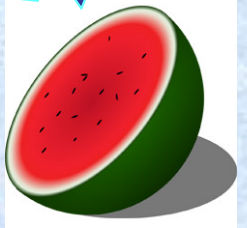




# 2016年度版 夏麺のご提案



## ●2015年夏麺市場調査

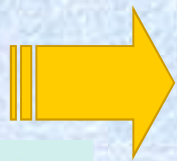
### 【専門店】

◇冷やしラーメン①～⑪ ◇和え麺・冷やし中華①～⑯ ◇冷しつけ麺①～⑥

【大手チェーン店】（冷やしラーメン、和え麺・冷し中華、冷しつけ麺）①～⑧

## ●上記の市場調査に見る ～2015年夏麺の傾向～

- ・専門店〔冷やしラーメン〕〔和え麺・冷やし中華〕〔冷やしつけ麺〕
- ・大手チェーン店〔冷やし中華・和え麺、冷やしラーメン、冷やしつけ麺〕



## ～2016年トレンド予想キーワード～

2014年・2015年 夏麺の傾向 と 2016年トレンド予想



# 2016年「夏麺」トレンド予想! & 過去夏麺のキーワード!

## 2014年「夏麺」の傾向&キーワード)

### 【冷やしラーメン】

タレ・かえしの傾向は、塩が【専門店】、【大手チェーン店】共に全体の4割を占める。

次いで【専門店】では醤油が2割以上を占め担々と味噌が約1割。【大手チェーン店】では醤油、担々が約2割を占めていた。

醤油と塩は、味がシンプルだけに風味を変える一工夫がみられた(柑橘系:レモン、すだち、じゃばら/洋素材:バジル、トリュフオイル/和素材:みょうが、梅、香り油(秋刀魚、煮干)など)。

だし・スープの傾向は、和節魚介系のみが5割超え。鶏を使用したスープが約3割、野菜を使用したスープは約1割。その他、海老だしは2014年初登場。また、牛ベーススープが増加した。

### 【和え麺・冷やし中華】

専門店、大手チェーン店ともに醤油が全体の3~4割を占めている。さらに胡麻だれ、坦々味の『胡麻系』が専門店では3割、大手チェーン店においては約5割を占め、醤油を越えるという結果に。

また専門店においては、塩・味噌も多く、増加傾向。その他、甘辛酸味を活かしたスイートチリを用いたり、グリーンカレーを効かせたエスニック系と続いた。

## 2015年「夏麺」の傾向&キーワード)

### 【冷やしラーメン】

タレ・かえしの傾向は、【専門店】では醤油と担々が各々2割を超えた。【大手チェーン店】では、冷麺が多かった為に牛スープが約2割。それ以外では担々、醤油、塩、ごまが各々約1割となっており、味の傾向に偏りなく、バリエーション豊かなメニュー展開が見られた。

【専門店】では塩と担々に次いで、醤油、豆乳、トマトが多くみられた。塩は、味がシンプルだけにトッピング+αでの工夫がみられ、柚子やレモンなどの柑橘や梅を組み合わせたり、海老塩を使用して旨味と香りを補強するなどの工夫が見られる。その他、トムヤムクンなどのアジアメニューや流行のハワイアンメニューも登場した。だし・スープの傾向は、担々が多かったこともあり、鶏を使用したスープが約6割、和風魚介スープが約2割。鮎だしは今年初登場。和節の中では、煮干の使用が圧倒的に多かった。

### 【和え麺・冷やし中華】

専門店、大手チェーン店ともに醤油が全体の3~4割を占めている。胡麻だれ、坦々味の『胡麻系』は専門店では約3割、大手チェーン店では約5割を占め、昨年同様醤油を越えた。

専門店は非常にバリエーションが豊富で、魚介だしや味噌、塩の他、トマトなどの洋風系やキムチ・コチュジャンなどのピリ辛系も登場。その他、カニ味噌やエビ味噌等の珍味を活かしたソースや、アーモンドミルクやウーロン茶を使用しヘルシー感を推し出したもの、また甘味+酸味+辛味を組み合わせたアジアエスニック商品も登場した。

