

平成29年 (=肉年) 2月9日 (=肉の日)

## 肉(29)年の今年、最新肉トピック3選！ 酉年がさらなる肉ブームを索引する

「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」1月レポート

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）の調査・研究機関「ホットペッパーグルメ外食総研」は、毎月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「トレンド座談会」を開催しています。今回は1月に調査した「今年来る！肉トピック」についてレポートします。

近年、熟成肉やローストビーフなど、盛り上がりを見せる肉ブーム。「ホットペッパーグルメ外食総研」が2016年9月に実施した牛肉に関する調査でも「1年前に比べて牛肉がより好き」という回答が33.8%という結果に。さらに今年は肉年（平成29年）の酉年！益々肉ブームが盛り上がるのが予想されます。そんな肉年に注目すべき肉トピックについてご紹介します。

「牛肉や牛肉料理に関する意識調査」  
1年前と比べた牛肉に対する好みの変化（SA）



好きになった計33.8%

【調査概要】

- ・出典 : 「ホットペッパーグルメ外食総研」調べ
- ・調査時期 : 2016年9月
- ・調査対象 : 首都圏、関西圏、東海圏に住む20～60代男女
- ・有効回答数 : 10,347人（株式会社マクロミルの登録モニター）

### 食のプロが語る！空前の肉ブームの背景とは？

#### イメージの変化と専門店の増加

シニア層を中心に、肉によるタンパク質摂取が注目されたこともあり、肉のイメージが「高カロリー、太る」から、「長寿・健康、ダイエット」へ徐々に変化しました。それと並行し、肉の専門店が増えたことでブームが加速。肉は火力や焼き加減で大きく味が変わるため、自宅では味わえない美味しさをお店で味わうことができます。今年はそこへ“驚き”や“特別感”など、付加価値がついたメニューやお店が人気になりそうです。



ホットペッパー  
グルメ  
トレンド座談会  
座長 有木真里

### 1：“鶏肉”

#### 希少部位や、驚きの進化を遂げた焼き鳥も

酉年の今年、注目が高まるであろう鶏肉。牛肉の高騰に伴い、鶏肉の需要が高まる中、最近では流通の進化によりお店で食べられる部位も多様化しています。チョコレートソース×焼き鳥を提供するお店や「高級焼き鳥×ワイン」の“ペアリング”を楽しめるお店など、今までにない新しい鶏肉の魅力を紹介してくれるお店も続々登場しています。



### 2：“会員制焼肉”

#### 定番の焼肉は、特別感とコスパが流行の兆し

近年急速に人気が高まっているのが、会員制焼肉。プライベート感ある特別な雰囲気の中で焼肉を楽しむことができます。会員制焼肉の利点はコストパフォーマンス（コスパ）にも。ご飯やドリンクもセルフサービスで提供することで人件費を押さえ、良質なお肉を高いコスパで提供するお店が多くあります。珍しい部位を提供するお店もあり、何が出てくるのか分からないドキドキ感も人気のようです。

### 3：“塊肉”

#### 大迫力の見た目と溢れ出す肉汁

カットされたお肉では味わえない、ジューシーさが人気の塊肉。豪快な見た目も魅力の一つで、そのフォトジェニックさから若い女性にも強い支持を得ています。中には羊を丸焼きで提供するお店もあり、今後のバリエーションの広がりも注目です。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

## 【1：“鶏肉”を楽しむならここ！】

### ■とり焼肉 九合（表参道）

全国津々浦々のブランド地鶏を楽しめるお店。飼育に愛情を注ぐ生産者のもとを実際に訪れ、試食し、こだわりのある鶏のとても美味しい部位を、考え抜いた美味しい食べ方で提供する至極の鶏専門店。ソリレスなど希少部位もそろそろ。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001118671/>



### ■すみまさ（六本木）

「高級焼き鳥×ワイン」の“ペアリング”が楽しめるお店。白と黒を基調としたシックでおしゃれな店内で焼き鳥を楽しむ。チョコレートソースがかかった焼き鳥など、ここでしか味わえない驚きのメニューが揃う。絶品焼き鳥とソムリエセレクトのワインをぜひご堪能あれ。

<https://www.hotpepper.jp/strJ000245127/>



## 【2：“会員制焼肉”を楽しむならここ！】

### ■GU3F（五反田）

東京で数店舗構える焼肉店「炭火烧ホルモン ぐう」。その新業態として展開しているのが、会員制の貸切焼肉「GU3F」。1日2組限定で、完全予約&紹介制の一見さんお断り。場所はぐう五反田店の3Fだが、公式には非公開。ご飯やドリンクはセルフサービスにて提供しており、お酒の持ち込みも可。コースは飲み放題付5000円（税込）のみで、肉の質・量とも同額コースの1.5倍とお店が語るほど、人気店の良質なお肉を破格のコスパで楽しめる。利用できるのはぐうの店舗へ一度でも来店した事がある人のみ。6~10人で予約でき、BGMも持ち込めるなど、まるで自宅でホームパーティしているかのように楽しむことができる。

<http://www.gu-horumon.com/>



## 【3：“塊肉”を楽しむならここ！】

### ■聚福楼 1号店（池袋）

池袋で人気を博している丸焼き中華料理。席でじっくり焼き上げる羊の炭火丸焼きは、見た目にインパクトがあり、まさに宴会を彩る一品！羊の他にも、日本人には馴染みの少ない兎肉の丸焼きも。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001146218/>



### ■炉窯ステーキ煉瓦（宮益坂）

注文してから料理が来るという流れが普通だが、こちらは焼き上がり時間に合わせて来店しなければならない。「肉は塊が大きければ大きい程、肉汁が逃げずに旨味が引き出せる。」というコンセプトの元、毎日6kg近い肉塊を6時間かけて炉窯で焼いている。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001099521/>



### ■豚料理専門店 「初代豚屋」（丸の内）

豚の大きな塊肉を使ったローストポークは、注文を受けてからオープンでじっくりと焼きあげる。オープンの予熱を使って、中までしっかり火を通し仕上げるため、とてもジューシー。他にも、全国ご当地豚料理を楽しむ。

<https://www.hotpepper.jp/strJ000003049/>



## 「ホットペッパー グルメ トренд座談会」とは

シーズン毎に“今”流行りの外食トレンドを発表する、リクルートライフスタイルの外食のプロフェッショナル集団。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。メンバーには、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 リサーチセンター センター長はじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、様々な分野を得意とするスペシャリスト計6名で構成されます。