

## 「食べてみたいカレー」ランキング 男性1位「昔ながらのカレー」、女性1位「スパイスカレー」

「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」6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、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ための「トレンド座談会」を開催しています。2019年6月は、カレーをレポートします。

### カレーに関する調査・データ

#### カレーはスパイス重視傾向

人気の国民食、カレー。「ホットペッパーグルメ外食総研」が「外食で食べてみたいカレー」を調査したところ、男性の1位は「昔ながらのカレー」、女性の1位は「スパイスカレー」となりました。「昔ながらのカレー」はその名の通り、喫茶店やチェーン店でおなじみのスタンダードな“日本のカレー”。対して「スパイスカレー」は小麦粉やルーを使わずにスパイス本来の香りが楽しめるカレーです。「並んでも食べたいカレーの要素」で「スパイスが効いている」が1位となったことから明らかに、材料であるスパイスにこだわる傾向が見られました。

#### 【アンケート概要】

調査方法：インターネットによる調査  
調査時期：2019年5月7日(火)～2019年5月8日(水)  
調査対象：全国20歳～59歳の男女  
(株式会社マクロミルの登録モニター)  
有効回答数：1,032件

#### ■男女別「外食で食べてみたいカレー」ランキングトップ5 (n=1,032、3つまでの複数回答)

##### 【男性】

順位	種類	得票数
1位	昔ながらのカレー	252
2位	スパイスカレー	239
3位	あいがけカレー	107
3位	スープカレー	107
5位	出汁カレー	92

##### 【女性】

順位	種類	得票数
1位	スパイスカレー	212
2位	昔ながらのカレー	211
3位	あいがけカレー	169
4位	スープカレー	149
5位	出汁カレー	95

※「昔ながらのカレー」は喫茶店やチェーン店で食べられるスタンダードなカレー、「スパイスカレー」は小麦粉・ルーを使わず、スパイス本来の香りが楽しめるカレー、「あいがけカレー」は数種類のルーが一皿で楽しめるカレー、「スープカレー」はスープのようにさらっとしたルーのカレー、「出汁カレー」は和風の出汁（だし）が味の決め手となるカレー

#### ■「並んでも食べたいカレーの要素」トップ5

(n=1,032、3つまでの複数回答)

順位	要素	得票数
1位	スパイスが効いている	437
2位	食材の質・産地にこだわっている	327
3位	話題になっている	287
4位	トッピングや色、盛り付けなどにオリジナリティーがある	277
5位	ボリュームがある	220

### 「ホットペッパーグルメ外食総研」上席研究員・有木 真理が解説～スリランカカレーに注目！



「ホットペッパーグルメ外食総研」  
上席研究員・有木 真理

日本のカレーの歴史は、戦後の“ぼってり濃厚”な北インド風カレーに始まり、1980年代には欧風カレー、1990年代にはタイカレー、2000年にはシャバシャバで辛みの強い南インド系のカレーとバリエーションを増やしてきました。最近ではスパイスにこだわった「スパイスカレー」が人気で、その中でも、ココナッツのマイルドさとトッピングを混ぜて味を変化させることが特徴的な「スリランカカレー」に注目です。また日本の出汁（だし）文化を生かした「出汁カレー」にも可能性を感じます。今後もカレーの進化は止まらないでしょう。



カルダモン、ジンジャー、クローブなど、近年、多種多様なスパイスをカレーに取り入れるように

【本件に関するお問い合わせ先】  
<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

### ■ スパイスの楽しみ方が広がる yum-yum kade【東京都・文京区】

今年5月にオープンした、スリランカ料理を中心にインド料理、スパイス料理を提供するレストラン。メインは肉、魚、野菜から選び、4種類の副菜がつく。メインの追加も可能。食材によってワンプレート1,100円~1,300円程度。カレーマニアも納得の後味がすっきりしたスリランカカレーが楽しめる。店内ではイベントや料理教室も開催される。

▶ <https://www.instagram.com/yumyumkade/>



### ■ 日本独自の進化を遂げたスパイスカレー カレーカフェ カゼ【東京都・渋谷区】

日本特有の四季の移ろいを食を通して楽しんでもらいたい、という想いからスタートしたお店で、店主こだわりのスパイスカレーが売り。日本独自の進化を遂げたスパイスカレーの代表例だ。「ボーク・ヴィンダルー」（税込880円）と「サグチキンカレー」（税込930円）が看板メニュー。この2種類のカレーをベースに春夏秋冬を味わえる季節限定メニューも用意。

▶ <http://currycafekaze.com/>



### ■ あの店のオーナーが始めたスパイスカレー スパイスカレー&カフェ セント【東京都・新宿区】

ミシュランガイドにも掲載された西早稲田の人気店「らぁ麺やまぐち」の山口オーナーが手がけた、スパイスカレーがメインのカフェ。オーナーはラーメンづくりに取り組む前からスパイスカレーを約20年間、趣味で作り続けてきたカレー通。スパイス香る2種のカレーと華やかな香りでカレーに合うコーヒーも用意。

▶ <https://twitter.com/spicecurryscent>



## 「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”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、さまざまな分野を得意とするスペシャリストで構成されます。