## 2016年 夏麺トレンド予想!!

- ① **人気止まらない! 和風だしの世界** ⇒ 世界で鰹節や昆布のうま味で素材の持ち味を生かす料理が広がりつつあり、ラーメンにも「和風だしの世界」が広がっています。
- ② **野菜たっぷりヘルシーガッツリ!** ⇒ 女性のみではなく、男性にも「野菜たっぷり」メニューが人気。「炭水化物+野菜+肉」のがっつりメニューがラーメンの世界にも!
- ③ **アジアフードを新しい形で!** ⇒ 夏には『辛さ』+『さっぱりとした酸味』+『旨味』がたまらない! アジア料理を冷やして、和えて…進化したアジアメニューに注目です。
- ④ **食感美味が五感を刺激** ⇒ 「パリパリ、サクサク」「ふわふわ、モチモチ」。トッピング具材や麺の食感で、五感が刺激される夏麺が人気に。
- ⑤ **ただ辛いだけでは物足りない! 辛旨メニューが人気** ⇒ 激辛グルメ祭りも大盛況、人気は『辛旨メニュー』。すっきりしがちな冷やし麺も“辛旨”で満足度UP!
- ⑥ **今きてる! 新ワールドグルメ** ⇒ 今まであまり馴染みのなかった国の料理が麺の世界にも登場。新奇性で、流行に敏感なラーメン男子女子の心を驚かす!
- ⑦ **“香り立つ”メニューに注目** ⇒ 香りを訴求ポイントにしたメニューが人気。他にはない、食欲を掻き立てる香りがヤミツキ度をUPさせます。
- ⑧ **味の変化を楽しみ、飽きが来ない工夫が満載のチェンジフード** ⇒ ソースやトッピングを混ぜ込むことで、どんどん味に変化。飽きずにペロリと食べられる夏麺は、話題性も抜群!
- ⑨ **日本全国まぜそばブーム! 人気の進化系まぜそば** ⇒ 見た目にもインパクトのある『台湾まぜそば』のような進化系まぜそばが、来年の夏麺でも人気を集めそうです。

# 2016年夏麺★定番にトレンディーなプラス1

## 冷やし中華2016



・定番の冷やし中華にトレンド要素をプラス。

【トレンドキーワード】②野菜たっぷり&がっつり・⑤旨辛

材料名		分量	備考
1	富士 冷やし中華の素(甘口)	50g	冷しスープ 80cc/食 使用
2	水	50g	
3	青唐辛子ペーストGHOT	2g	青唐マヨソース
4	マヨネーズ	4g	
5	中華麺	1玉	
6	もやし	30g	ボイル後、混合
7	人参(千切り)	20g	
8	サラダミックス	20g	
9	ミニトマト	1個	
10	蒸し鶏スライス(もも肉)	2枚	

### ご提案商品

商品写真



【商品名】冷し中華スープの素(甘口)

【荷姿】2190gペット×6

【賞味期限】12ヶ月

【商品特徴】冷し中華レギュラーに比べて酸味が弱く、やや甘めの定番の冷し中華スープです。

商品写真



【商品名】青唐辛子ペースト GHOT

【荷姿】450g×12

【賞味期限】9ヶ月(暫定)

【商品特徴】青唐辛子を主原料としたペースト。深い緑色と、青唐辛子の自然な香り・旨味のある辛味が特徴で、素材の味を壊さず、汎用性が高い商品です。

作り方

①1と2を混合する。

②3と4を混合する。

③5を茹でて、流水で絞め、器に盛り付ける。

④6～10をトッピングし、蒸し鶏の上に②を掛け、最後に①を注ぎ入れて完成。

★ワンポイント★

カロリーを控えたい場合、マヨネーズを胡麻ドレッシングに換えて！

味のベースをつくる

富士食品工業株式会社