

【報道関係者各位】

2012年10月17日  
株式会社ベネッセコーポレーション広報部 発信

## ～必見！内食事情は2大トレンドが占めていた～ いまどきの料理サイトに求められるのは 「見た目力」と「献立力」

こうしたニーズを受けて「料理ミル」では、新機能「もりつけサーチ」「副菜サーチ」をスタート

株式会社ベネッセコーポレーションの生活事業のブランド「BenesseLifeSmile」（以下、ベネッセライフスマイル）では、「料理ミル」（<http://food.benesse.ne.jp/>）をスタートしました。

この「料理ミル」は、その日食べたものを投稿するサイトです。

自分や他の利用者が投稿した写真にコメントをしたり、投稿内容をキーワードで検索したりできます。従来のレシピ投稿サイトとの違いは、1) 単品でなく副菜を含めた献立内容 2) 毎日の連続した食卓記録 3) 「作り方」というよりは「アレンジ」の投稿内容という3つ。みんなの“素の食卓”を見て自分の献立の参考にできるという点で、毎日のごはん作りに役立つサイトとして評価いただいています。



既に約 17.8 万件(10月上旬現在)に達している「料理ミル」の投稿を日々ウォッチしていると、以下のような傾向が見えてきました。

### ◆「内食(おうちごはん)」では、「カフェ風ごはん」と「定食風ごはん」が流行中。

#### ①「カフェ風ごはん」：見た目も意識した盛り付けで演出＝「見た目力」がカギ！

⇒たとえあり合わせのメニューでも見た目にこだわって盛りつけたりして、楽しく演出するなど「見た目」も重視するメニュー。カフェで食事した世代が増加を反映。

#### ②「定食ごはん」：栄養バランスを考慮した組み合わせメニュー＝「献立力」がカギ！

⇒おかずとなる主菜と、ご飯、汁物・副菜までをセットで作る。健康やダイエットを配慮した定食メニューの流行を反映している。

いまどきの食事づくりに求められるのは、あり合わせのメニューでも見た目にこだわって楽しく演出する「見た目力」や、冷蔵庫の中身を駆使してバランスを考えた“〇〇定食”を作るような「献立力」の様子。

こうした食卓のニーズを受けて、「料理ミル」では、家庭が求める新機能として、メインメニューに組み合わせる副菜を紹介する「副菜サーチ」、料理名から盛りつけアイデアを一覧できる「盛りつけサーチ」などの新機能「献立サーチ」の提供を開始します。

\*次ページ以降、「カフェ風ごはん」と「定食風ごはん」の事例や、今どきの食卓事情から生まれた「料理ミル」の新機能「副菜サーチ」「盛りつけサーチ」「次の日サーチ」をご紹介します。

## 【「おうちごはん」の新しい風① :「見た目力」がカギになる盛りつけ重視の「おうちカフェ」】

2000年あたりから始まった空前のカフェブーム。見た目にもおしゃれな“カフェ飯”に親しんだOLたちは今主婦となり、カフェスタイルは食卓でも定番化しつつあります。カフェ飯を代表するメニューは数あれど、一番の特徴はそのスタイリッシュな盛り付け。



投稿された写真を見ると、大きな皿の上にメイン料理とご飯、サラダまでをバランスよく盛りつけるワンプレートごはんが人気。たとえ定番のメニューであっても、昨晚の残り物であっても、いかにおしゃれに演出して楽しむかが大事。毎日のことだから、マンネリは脱出したい。でも面倒なことはしたくない！いつもの料理でも、ちょっとした盛り付けの工夫でいくらかでもバリエが増える！“おうちカフェ”のブレイクは、そうした「盛り付け力」に対するニーズの現れといえるでしょう。



