

2025 年 11 月 19 日



11 月 29 日は「いい肉の日」。焼肉・ステーキ・すき焼きが人気料理 TOP3 “いい肉”の条件は「期待できる品質」と「ヘルシーな味わい」にあり！

『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：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 11 月 29 日「いい肉の日」にちなみ、「いい肉の日」に食べたい肉やいい肉の条件などについて 20 代～60 代の男女 1,035 人にアンケート調査しました。その結果をレポートします。

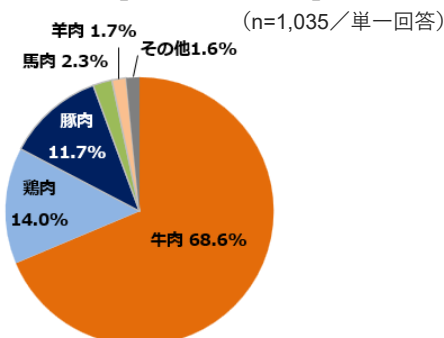
■「いい肉の日」に食べたいのはやっぱり牛肉！

人気の牛肉料理 TOP3 は「焼肉」「ステーキ」「すき焼き」

11 月 29 日の「いい肉の日」に食べたい肉を尋ねたところ、「牛肉」が 68.6%と圧倒的多数を占めました。次いで「鶏肉」（14.0%）、「豚肉」（11.7%）と続き、「馬肉」「羊肉」は 1 割未満にとどまりました。また、「あなたが好きな牛肉料理は？」という質問では、1 位「焼肉」（64.3%）、2 位「ステーキ」（58.3%）、3 位「すき焼き」（52.1%）と、いずれも牛肉本来のうまみや肉質をストレートに感じられるメニューが上位を占めました。

※n=1,035／複数回答 ※「その他」「あてはまるものはない」は除く

Q.「いい肉の日」に食べたい「肉」は？



牛肉を使った好きな料理ランキング					
順位	料理	%	順位	料理	%
1	焼肉	64.3	8	カレー	23.8
2	ステーキ	58.3	9	ホルモン焼き	16.1
3	すき焼き	52.1	10	もつ煮	14.9
4	ハンバーグ	44.1	11	肉寿司	13.5
5	牛丼	43.1	12	牛かつ	12.9
6	ローストビーフ	33.8	13	串揚げ	10.7
7	しゃぶしゃぶ	32.7	—	—	—

■『ホットペッパーグルメ外食総研』所長からの解説

“いい肉”の条件は「値段の高さ」より「品質」「健康志向」が選ぶ基準に

「いい肉の日」に食べたい肉を聞いたところ約 7 割が「牛肉」を選び、「いい肉＝牛肉」という意識が強く根付いていることがわかりました。また、“いい肉”の条件（次ページ）として、「値段の高さ」や「脂ののり」より、「国産牛」「やわらかい」「銘柄牛、ブランド牛」が上位を占め、品質への期待や口当たりの良い上質な食感、プレミアム感が重視されているようです。また「赤身など、脂以外の肉のうまみを感じられる」も上位にランクインしており、健康志向への高まりから、赤身や適度な脂の肉を選ぶ人が増えていることも影響しているのではないのでしょうか。牛肉には「ごちそう」「特別な日に食べるもの」というイメージもありますが、特別な体験を求めるだけでなく、多様な楽しみ方が広がりつつあるようです。11 月 29 日の「いい肉の日」は、そんな“特別なひと口”を味わってみてはいかがでしょうか。



『ホットペッパーグルメ
外食総研』所長 田中 直樹

本件に関する
お問い合わせ先

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

2025 年 11 月 19 日

【アンケート調査概要】

- 調査期間：2025 年 8 月 8 日（金）～2025 年 8 月 9 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）

■“いい肉”の条件は「国産・口当たりの良さ・ブランド」

“いい肉”と感じる条件では、1 位「国産牛」（49.1%）、2 位「やわらかい」（42.4%）、3 位「銘柄牛、ブランド牛」（36.0%）、4 位「赤身など、脂以外の肉のうまみを感じられる」（33.6%）の順にランクインしました。「値段の高さ」や「脂ののり」ではなく、品質への期待や、ヘルシー志向や肉本来の味を重視する傾向が見られました。一方、「高カロリーで満足感が得られる」（5.4%）や「低カロリー」（4.7%）などは少数にとどまる結果となりました。

※n=1,035／複数回答 ※「その他」は除く

「いい肉」の条件ランキング					
順位	条件	%	順位	条件	%
1	国産牛	49.1	10	適度な歯ごたえ	11.5
2	やわらかい	42.4	11	生産者や育て方がはっきりしている	9.2
3	銘柄牛、ブランド牛	36.0	12	高カロリーで満足感が得られる	5.4
4	赤身など、脂以外の肉のうまみを感じられる	33.6	13	低カロリー	4.7
5	A5などのランク	32.7	14	赤毛牛	4.6
6	黒毛牛	23.5	15	短角牛	3.0
7	値段が高い	20.9	16	雌牛	2.4
8	脂がのっている	19.8	17	海外産牛	1.4
9	コスパが良い	17.1	17	雄牛	1.4

■『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 11 月 19 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、人材派遣、マーケティング・マッチング・テクノロジーの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/>