

## 肉料理派？魚料理派？20代女性の約9割が肉料理派！ 肉と魚介を同時に楽しむサーフ&ターフにも注目

「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」11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ための「トレンド座談会」を開催しています。11月は11月29日（いい肉の日）を控え、肉についてレポートします。

### 肉に関するレポート

#### 20代女性の約9割が肉料理派

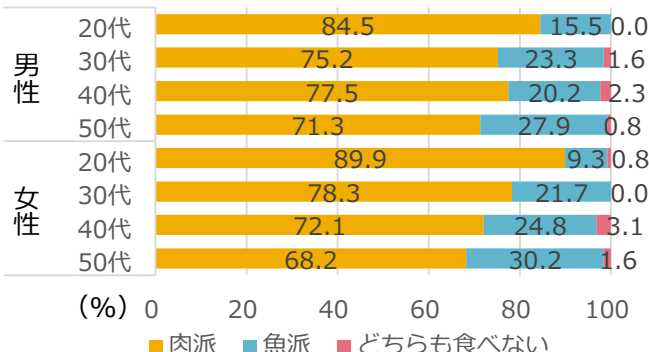
「ホットペッパーグルメ外食総研」の調査で、全国1,032人の男女に肉料理派か魚料理派かを尋ねたところ、全体的に肉料理派が大多数の中、特に20代女性では89.9%の人が肉料理派と回答しました。20代女性が肉料理に求めることの1位は「ボリューム」、2位は「スタミナ」と、肉に“ガッツリ感”を求める肉食女子の実態が明らかになりました。

#### 肉の専門店市場は年々拡大

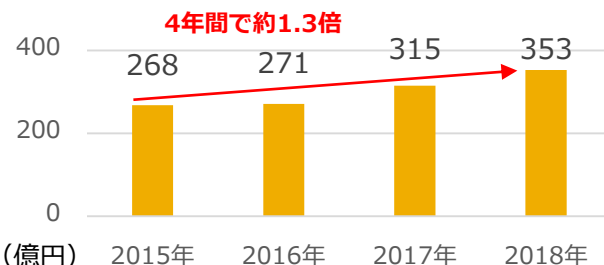
「ホットペッパーグルメ外食総研」が毎月実施している「外食市場調査（東名阪夕食）」では、「焼肉、ステーキ、ハンバーグ等の専門店の市場規模」が年々伸びています。特に2017年は肉系業態の伸びが非常に大きかったと言えます。2017年から2018年にかけての低糖質ブームで、「肉なら食べてOK」という風潮が広がったことや、一人焼肉専門店や食べ放題焼肉店、熟成肉専門店など多様なスタイルの店が登場したことが、肉系外食市場の盛り上がりにつながったと考えられます。

#### ■肉料理派？魚料理派？（性年代別）

（各性年代ごとにn=129、単一回答）



#### ■焼肉、ステーキ、ハンバーグ等の専門店の月間市場規模（「外食市場調査」各年9月度）



#### 食のプロが語る！注目はサーフ&ターフ

肉ブームはとどまるところを知りません。一人焼肉や熟成肉、農家指定のブランド牛の人気はもちろんのこと、日本酒とのペアリングを楽しめたり、高級肉食べ放題のお店も増えていたり、肉を楽しむスタイルは進化を続けています。また、“糖質量を制限するダイエット”も注目され、お肉でお腹を満たす男女も増加しています。

中でも外食総研が注目しているのは、肉と魚介を一緒に楽しめるサーフ&ターフ。まだ専門店が少ないですが、和牛の上にウニを載せた和のメニューなども注目を浴びたり、お鮎屋さんと焼肉屋さんが合同でポップアップイベントを実施するなど、これからさらに進化を続けそうなスタイルです。



ホットペッパーグルメ外食総研  
上席研究員 有木 真理

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

■あなたが肉料理に求めるものは何ですか トップ5

(全体) (n=1,003、3つまで回答) (%)

1位	スタミナがつく	51.7
2位	ボリュームがある	50.0
3位	栄養価が高い	25.5
4位	特別感がある	25.1
5位	ヘルシー	13.9

(20代女性) (n=126、3つまで回答) (%)

