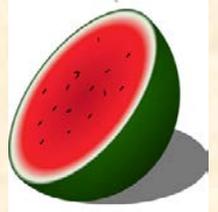




2017年度版 夏麺のご提案



●2016年の食トレンドワード×夏麺

●市場調査から見える、2016年夏麺の傾向分析

◇専門店〔冷しラーメン〕〔冷し中華・和え麺〕

◇大手チェーン店〔冷し中華・和え麺、冷しラーメン〕

●2015年・2016年 夏麺の傾向 と 2017年トレンド予想

●2017年夏麺のご提案レシピ集 10品



2017年「夏麺」トレンド予想! & 過去夏麺のキーワード

富士食品工業株式会社

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】では塩と担々に次ぎ、醤油、豆乳、トマトが多かった。塩はトッピング+αの工夫があり、柚子等の柑橘や梅を組み合わせた、海老塩を使用する等の工夫が見られる。その他、トムヤムクンなどのアジアメニューやハワイアンメニューも登場。だし・スープの傾向は、担々が多いため、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、大手チェーン店共に醤油が全体の3~4割を占めている。胡麻だれ、坦々味の『胡麻系』は専門店で約3割、大手チェーン店は約5割を占め、昨年同様醤油を越えた。専門店是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、カコ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押し出したもの、また甘味+酸味+辛味を組み合わせたアジアンスニック商品も登場した。

2016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】では塩が32%、醤油が25%と増加。【大手チェーン店】でも、醤油が約35%と昨年の9%と比べ大幅に増加している。

【専門店】の塩は、酸味のある食材やオイルを組み合わせたなどの工夫が見られた。醤油は、魚介だしや鶏だしなど、こだわりのだしを使用するのが主流。だし・スープの傾向は、鶏に次いで煮干、昆布、鰹など、魚介系スープが多く見られた。

【和え麺・冷やし中華】

大手チェーン店は冷し中華の定番、酢醤油が全体の25%を占めトップ。専門店では酢醤油が約3割、醤油が1割となっている。胡麻だれ、坦々味の『胡麻系』も変わらず人気で、専門店で約2割、大手チェーン店では約3割を占めた。専門店では、ベーシックな麻辣で辛味のアクセントを付けたり、魚介だしで風味付けをしたりするなどの工夫が見られる。また、ホタテやカコなどの香味油で香り付けをしている商品も登場。トマトやとうもろこしの他、ベジドレッシングをたれに使うなど、野菜感をしっかりと演出している商品も多数見られた。

2017年 夏麺トレンド予想!!

- ①和食がブーム! 伸長するこだわりだし ⇒ 「和食ブーム」を背景に、“だし”への注目度が更にUP! ラーメンにも「こだわりのだし」を使用した商品が増加している。
- ②サラダブームに見られる野菜ヘルシー系の人気! ⇒ 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。野菜をたっぷりトッピングした、彩り良い商品が人気を博しています。
- ③皆の注目を集めるSNS向けフード ⇒ SNS定期利用者は現在約60%と過半数を超えている。SNSのネタとなる、「インパクト」のある料理が求められています。
- ④辛旨メニューが更に発展! ⇒ “辛い”だけではなく、“旨さ”がクローズアップされるようになってから、「アジア各国のメニュー」が増加。現在、地方にも波及しています。
- ⑤健康意識の高まりから人気の発酵食品 ⇒ 「発酵食品」は、美容や健康意識の高まりからすそ野が広がり、一過性のブームから、定番化しつつあります。
- ⑥野菜だけでは物足りない! パワーサラダ ⇒ 現代人が不足しがちなビタミン・ミネラルの他、毎日摂りたいタンパク質が豊富な「パワーサラダ」は、現代人の救世主として注目株。
- ⑦手軽なイメージで続く糖質制限ブーム ⇒ 主食に含まれる糖質を省くという手軽さが人気で、ブームが続いている“糖質制限”。このブームに乗って、新商品が続々と登場。
- ⑧男飯のイメージが変化。肉食女子 ⇒ 女性でもガッツリお肉を食べる「肉食女子」が急増中。肉専門店が、女性誌で度々取り上げられるようになっています。

