

2025年のお弁当トレンド予測を発表

くるめし弁当内で「カレー」の検索数が前年比170%に！
「欧風カレー」や「スパイスカレー」の専門店が続々お弁当に進出
2025年は「週一オフィスカレー」が定番に？

国内最大級の法人向け弁当デリバリーサービス「くるめし弁当」(運営:株式会社くるめし、本社:東京都渋谷区、代表取締役:小林 篤昌)は、2024年にサイト内で検索されたキーワードや20,000点以上の商品データを分析し、その結果から、2024年の法人向けのお弁当の傾向および2025年のトレンド予測をお伝えいたします。

**■2024年の分析に基づく、2025年のお弁当トレンド予測**

2024年「くるめし弁当」内の“カレー”のキーワード検索数は前年比**170%**^{※1}と、これまでにない伸びを記録しました。近年、大手コンビニエンスストアや大手スーパーが有名カレー店とコラボレーションした商品を発売するなど、専門店のカレーが広く浸透し身近になりつつあります。また、一口に「カレー」と言っても、第1回 ロケ弁大賞にも輝いた「オーベルジーヌ」に代表される欧風カレーや、スパイスカレー・インドカレーなどお弁当においても複数の種類が展開され、「カレー」ジャンル全体で注文が増えています。実際に店舗数をみても2023年と比較し**1.5倍**となり、「カレー弁当」が一つのジャンルとして大きく成長していることが伺えます。

ランチタイムにカレーのお弁当を頼んでいる企業からは「会社での従業員への福利厚生の一環として、毎週お弁当を頼んでいます。普段とはちょっと違うお弁当が食べたいというリクエストがあったので、“やっぱりカレーは金曜日だよ”さんを初めて利用させていただきました。どの商品もおいしくて従業員も満足していたので、また注文したいと思います。(「やっぱりカレーは金曜日だよ」のロコミより)」などのお声が寄せられ、オフィスでカレーを楽しむ文化が広まりつつあります。その背景には、各店の企業努力により「冷めても美味しいカレー弁当」が続々と登場していることも1つの要因と考えられます。

海上自衛隊では毎週金曜日にカレーを食べる習慣があるという話は有名ですが、オフィスにおいても、社内コミュニケーションのきっかけの1つとして「オフィス週一カレー」と題して、社員同士で週1回店舗に行ったり、カレー弁当を食べるイベントを開催してみるのも良いかもしれません。2025年は気軽に専門店のカレー弁当をオフィスや懇親会等で楽しんでみてはいかがでしょうか。

※1: 2023年1月1日～11月30日と2024年1月1日～11月30日の比較

■人気のカレー弁当「欧風カレー」

欧風カレーとは、ヨーロッパのシチューとインドのスパイスを融合し、小麦粉を使いとろみを付けた、いわゆる日本の昔ながらのカレーです。日本には18世紀に伝わり、長く家庭や専門店で親しまれてきました。

<オーベルジーヌ>

ビーフカレー (Bタイプ) 1,296円(税込)



第1回 日本ロケ弁大賞の大賞に輝いた、欧風カレーを代表するお弁当。2024年4月にはグランスタ東京に店舗を出店、同年12月には本店を新宿御苑前に移転し、連日多くのお客様で賑わっています。ビーフカレーは、弱火で3日間煮込んだ玉ねぎブイヨンをベースに、国産牛のバラ肉をホロホロになるまで煮込み、バターと生クリームで仕上げた酸味と甘味と旨味を一度に味わえるオーベルジーヌのオリジナルカレーです。

https://www.kurumesi-bentou.com/aubergine/beef_curry/

<カレーハウスピヨ>

チキンカツカレー 864円(税込)



川崎で40年続く老舗カレー店「カレーハウスピヨ」の欧風カレー弁当。20種類以上のスパイスを独自の調合方法でブレンドし、カレーに溶け込ませています。大事にテンパリングしてスパイスの香りを油に移し、ルーを作りベースソースを作り...丁寧な工程を経て作られた、味と同時に香りも楽しめるカレーです。主役ともいえるジューシーなチキンカツと、スパイシーなカレーのコンビネーションをお楽しみください。箸休めに福神漬けと揚げ野菜を添えた、味もボリュームも満足いただけるカレー弁当です。

https://www.kurumesi-bentou.com/curry_piyo/chickenkatsu/

■人気のカレー弁当「スパイスカレー」

カレー発祥の地と言われるインドカレーを、日本で独自にアレンジしたカレー。ターメリックやクミン・コリアンダーなどの多種多様なスパイスがふんだんに使われているのが特徴です。

