

報道関係者各位

2019年8月7日

出前総合研究所

## 今夏、「冷し中華」よりも「カレー」の出前が人気

長雨の影響で、夏の定番「冷し中華」「冷たい蕎麦・うどん」など夏メニューのスタートが遅れる

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、昨年続き、今年も夏の食事に関する調査を行いました。今年夏は夏に食べたくなる食事や味付け、具体的なメニューについて調査した結果を報告いたします。

### <調査結果サマリ>

#### 1. 夏の時期に食べたくなる食事

##### ● 食べたくなる食事

- 1位 冷たいもの (57.4%)
- 2位 スタミナがつきそうなもの (48.5%)
- 3位 のどごしが良いもの (47.4%)

##### ● 食べたくなるメニュー

「カレー」は、出前で食べる事が多く、外食や自炊よりも15ポイント以上高い結果となりました。出前では周りを気にせず食べられることから、飲食店でカレーを一人で食べることに抵抗のある女性の支持を得た結果と考えられます。

一方で夏の定番の「素麺」は自炊で食べたくなるとの回答は36.9%でしたが、外食や出前では1~2%で、素麺は自炊メニューとして人気。

#### 2. 夏の人気メニューの出前注文状況

出前館注文データによると、今年の7月は長雨や昨年よりも気温が低かったことが影響して定番の「冷たい蕎麦・うどん」や「冷し中華」の7月の商品出数はいずれも前年割れとなっていました。特に冷し中華の7月の商品出数は前年同月比で68.0%と大きく下がりました。

一方で、「カレー」は気温の変化の影響を受けず、前年とほぼ同数で推移しています。具体的にどういったカレーが伸びているのか調べたところ、「タイカレー」の商品出数は前年同月比129.6%、「インドカレー」は同162.2%とどちらも前年と比べて大きく出数が伸びました。

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

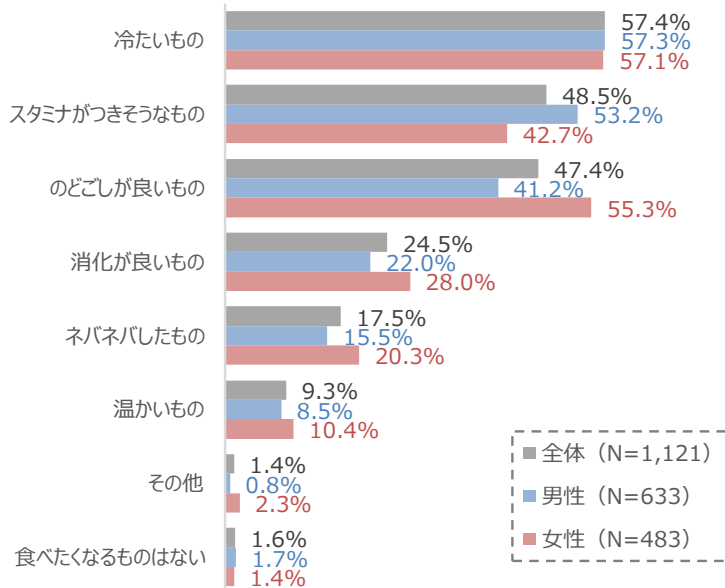
出前総研 担当：大谷

TEL:03-4500-9380 FAX:03-4500-9390 Mail : dri@yumenomachi.co.jp

出前館会員を対象に、夏に食べたい味付けを聞いたところ 1 位が「さっぱり（52.4%）」、2 位が「辛い（16.8%）」、3 位が「酸っぱい（15.3%）」でした。