身体の中からおいしく美活♪

彩い野菜のパワーサラダ風冷し中華



タンパク質たっぷり！定番の冷し中華をトレンドの
パワーサラダ風味アレンジ！ロースト葱油の香ばしい風味で
いつもの冷し中華とは一味違った味わいに♪

【トレンドキーワード】

②野菜ヘルシー系、⑥パワーサラダ、⑦低糖質

ご提案商品

商品写真



【商品名】冷し中華スープ(甘口)
【荷姿】2190gペット×6
【賞味期限】12ヶ月
【商品特徴】一般的な冷し中華スープと比べて酸味が弱く、
やや甘めのスープです。

商品写真



【商品名】ロースト葱油
【荷姿】900gペット×8
【賞味期限】12ヶ月
【商品特徴】植物油にたっぷりのネギを加え、直火でロースト
した香りそのままに贅沢で深みのある香味油です。

材料名 ※赤字が弊社商品		分量	備考
1	富士 冷し中華スープ(甘口)	100g	【スープ】 180cc/食 使用
2	水	100cc	
3	中華麺	1/2玉	
4	レタス	15g	
5	赤パプリカ	10g	角切り
6	黄パプリカ	10g	角切り
7	きゅうり	20g	角切り
8	玉葱	30g	角切りにし水にさらす
9	蒸し鶏ほぐし	50g	
10	木綿豆腐	50g	角切り
11	ミックスビーンズ	30g	
12	茹で玉子	1/2個	
13	富士 ロースト葱油	5cc	

作り方

- ①1・2を合わせて【スープ】を作り、よく冷しておく。
- ②器に茹でて、冷水でよく締めた3と①の【スープ】を180cc注ぐ。
- ③4～12をトッピングし、13を回しかけて完成。

煮干による煮干の為の煮干を楽しむ冷し麺

とろニボ御冷し

材料名 ※赤字が弊社商品

分量

備考

詳しいレシピのお問い合わせは、

- ・フリーダイヤル 0120-330-450（平日 9:30～12:00／13:00～17:00）
※土日祝日及び年末年始は休ませていただいております。
- ・メール【 info@fuji-foods.co.jp 】

にて、承ります。

のkokとだし感を加えた濃厚感のある和節系の塩ラーメンスープです。塩には沖縄の海水塩を使用し、だし本来の風味を引き立てます。

◎6～12ヶ月をドレッシングで完成。

たっぶりの胡椒とお酢がアクセント
冷し牛白湯胡椒麺

	材料名 ※赤字が弊社商品	分量	備考
1	韓国料理の素(白湯ベース)	3.3g	

詳しいレシピのお問い合わせは、

- ・フリーダイヤル 0120-330-450 (平日 9:30~12:00 / 13:00~17:00)
※土日祝日及び年末年始は休ませていただいております。
- ・メール【 info@fuji-foods.co.jp 】

にて、承ります。

商品写真



【商品名】ビーフェックス
【荷姿】1Kg袋×10
【賞味期限】12ヶ月
【商品特徴】牛肉エキスをベースに香味野菜を加えたコクのあるブイヨン。ハンバーグの練り込み、コンソメスープなど幅広く使用できます。

③②と11・12をトッピングし、13・14をかけて完成。

味噌・酢・チーズ 3つの発酵を食す！

トリプル発酵！冷し味噌ラーメン

材料名 ※赤字が弊社商品

分量

備考

1

拉麺だれ 濃厚味噌

45g

使用

詳しいレシピのお問い合わせは、

・フリーダイヤル 0120-330-450（平日 9:30～12:00／13:00～17:00）
※土日祝日及び年末年始は休ませていただいております。

・メール【 info@fuji-foods.co.jp 】

にて、承ります。

商品写真



【商品名】餐涼醬(サンリャンジャン)
【荷姿】1140gペット×6
【賞味期限】12ヶ月
【商品特徴】胡麻の風味とネギ、ラージャンの辛味を効かせたごまだれです。

鮮やかな彩りと魚介の旨味を爽やかに楽しむ

冷製トマトボンゴレ

材料名 ※赤字が弊社商品		分量	備考
1	トマトピューレ(3倍濃縮)	100g	

詳しいレシピのお問い合わせは、

- ・フリーダイヤル 0120-330-450 (平日 9:30~12:00 / 13:00~17:00)
※土日祝日及び年末年始は休ませていただいております。
- ・メール【 info@fuji-foods.co.jp 】