<グッドラックカレー>

あいがけで楽しむバターチキンと牛たんカレー 1,400円(税込)



ミシュランでビブグルマンを獲得した代官山の人気フレンチビストロ「Äta」の掛川哲司シェフが手掛けるスパイスカレー店。渋谷や恵比寿に店舗を構え、行列ができるほど人気のあるカレー店の味をお弁当でお楽しみいただけます。

グッドラックカレーの定番ともいえるバターチキンカレーと、牛タンの旨味をじっくり引き出した深いコクが特徴の牛タンカレーの2種を、こだわりの副菜とあわせて、あいがけでお召し上がりいただける贅沢なお弁当です。

https://www.kurumesi-bentou.com/goodluckcurry/chicken_tongue/

■注目の新ジャンル「出汁カレー」

関西発と言われている「出汁カレー」はスパイスカレーに関西の出汁文化を融合させた新しいスタイルのカレーです。昆布や鰹、牡蠣や煮干しなどの素材から取った出汁と、スパイスやハーブを調和させた独自のカレーで全国的に店舗が増えています。

<渡邊カレー>

特上渡邊咖喱御膳【温まる容器】 3,660円(税込)



天下の台所と呼ばれてきたグルメ都市・大阪が誇る、ミシュラン ビブグルマン2023&食べログ百名店に選出されたカレー専門店。“毎日食べたくなるカレー”をテーマに鯛と鶏の和出汁にスリランカ産のスパイスを自家調合したオリジナルカレーを提供しています。「お弁当でも温かいカレーを食べたい」という声から誕生した加熱式容器仕立てのカレー弁当で、渡邊カレー自慢の【渡邊カレー全部盛り】をお店の味そのままにお召し上がりいただける一品です。

https://www.kurumesi-bentou.com/watanabecurry/tokujo_curry/

■2024年くるめし弁当で販売を開始した注目カレー店

くるめし弁当で2024年、新たにオープンしたカレー店の中から、注目のお店やメニューをご紹介します。

<欧風カレーガヴィアル>

国産チキンカレー【Aタイプ】 1,180円(税込)



1982年創業、神田神保町で40年以上続く欧風カレー専門店が、2024年にくるめし弁当に登場しました。創業以来継ぎ足しで守り続けてきたソースが紡ぎ出す、深みのある味わいの食通も唸るカレーの味をそのままお弁当にしてお届けします。国産若鶏のもも肉を使用し、オリーブオイルで香ばしくカリカリに仕上げ、シンプルな塩とカレー粉で味付けた香ばしいチキンとコクのある欧風カレーと相性はバツグンです。

https://www.kurumesi-bentou.com/gavial1982/chicken_a/

<ガガンのカレー屋さん>

【カフェ風Wカレー】バターチキン×シーフード 972円(税込)



本格カレーとナンロールが自慢のカレー店。スパイス香る本格カレーに加え、他にはないカレー味のナンロールや、沢山の野菜など、特徴的な副菜で最後まで食べ飽きることがないように考えられています。Wカレー弁当は、バターチキンとシーフードの贅沢なハーモニーが楽しめる一品。香ばしいチキンパコダや色とりどりの揚げ野菜は見た目にも味わいにも嬉しく、会議やセミナーに特別感を演出します。

https://www.kurumesi-bentou.com/gagan/2_butterchicken_seafood/

■「くるめし弁当」とは

「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)は、ロケや展示会などの大型イベントから、役員会議・ランチミーティングまで、ビジネスの場における幅広いニーズに応じた宅配弁当を検索・注文できる国内最大級の法人向けフードデリバリーサービスです。約900店舗、20,000種類の宅配弁当を掲載しており、多様なジャンル・店舗・価格の商品の中から、用途や予算に応じてお弁当を検索・注文することができます。

【株式会社くるめし 会社概要】

所在地 : 〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂2-23-12 フォンティスビル7F

代表者 : 代表取締役 小林 篤昌

WEBサイト : <https://www.kurumeshi.co.jp/>

事業概要 : 法人向けフードデリバリー事業

「くるめし弁当」(<https://www.kurumesi-bentou.com/>)

「シェフコレ」(<https://www.chef-colle.com/>)

「ヒトハコ」(<https://hitohaco.com/>)