこ	26.3
5	梅干し	31.1	10	おかか(かつおぶし)	25.1

※提示した選択肢：鮭、具無し（塩むすび）、ツナマヨ、おかか（かつおぶし）、カルビ、辛子明太子・焼き明太子、昆布の佃煮、鶏の唐揚げ、ねぎとろ、たらこ、梅干し、いくら・すじこ、しらす、のりの佃煮、卵かけご飯風、肉味噌、海老マヨ、天ぷら、高菜漬け、卵黄醤油漬け、ちりめん山椒、ネギみそ、悪魔のおにぎり（めんつゆ、青のり、天かす）、鶏五目、チャーシュー、ひじきご飯、あげ（お稲荷さん風）、チャンジャ、その他【自由回答】、おにぎりは好きではない

■『ホットペッパーグルメ外食総研』研究員からの解説

「おにぎり」は定番でなじみ深い具が根強い“推し”に

今回の調査で約7割の人が「今後、より食べたいと思う」と回答したように、「おにぎり」は今、国内外を問わず注目を集めています。「好きな具」では、1位「鮭」53.8%、2位「ツナマヨ」45.0%、3位「辛子明太子・焼き明太子」36.7%とい



『ホットペッパーグルメ外食総研』研究員 田中 直樹

わゆる定番のものが上位でした。地域別に見ると（次ページ）、地域性を反映した興味深い結果となっています。ほとんどの地域で全国同様「鮭」が1位となりましたが、中部地方では「ツナマヨ」45.5%が「鮭」と1pt差で1位になりました。ツナの原料となるカツオ・マグロの水揚げ量が多い港があるので、その影響があるのかもしれません。また、北海道・東北地方では1位の「鮭」が64.4%と最も支持率が高く、2位には全国で8位の「いくら・すじこ」が52.9%でランクインするなど、鮭漁が盛んな地域ならではの結果となりました。同じ傾向は九州地方でも見られ、3位「辛子明太子・焼き明太子」46.1%や6位「高菜漬け」31.4%などの地元の名産品は、全ての地域の中で最も高い支持率となりました。地元で慣れ親しんだものが“推し”の具として根強い人気があるようです。最近では、焼肉やチーズなど目新しい具材やアレンジおにぎり、人気店とのコラボおにぎりなども話題になっています。おいしいおにぎりを食べて、心もおなかも満たされてみてはいかがでしょうか。

本件に関する
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

2024年9月18日

【アンケート調査概要】

- 調査期間：2024年7月5日（金）～2024年7月6日（土）
- 調査方法：インターネットリサーチ
- 調査対象：全国20代～60代男女（株式会社マクロミルの登録モニター）
- 有効回答数：1,035件（男性517件、女性518件）

好きな具は地域になじみ深いものが高い支持率に

「好きなおにぎりの具」について地域別に見ると、全国ランキングで3位までの「鮭」「ツナマヨ」「辛子明太子・焼き明太子」がほとんどの地域でTOP3入りしていました。その中で中部地方では「ツナマヨ」が最も高い支持率となり、また北海道・東北地方では「鮭」が全ての地域の中で最も高い64.4%の支持率となったほか、全国ランキングでは8位の「いくら・すじこ」が2位にランクインするなど違いが見られました。産地や水揚げ港があるエリアでは、その食材が原料となる具が上位にランクインしており、地域性を強く反映しているようです。

