

報道関係者各位

2018年6月27日

出前総合研究所

広島の出前注文メニューランキング
出前商品出数は「広島風お好み焼き」が上位を独占
伸び率ではインド料理やトッピング追加のお好み焼きがランクイン

出前・デリバリーに関する調査研究と情報発信を行う『出前総研』は、広島にある出前店舗でどのような商品の出数が多いのかを調査し、2018年5月の1店舗あたりの出前館の商品出数TOP10と伸び率TOP10を発表いたします。

1 店舗あたりの出前注文商品出数 TOP10 (2018年5月 広島県)

順位	商品名	単価(税込)	店舗名
1	肉玉 (そば又はうどん)	700円	お好み焼き 一銭
2	肉玉そば	700円	お好み焼き宅配専門店 えん
3	通常お好み焼き	680円	お好み焼き 一銭
4	肉玉そば	700円	広島風お好み焼 安佐火
5	肉玉そば (イカ天入り)	750円	もみじ
6	広島風お好み焼き	780円	広島風お好み焼き みやじま
7	お好み焼き	750円	お好み焼き れんれん
8	お好み焼	650円	むじゃき
9	プレーンナン/Plain Nan	300円	DINING & BAR MASALA
10	肉玉	680円	あすわん

＜考察＞

2018年5月の1店舗あたりの出前注文商品出数がもっとも多かった商品は「お好み焼き 一銭」の「肉玉 (そば又はうどん)」でした。同店以外にも「肉玉そば」は2位、4位、5位、10位にランクインしています。

「肉玉そば」とは、豚ばら肉、玉子、そばが入ったお好み焼きで、いわゆる「広島風お好み焼き」のことです。「広島風お好み焼き」は、最初に生地を薄く焼き、その上にキャベツの千切り、そばやうどんなどの麺、豚肉を乗せて焼く方法で作られ、具材を全て生地の中に混ぜ合わせて焼く「関西風お好

み焼き」とは作り方が異なります。

「広島風お好み焼き」は広島県外での名称で県内では「お好み焼き」と呼ばれており、出前のメニュー名にもそれが反映されています。6位の「広島風お好み焼き」、7位、8位にランクインした「お好み焼き」も含めると、商品出数上位10商品中8商品が「広島風お好み焼き」で占められました。

全国の注文数ランキングでは弁当や丼ものが上位にランクインしているのに対して、広島は上位10商品のほとんどがお好み焼きで、11位以降も弁当よりもお好み焼きメニューが上位にきており、お好み焼きを出前でも日常的に食べていることがうかがえます。



▲左から、1位のお好み焼き一銭の「肉玉」、6位の広島風お好み焼きみやじまの「広島風お好み焼き」、7位のお好み焼きれんれんの「お好み焼き」。名前は異なるが具材は豚肉、玉子、そばとほぼ同じ内容。

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

出前総研 担当：大谷

TEL:03-6777-0870 FAX:03-6777-0871 Mail : dri@yumenomachi.co.jp

1 店舗あたりの出前注文商品数伸び率 TOP10 (2018 年 5 月 広島県)

順位	商品名	単価(税込)	店舗名	伸び率
1	バターナン／Butter Nan	400円	DINING & BAR MASALA	882%
2	プレーンナン／Plain Nan	300円	DINING & BAR MASALA	610%
3	天津飯	800円	出前将軍広島	483%
4	カツ丼	980円	出前将軍広島	282%
4	火花焼 (ひばなやき)	780円	お好み焼き 一銭【広島1】	282%
6	マルゲリータ	1,803円	PIZZA SALVATORE CUOMO	277%
7	チーズそば	900円	おっこん	275%
7	【8】ミックスグリル弁当	1,050円	DELI+	275%
9	肉うどん	680円	宅ナビ	260%
10	イクラ 1貫	280円	銀のさら	250%

＜考察＞

伸び率の1位は広島市にあるインド料理店「DINING&BAR MASALA」の「バターナン」で、2位も同店の「プレーンナン」がランクインしました。出前注文商品出数ランキングでも同店で取り扱っているメニューは「チキンカレー」や「ナン」のようなインド料理定番メニューから、インドの炊き込みご飯の「ピリヤーニ」やジャガイモや野菜などをつめたナンの「マサラクルチャ」、サモサやモモのようなスナック、

タンドリー料理など多岐にわたります。

4位、7位にはそれぞれお好み焼きがランクインしました。前述の商品出数のランキングと異なり、伸び率ランキングの上位に入ったお好み焼きは4位の「火花焼」、7位の「チーズそば」とも定番の「肉玉そば」にネギやチーズがトッピングされたものでした。お好み焼き屋の出前では他に、23位に「焼きそば (650円／お好み焼き 一銭)」、28位に「焼きめし (400円／広島風お好み焼 安佐火)」など鉄板メニューもランクインしていました。

今回の広島のランキングでは、お好み焼きが上位を占め「広島のスoulフード＝お好み焼き」ということを裏付けする結果となりました。



◀ 左から、4位の「火花焼 (肉玉そばにネギと辛味油をトッピング)」と7位の「チーズそば」

今後も『出前総研』では、最新の出前・デリバリーに関する調査研究と情報発信を行って参ります。

※本リリースに記載されている会社名および商品・サービス名は、各社の商標または登録商標です。

※本レポートの商品価格はすべて税込価格です。また、価格は地域によって異なる場合があります。

【調査概要】

広島県の2017年5月と2018年5月の商品出数を元に独自の算出方法で集計

【出前総研 概要】

これまでの『出前館』運営により蓄積してきた経験と知見を活かし、自ら情報を発信していくことにより、日本の出前・デリバリーを含めた中食産業、外食産業を中心とした「食」産業の活性化に貢献していくことを目的に開設された機関です。出前・デリバリーを含む中食に関する領域を総合的に調査・研究し、情報発信しております。また、日本最大級の宅配ポータルサイト『出前館』の運営によって得た様々なデータや、その経験を活かしたメニュー開発、プロモーションや配送等の出前・デリバリーに関連するコンサルティング活動も同時に行っております。

(『出前総研』: <https://dri.themedia.jp/>)

【運営会社：夢の街創造委員会株式会社 概要】

■設立：1999年9月9日

■資本金：11億1,330万円 (2016年8月末現在)

■所在地：(大阪本社) 〒541-0056 大阪市中央区久太郎町3-6-8 御堂筋ダイワビル8階
(東京本社) 〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-8-1 丸の内トラストタワーN館11階

■代表者：代表取締役社長 中村 利江

■WEBサイト：<http://www.yumenomachi.co.jp/>

■主な事業概要：日本最大級の宅配ポータルサイト『出前館』<https://demaecan.com/>の運営

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

出前総研 担当：大谷

TEL:03-6777-0870 FAX:03-6777-0871 Mail: dri@yumenomachi.co.jp