1位	ボリュームがある	59.8
2位	スタミナがつく	52.0
3位	特別感がある	32.3
4位	栄養価が高い	20.5
5位	ヘルシー	13.4

■あなたが好きな肉料理は何ですか トップ5

(n=1,019、3つまで回答) (%)

(全体)

1位	焼肉	45.9
2位	から揚げ/フライドチキン	39.3
3位	ハンバーグ	30.0
4位	ステーキ	29.5
5位	焼き鳥	26.2

(n=257、3つまで回答) (%)

(20代)

1位	焼肉	43.6
2位	から揚げ/フライドチキン	39.3
3位	ハンバーグ	37.4
4位	ステーキ	26.1
5位	焼き鳥	25.7

(n=256、3つまで回答) (%)

(30代)

1位	焼肉	50.0
2位	から揚げ/フライドチキン	48.4
3位	ハンバーグ	28.9
4位	ステーキ	27.3
5位	焼き鳥	25.8

(n=251、3つまで回答) (%)

(40代)

1位	焼肉	43.4
2位	から揚げ/フライドチキン	39.0
3位	ハンバーグ	31.5
4位	ステーキ	27.5
5位	焼き鳥	26.7

(n=255、3つまで回答) (%)

(50代)

1位	焼肉	46.7
2位	ステーキ	37.3
3位	とんかつ	32.2
4位	から揚げ/フライドチキン	30.2
5位	焼き鳥	26.7

【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 : 2018年8月24日(金)~2018年8月26日(日)
- 調査対象 : 全国に住む20~59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

【外食市場調査概要】

- 2018年9月度 [https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2018/10/RecruitLifestyle\\_ggs\\_20181030.pdf](https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2018/10/RecruitLifestyle_ggs_20181030.pdf)
- 2017年9月度 [https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2017/10/RecruitLifestyle\\_ggs\\_20171030.pdf](https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2017/10/RecruitLifestyle_ggs_20171030.pdf)
- 2016年9月度 [https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2016/10/RecruitLifestyle\\_20161028.pdf](https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2016/10/RecruitLifestyle_20161028.pdf)
- 2015年9月度 [https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2015/10/RecruitLifestyle\\_GRC\\_20151028.pdf](https://www.recruit-lifestyle.co.jp/uploads/2015/10/RecruitLifestyle_GRC_20151028.pdf)

### **肉割烹 かぐら 有楽町店【東京都・千代田区】**

10月にグランドオープンした、こだわりの肉と厳選された日本酒の店。全ての肉料理に国産黒毛和牛「京の肉」を使用。京都府内で生産・肥育された肉だけを使っている。肉尽くしのコースのほか、和牛なめろう、ローストビーフ濃厚漬け卵黄添えや京都のおぼんざいなども楽しめる。

▶<https://www.hotpepper.jp/strJ001001553/>



### **炙屋 武蔵【東京都・中央区】**

A5ランク黒毛和牛が食べ放題。男性6,200円、女性5,200円（いずれも税抜き）で希少部位も含めて極上肉を堪能できる。キメが細かくきれいなサシが入った和牛を炭火であぶり、日本全国および海外から厳選した天然塩や自家製秘伝タレで食べる。

▶<https://www.hotpepper.jp/strJ000003033/>



### **炊き肉 牛ちゃん 恵比寿店【東京都・渋谷区】**

鹿児島発祥と言われる“炊き肉”の店。鹿児島県産黒牛A5ランクの肉と野菜をリング状に盛り、真ん中に秘伝のたれをかけて炊き上げる。A5ランク和牛とイクラを合わせた「にくら」、ウニと黒毛和牛の軍艦「うにく」など、和のサーフ&ターフが楽しめる。

▶<https://www.hotpepper.jp/strJ001146685/>



### **BLT STEAK GINZA【東京都・中央区】**

アメリカ農務省・USDAで格付け最高位のプライム・グレード・ドライエイジング・トマホークステーキなど、肉を思う存分楽しめるメニューがたくさん。店の人気料理が選べるプリフィクスランチでは、ステーキとシーフードといった洋のサーフ&ターフが味わえる。

▶<https://www.hotpepper.jp/strJ001164181/>



## 「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計6名で構成されます。