News Letter

2025 年 5 月 21 日

HOT PEPPER グルメ 外食総研

食べた？ 食べてみたい？
うどん好きが選んだ！ 注目ご当地うどんランキング

『ホットペッパーグルメ外食総研』が開催する「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：牛田 圭一、以下リクルート）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「うどん」について 20 代～60 代の男女 1,035 人にアンケート調査。全国 26 種類からうどん好きが選んだ「食べたことがある＆食べてみたい」ご当地うどんについてランキングで発表するとともに、その結果をレポートします。

■「食べたことがある」はさぬきうどん、「食べてみたい」は熊谷うどんがそれぞれ首位に

『ホットペッパーグルメ外食総研』がピックアップした全国 26 種類のうどんの中から、「食べたことがある」「食べてみたい」うどんを調査。「食べたことがある」が最も多かったのは「さぬきうどん（香川）」74.7％で、「きしめん（愛知）」69.7％や「稲庭うどん（秋田）」53.3％といった、全国的に有名なメニューが上位に続きました。一方で、「食べたことはないが食べてみたい」の上位には、「熊谷うどん（埼玉）」74.5％や「倉敷ぶっかけうどん（岡山）」73.1％、「宮崎釜揚げうどん（宮崎）」71.3％などが挙がり、これから全国的に知名度を高めそうなうどんが目立ちました。

※n=972：うどんが「好き」「どちらかいうと好き」と回答をした 972 人が対象。各単一回答

うどん好きが選ぶ　食べたことがあるうどんメニューTOP10

順位	メニュー名（府県名）	食べたことがある（%）
1	さぬきうどん（香川）	74.7
2	きしめん（愛知）	69.7
3	稲庭うどん（秋田）	53.3
4	味噌煮込みうどん（愛知）	52.2
5	ほうとう（山梨）	49.2
6	伊勢うどん（三重）	34.0
7	ごぼ天うどん（福岡）	25.7
8	かすうどん（大阪）	24.2
9	水沢うどん（群馬）	20.9
10	あんかけうどん（岩手）	20.1

※「食べたことがある」:「食べたことがあり、好き」「食べたことはあるが、好きではない」計

うどん好きが選ぶ　食べてみたいうどんメニューTOP10

順位	メニュー名（県名）	食べたことはないが食べてみたい（%）
1	熊谷うどん（埼玉）	74.5
2	倉敷ぶっかけうどん（岡山）	73.1
3	宮崎釜揚げうどん（宮崎）	71.3
4	呉細うどん（広島）	70.8
5	川幅うどん（埼玉）	69.3
6	小倉肉うどん（福岡）	68.4
7	五島うどん（長崎）	68.2
8	氷見うどん（富山）	68.1
9	ガマゴリうどん（愛知）	67.6
10	豊橋カレーうどん（愛知）	67.0

※提示したメニューと各メニューの説明は次ページ

■『ホットペッパーグルメ外食総研』研究員からの解説
SNS・専門店ブームが後押し　うどんにますます注目！

『ホットペッパーグルメ外食総研』研究員 田中 直樹

今回のうどん好きが選ぶ「食べてみたい」ランキングでは、「熊谷うどん」「倉敷ぶっかけうどん」などが上位でした。「食べたことがある」ランキングでは全国的に有名なメニューが目立ったのに対して、より地域色の豊かなうどんがランクインしたと言えます。これらは、ご当地うどんが SNS や TV で紹介されたり、専門店が地元外のエリアに出店して注目を集めたりしたことが影響していそうです。ご当地うどんに代表されるようにうどんは種類も豊富で、また調理の手軽さやアレンジの幅広さから「タイパ」や「コスパ」の観点でも関心を集めています。時代のニーズに合った食品として、今後も成長が期待されるのではないでしょうか。

本件に関する
お問い合わせ先
https://www.recruit.co.jp/support/form/

2025 年 5 月 21 日

【アンケート調査概要】
■調査期間：2025 年 3 月 26 日（水）～2025 年 3 月 27 日（木）
■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）