地域別：好きなおにぎりの具 TOP10

※n=1,035／複数回答

順位	北海道・東北地方		関東地方		中部地方		近畿地方		中国・四国地方		九州・沖縄地方	
	(n=104)	%	(n=351)	%	(n=200)	%	(n=194)	%	(n=84)	%	(n=102)	%
1	鮭	64.4	鮭	58.7	ツナマヨ	45.5	鮭	51.0	鮭	52.4	鮭	51.0
2	いくら・すじこ	52.9	ツナマヨ	46.2	鮭	44.5	ツナマヨ	42.8	ツナマヨ	41.7	ツナマヨ	48.0
3	たらこ	45.2	辛子明太子・焼き明太子	42.2	たらこ	33.5	辛子明太子・焼き明太子	32.5	たらこ	34.5	辛子明太子・焼き明太子	46.1
4	ツナマヨ	44.2	たらこ	36.5	辛子明太子・焼き明太子	32.0	昆布の佃煮	31.4	海老マヨ	31.0	海老マヨ	34.3
5	昆布の佃煮	35.6	梅干し	34.8	海老マヨ	28.0	たらこ	31.4	おかか（かつおぶし）	29.8	梅干し	32.4
6	梅干し	34.6	鶏五目	28.5	鶏五目	28.0	梅干し	29.4	辛子明太子・焼き明太子	29.8	高菜漬け	31.4
7	辛子明太子・焼き明太子	31.7	いくら・すじこ	28.2	梅干し	25.0	海老マヨ	26.8	昆布の佃煮	29.8	昆布の佃煮	25.5
8	鶏五目	31.7	おかか（かつおぶし）	25.4	おかか（かつおぶし）	24.0	おかか（かつおぶし）	25.8	梅干し	28.6	たらこ	24.5
9	おかか（かつおぶし）	26.9	高菜漬け	23.6	昆布の佃煮	22.0	高菜漬け	24.7	ねぎとろ	27.4	鶏五目	24.5
10	海老マヨ	26.0	昆布の佃煮	22.5	いくら・すじこ	22.0	鶏五目	23.2	鶏五目	26.2	ねぎとろ	20.6

※文中で紹介した、各地域で特徴のあるおにぎりの具のセルを赤色で色付け

※【北海道・東北地方】「辛子明太子・焼き明太子」「鶏五目」は同率31.7%で7位

【中部地方】「海老マヨ」「鶏五目」は同率28.0%で5位、「昆布の佃煮」「いくら・すじこ」は同率22.0%で9位

【近畿地方】「昆布の佃煮」「たらこ」は同率31.4%で4位

【中国・四国地方】「おかか（かつおぶし）」「辛子明太子・焼き明太子」「昆布の佃煮」は同率29.8%で5位

【九州・沖縄地方】「たらこ」「鶏五目」は同率24.5%で8位

※提示した選択肢：鮭、具無し（塩むすび）、ツナマヨ、おかか（かつおぶし）、カルビ、辛子明太子・焼き明太子、昆布の佃煮、鶏の唐揚げ、ねぎとろ、たらこ、梅干し、いくら・すじこ、しらす、のりの佃煮、卵かけご飯風、肉味噌、海老マヨ、天ぷら、高菜漬け、卵黄醤油漬け、ちりめん山椒、ネギみそ、悪魔のおにぎり（めんつゆ、青のり、天かす）、鶏五目、チャーシュー、ひじきご飯、あげ（お稻荷さん風）、チャンジャ、その他【自由回答】、おにぎりは好きではない

2024年9月18日

■おにぎりを選ぶときの重視ポイントは「具のおいしさ」と「コスパ」

※n=1,035/複数回答

「おにぎりを買うとき、どんなところにこだわりますか?」と聞いたところ、1位が「具がおいしい」58.1%、次いで2位は「価格（コスパ）が良い」53.2%と、いずれも半数を超え、重視しているようです。以降は3位「米の品質」32.1%、4位「全体のバランス」28.8%、5位「具が多い」27.5%と続く結果となっています。

※提示した選択肢：米の品質、米の炊き方、のりの品質、具がおいしい、具が多い、具のオリジナリティ、握り方、塩加減、全体のバランス、全体のボリュームがある、小腹が満たせるサイズ感、価格（コスパ）が良い、その他【自由回答】、あてはまるものはない
普段おにぎりは買わない

順位	こだわるポイントTOP10	%
1	具がおいしい	58.1
2	価格（コスパ）が良い	53.2
3	米の品質	32.1
4	全体のバランス	28.8
5	具が多い	27.5
6	塩加減	23.1
7	のりの品質	23.0
8	米の炊き方	22.1
9	全体のボリュームがある	21.4
10	具のオリジナリティ	16.6

■『ホットペッパーグルメ外食総研』トレンド座談会とは

シーズンごとに“今”はやりの外食トレンドを発表する、リクルートの外食のプロフェッショナル集団による座談会。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、飲食トレンドの数値化・可視化を行う『ホットペッパーグルメ外食総研』の研究者をはじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、さまざまな分野のスペシャリストで構成されます。

リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人ひとりのライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、マッチング&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人ひとりが輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここにはない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/> リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>