

日本が誇る食文化が海外で進化！ 続々上陸する「逆輸入グルメ」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」10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。2019年10月は、日本食や日本の食文化が海外で独自の進化を遂げて日本に上陸する「逆輸入グルメ」についてレポートします。

「逆輸入グルメ」に関する調査・データ

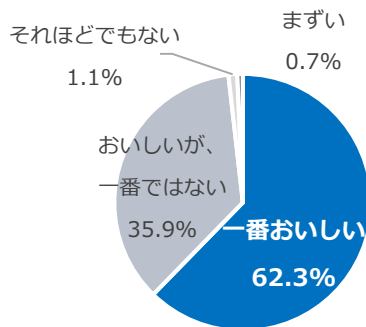
■食べてみたい「逆輸入グルメ」は？

（「逆輸入グルメ」を食べてみたい人 n=824、3つまでの複数回答）

順位	メニュー	進化ポイント	%
1	意外な食材と和牛を組み合わせた焼肉	食材・食べ方	42.5
2	海外スタイルの国産抹茶スイーツ	食材・見た目	32.6
3	これまでにない食材を組み合わせたラーメン	食材・調理法	30.7
4	ワサビやレンコンなど和の素材を取り入れたハンバーガー	食材	27.3
5	ネタや見た目がこれまでにないすし	食材・見た目	26.2

■「日本の食事」が世界で一番おいしい

（レベルが高い）と思いますか？（n=1,032、単一回答）



進化ポイントは食材や調理法

「ホットペッパーグルメ外食総研」のアンケートによると、「日本の食事が一番おいしいと思う」人は6割を超えています。そうした中で注目を集めるのが、日本食の常識にとらわれず、海外で人気を博した名店の“上陸”。日本食では通常使わない食材を選んだり、調理法が斬新であるなど、今、日本食が海外で独自の進化を遂げて日本に戻って来ています。いわば「逆輸入グルメ」。アンケートによると「逆輸入グルメ」の一番人気は「和牛の焼肉」、2位「抹茶スイーツ」、3位「ラーメン」と続きます。この「逆輸入グルメ」に触れることで、日本人にとっても自国の食文化をあらためて誇りに感じるのではないのでしょうか。

【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8月19日(月)～2019年8月20日(火)
- 調査対象：全国に住む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

「ホットペッパーグルメ外食総研」有木 真理が読み解く！「逆輸入グルメ」ブームの背景



「ホットペッパーグルメ外食総研」
上席研究員・有木 真理

2013年にユネスコ無形文化遺産（世界遺産）に登録された「和食」。和食は、チャレンジしがいのあるテーマとして世界的に注目されていて、日本食の料理や味、食文化に“インスパイア”される海外シェフが話題になっています。伝統や常識にとらわれずに海外で進化した組み合わせや盛り付けは、従来の日本食とは違うものとして、日本国内でも受け入れられつつあります。今年から来年にかけて国際的なイベントの日本開催が続き、訪日外国人も増える中、和食の世界的な認知度もさらに高まり、「逆輸入グルメ」もますます増えていくでしょう。

【本件に関するお問い合わせ先】

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

■食材・調理法が進化

MENSHO SAN FRANCISCO【東京都・新宿区】

2017年、2018年に2年連続でミシュランガイド カリフォルニアに掲載されたサンフランシスコの行列店が日本に上陸。「A5黒毛和牛醤油らあめん」や「抹茶鶏白湯らあめん」などが人気。スーパーフード「キヌア」を練りこんだキヌア麺など独自メニューも。

<http://menya-shono.com/menshosf/>



■食材が進化

GYOZA BAR Comme a Paris【東京都・渋谷区】

フランスから上陸。ミシュランガイドで星を獲得したシェフ 鳴神 正量氏がパリで人気の餃子バーにインスパイアされオープン。ワインやスパークリングドリンクと楽しんだり、フレンチらしくソースで遊ぶ餃子など、逆輸入を楽しむ新“GYOZA”。

<http://www.aoyama-gyozabar.com/>



■食材・食べ方が進化

beef by KOH【東京都・渋谷区】

ニューヨークより上陸。最高級の霜降り肉&ウニを、大葉と韓国のりで巻いて食べる「肉ウニ」の他、ローストビーフウニ重「宝石箱」などが人気メニュー。逆輸入グルメの魅力とともに“サーフ（海）&ターフ（陸）”の料理も楽しめる。

<https://twitter.com/beefbykoh>



■食材・見た目が進化

KINKA【東京都・世田谷】

カナダより2016年に上陸した、モダンでスタイリッシュなすしバー。日本初を銘打ったロブスターすし、旬の刺身、タパスなどをお酒と共に気軽に楽しめる。名物はすしをあぶった「アブリシャス」。新食感ですしの新たな魅力を堪能できる。

<https://www.kinkasushibarizakaya.com/jp/>



■食材が進化

UMAMI BURGER 青山店【東京都・港区】

うま味の多い具材選びや調理法にこだわり、昆布やしょうゆ、干しきのこなどを調合した独自のソースを使っているバーガー店。2017年東京・青山に1号店をオープンしてから現在は5店舗にまで拡大。

<https://umamiburger.jp/>



「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。