↑カフェスタイルを代表する流行りのワンプレート。主に主婦がひとりで食べる昼食に多い。皿にのるのは昨晚の残り物。盛りつけや配置によってそうは見えないから不思議。

## 【「おうちごはん」の新しい風② :「献立力」カギになる主菜・副菜といったバランス重視の「定食ごはん」】

飲食店でよく見受けられる「定食」というスタイルもまた、おうちごはんに見られる新たなトレンドです。日本の食事の場合1品作れるだけでは完成とならないため、主婦の本当の悩みどころは「レシピ」ではなく「献立」にありました。そんなときに参考になるのがさまざまな定食スタイルのごはん。料理ミルでも、バランス良く献立を作れた日は「〇〇定食」というタイトルで投稿するのが流行しています。

中でも、「もうあと1品」=副菜を何にしたらいいかのアイデアが知りたいの声は非常に高く、1品の写真よりも献立全体の写真のほうがつい見えてしまう、参考にするという声も届いています。本・雑誌や従来のレシピサイトの情報だけでカバーできない献立・副菜問題を解消へと導くことが、今の料理投稿閲覧サイトに求められる大きな課題といえるでしょう。

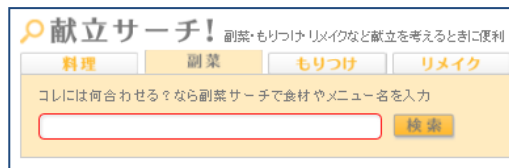


ご覧の「定食」スタイルには、献立として成立していることへの満足感が伺える。主菜のレパートリーを増やすだけなら、食材を Google などで検索すればレシピはいくらでも見つかる時代。だが、問題はそれをどう献立に生かすか。料理投稿・閲覧サイトには課題が残されている。



## 【料理サイトに対する新たなニーズをうけ、「料理ミル」に3つの新機能を追加】

こうした食卓の動向と、そこから生まれている「盛り付けのアイデアが知りたい」「副菜が知りたい」さらにいま大流行の「余った料理のアレンジ・リメイク方法が知りたい」といったニーズを受け、「料理ミル」では、2012年9月、新しい検索機能を追加しました。



### 1. 「盛りつけサーチ」

**：料理名から盛りつけアイデアが一目でわかる！**

例えばいつものカレーをちょっとおしゃれな見た目にした、という時などに、検索窓にカレーライスと入力し、盛りつけサーチボタンを押すと、ステキと評価されたメニューが表示されます。同じカレーライスでも工夫はさまざま。そのもりつけアイデアを参考にすることができるというわけです。



【カレーの盛りつけもこんなに様々！】

### 2. 「副菜サーチ」

**：メインの料理と一緒に、組み合わせた副菜も一目でわかる！**

検索窓にメインメニュー(主菜)の名前を入れてサーチボタンを押すと、投稿された様々な実例から、つけあわされた副菜事例が紹介されます。

主菜はすぐに決まっても、副菜がなかなか決まらないもの。「唐揚げがメインになるときの副菜は？」「肉や魚の主菜での野菜不足を解消する副菜や汁物は？」といった副菜の悩みを解決します。



【「副菜サーチ」で唐揚げにつけられた副菜の数々が一覧に】

## 3. 「次の日サーチ」

### ：残った料理のアレンジ方法が一目でわかる！

カレーやシチュー、肉じゃがといった一度に大量に作りがちな料理、子どもが食べ進まなかった魚料理など、残った料理を別の日に姿を変えて食卓に登場させるのがいま話題の「リメイク」料理。

「料理ミル」では、例えば「肉じゃが」を余ったら、検索窓に「肉じゃが」と入力して「リメイク」ボタンを押すと、「カレー」「ピザトースト」「グラタン」という具合に、「肉じゃがを使ったリメイク料理」が一覧できるようになりました。



【肉じゃがの次の日はさまざまなものが、食卓に登場！！】

日本全国のユーザーから毎日毎食のごはんが寄せられている「料理ミル」は、日本の食事情がリアルタイムでわかるサイトです。この度の大きな新機能追加により、ユーザーにとってより便利に使えるサイトとなるとともに、食に関わるさまざまな企業のマーケティング活動等においても多いにお役立ていただけるようなサイトに育てていきたいと考えております。

### 【本ニュースレターに関するお問い合わせ先】

株式会社ベネッセコーポレーション 広報部 担当：濱野  
TEL: 042-356-0657 FAX: 042-356-0722