※提示したメニュー：稲庭うどん（秋田、細目で上品なのど越し）、あんかけうどん（岩手、素朴な味わいで体の芯まで温まる）、水沢うどん（群馬、コシとのど越しの両立が特徴）、ひもかわうどん（群馬、とにかく幅広でたたんで食べる）、おっきりこみうどん（群馬、かなり幅広のうどんを野菜と一緒に煮て食べる）、武蔵野うどん（埼玉、かなりの太さとコシの強さで野菜のつけ汁で食べる）、熊谷うどん（埼玉、小麦の香り高さが特徴のもちもち食感）、川幅うどん（埼玉、5～10 センチの幅に 2～3 ミリの薄さという特徴的なうどん）、吉田うどん（山梨、太めで固め、魚介出汁と味噌ベースの汁で食べる）、ほうとう（山梨、打ち粉がついたままのうどんをそのまま野菜とともに煮込んだとろみのあるうどん）、氷見うどん（富山、細目の麺でのど越しが抜群）、きしめん（愛知、幅広ながらつるりとのど越しが良いのが特徴）、味噌煮込みうどん（愛知、煮ても粉っぽさの残る麺が特徴）、豊橋カレーうどん（愛知、丼の底からご飯、とろろ、カレーうどんの順など独自のルール）、ガマゴリうどん（愛知、あさりとわかめを使った海鮮の出汁）、伊勢うどん（三重、極太でコシが全くない麺を真っ黒で甘めのつゆで食べる）、かすうどん（大阪、トッピングの揚げたホルモンがスープにコクと香りを生む）、ぼっかけうどん（兵庫、牛すじとこんにゃくを煮たものをのせた甘辛いうどん）、梅うどん（和歌山、梅肉を練りこんだ麺と梅肉入りスープが清々しい香り）、倉敷ぶっかけうどん（岡山、うどんに様々な具をのせてそばつゆに近い甘めのつゆをかけて食べる）、呉細うどん（広島、冷や麦ほどの細さでコシがなく、さっぱり食べられる）、さぬきうどん（香川、コシが強く、小麦の香り高さが特徴）、小倉肉うどん（福岡、甘辛く煮た牛すじ肉をもっちりしたうどんにのせて食べる）、ごぼ天うどん（福岡、コシの弱いうどんに揚げたてのごぼう天をのせて食べる）、五島うどん（長崎、植物油で伸ばした細く丸い麺でのど越しが良い）、宮崎釜揚げうどん（宮崎、やや細目でのど越しが良いうどんの茹でたてをつゆにつけて）

■1 位＆2 位は「おにぎり」「いなりずし」！ 一緒に食べるなら満足感を重視

「うどんを食べるとき、一緒に食べるなら何が良いですか？※天ぷらなどトッピングするものは除く」では、1 位「おにぎり」44.9%、2 位「いなりずし」34.7%、4 位「炊き込みご飯・混ぜご飯」24.2%、5 位「釜めし」20.6%と、いわゆるご飯ものが上位にランクインしました。うどんの“軽食感”を補完する理由で、手軽に満足感を補えるものが選ばれたのかもしれません。一方、「うどんだけでいい」17.5%という回答もあり、うどん単体でも満足する層が一定数存在することが分かりました。

順位	うどんと一緒に食べるもの ランキングTOP10	（%）
1	おにぎり	44.9
2	いなりずし	34.7
3	だし巻き卵	28.8
4	炊き込みご飯・混ぜご飯	24.2
5	釜めし	20.6
6	さつま揚げ	19.8
7	焼きおにぎり	15.4
8	厚揚げ	14.9
9	漬物	14.5
10	焼き鳥	13.1
－	うどんだけでいい	17.5

※n=972：うどんが「好き」「どちらかいうと好き」と回答をした 972 人が対象。複数回答

※提示した選択肢：白米、おにぎり、焼きおにぎり、チャーハン、炊き込みご飯・混ぜご飯、釜めし、たまごかけごはん、いなりずし、焼き鳥、おでん、煮もの、きんぴらごぼう、だし巻き卵、さつま揚げ、厚揚げ、漬物、納豆、冷やっこ、枝豆、その他【自由回答】、うどんだけでいい

■『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』の研究員をはじめ、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。

2025 年 5 月 21 日

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/