にて、承ります。

商品写真



【商品名】飯盛満腹亭 にんにく葱塩
【荷姿】1160gペット×8
【賞味期限】12ヶ月
【商品特徴】香ばしい粒状のにんにくを使用し、にんにくの香りを十分に引き出した塩だれです。

- ③6~10を盛り付ける。
- ④11・12を合わせた【豆乳ソース】を注ぎ、13を振りかけて完成。
- ⑤お好みで14・15をかける。

食べ応え抜群！甘旨豚しゃぶたっぷりの冷やし担々麺♪

マシマシ肉盛☆甘辛クール担々麺

材料名 ※赤字が弊社商品

分量

備考

鉄人冷し、白ごま担々麺

詳しいレシピのお問い合わせは、

・フリーダイヤル 0120-330-450（平日 9:30～12:00／13:00～17:00）
※土日祝日及び年末年始は休ませていただいております。

・メール【 info@fuji-foods.co.jp 】

にて、承ります。

【商品名】鉄人冷し 白ごま担々麺冷しラーメンスープの素

【荷姿】1130gペット×8

【賞味期限】9ヶ月

【商品特徴】白ごま（練り胡麻・すり胡麻）をたっぷり使用し、チキンの旨みを加え、山椒と五香子で風味付けをした冷し白胡麻担々麺スープです。

夏はカレー！今年のコーンの甘味をプラス♪

冷たいカレーコーンラーメン

材料名 ※赤字が弊社商品

分量

備考

1

S粉まカレーうどんの素

22.5g

使用

詳しいレシピのお問い合わせは、

・フリーダイヤル 0120-330-450（平日 9:30～12:00／13:00～17:00）
※土日祝日及び年末年始は休ませていただいております。

・メール【 info@fuji-foods.co.jp 】

にて、承ります。

商品写真



【商品名】チキンコンソメ

【荷姿】500g六角底パウチ×12

【賞味期限】12ヶ月

【商品特徴】鶏がらと鶏肉を加えた、チキン風味豊かなチキンコンソメです。スープ、炒め料理、煮込み料理、下味付け等、洋風調味料として幅広くお使いいただけます。

温の場合は鍋に1～4を入れ、とろみが付くまで加熱してください。

人気辛旨タイ料理を冷しても！

ラーフ風冷しまぜそば

	材料名 ※赤字が弊社商品	分量	備考
1	本厨房 親鶏たっぷり チキンスープ	25g	

詳しいレシピのお問い合わせは、

- ・フリーダイヤル 0120-330-450（平日 9:30～12:00／13:00～17:00）
※土日祝日及び年末年始は休ませていただいております。
- ・メール【 info@fuji-foods.co.jp 】

にて、承ります。



【商品名】
OHotグリーン300
粗挽きトウガラシ
【荷姿】
300gボトル×24
【賞味期限】
12ヶ月



【商品名】
オイスターソース360
【荷姿】
360gペット×24
【賞味期限】
12ヶ月

- ①1～4を合わせ【スープ】を作り、よく冷しておく。
- ②5・6を、7～12を合わせた【肉味噌のタレ】で煮込み調理する。
- ③茹でて、冷水でよく締めた13を器に盛り、①の【スープ】を注ぐ。
- ④②の肉味噌、14～18をトッピングして完成。



ちょっぴりスパイシー♪和と洋のコントラスト

ミートまぜそば

材料名 ※赤字が弊社商品

分量

備考

1 豚挽肉

80g

詳しいレシピのお問い合わせは、

- ・フリーダイヤル 0120-330-450 (平日 9:30~12:00 / 13:00~17:00)
※土日祝日及び年末年始は休ませていただいております。
- ・メール【 info@fuji-foods.co.jp 】

にて、承ります。



【商品特徴】畜肉のだしに魚介(にぼし・鰹節・鯖節)のだしを足した、あっさりして飽きの来ないスープ。

※よく混ぜてお召し上がりください。