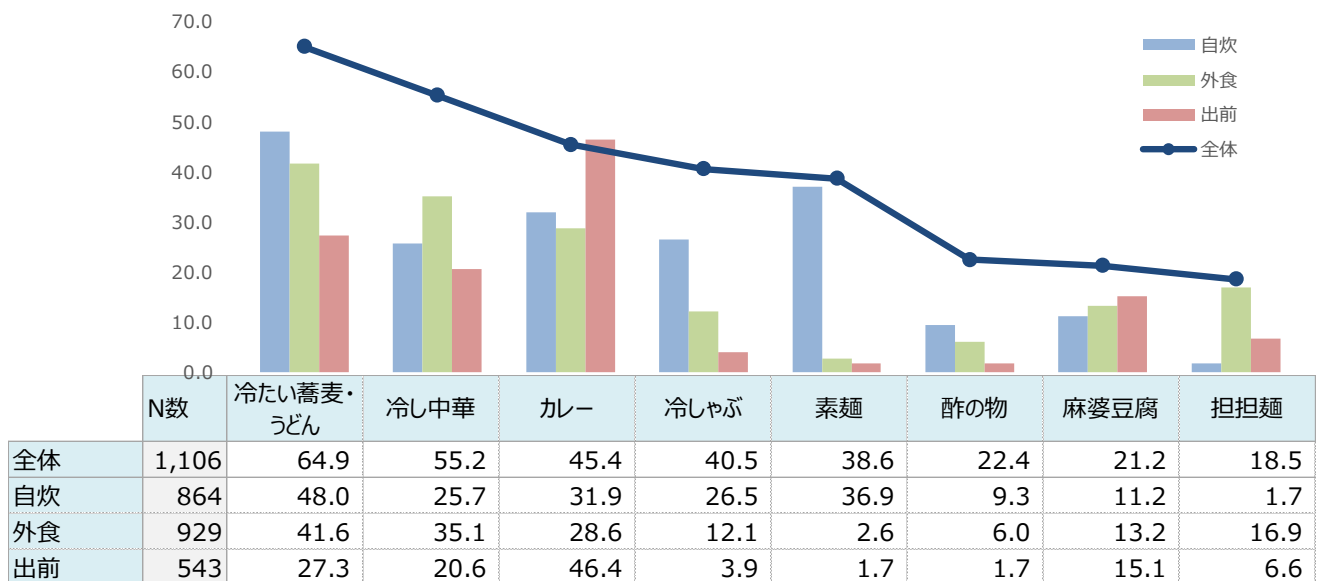
男女別で見ると、「辛い」味付けは男女とも大きな差が見られませんでした。が、「さっぱり」した味付けは女性の方が男性より 10 ポイント近く高く、逆に「こってり」した味付けを食べたいとの回答では、男性が女性の 2 倍の回答となりました。

**男女別 夏の時期に食べたい食事**



具体的なメニューで人気だったのは、1 位は「冷たい蕎麦・うどん」で 64.9%、2 位が「冷し中華」で 55.2%、3 位は「カレー」で 45.4%でした。先ほどのアンケート結果の通り、冷たくさっぱりした「冷たい蕎麦・うどん」や「冷し中華」は夏の定番メニューと言えます。

**夏の時期に食べたいメニュー**



【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:03-4500-9380 FAX:03-4500-9390 Mail : dri@yumenomachi.co.jp

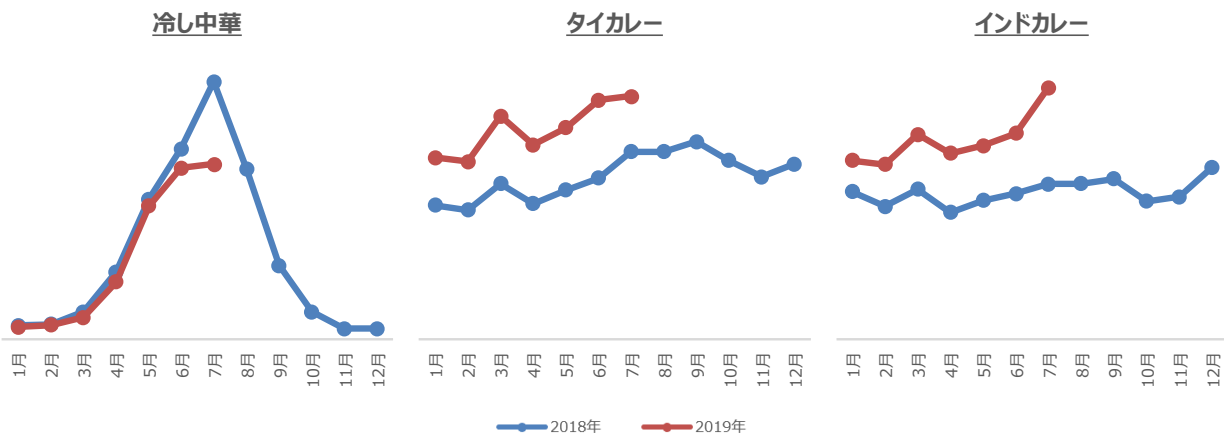
それぞれのメニューについて自炊、外食、出前のうちどこで食べる人が多いか調べると、夏の定番の「素麺」は自炊で食べたくなるとの回答は 36.9%でしたが、外食や出前では 1~2%でした。今回行ったアンケートで夏の時期の食事の準備について聞いた際、回答者の半数以上が「料理のやる気が下がる」と回答しており、その原因の 60%が「キッチンが暑い」ことでした。素麺は、夏の暑い時期でも調理時間が短く簡単に作れるため自炊メニューとして人気と考えられます。

出前で食べる人が多いメニューの 1 位は「カレー」で、外食や自炊に比べて 15 ポイント以上高い結果でした。

男女別で見ると、夏に出前でカレーを食べることが多いとの回答は男性が 48.7%、女性が 43.0%と 5 ポイントの差でしたが、夏に外食でカレーを食べることが多いとの回答は、男性が 33.1%だったのに対して女性は 22.9%でした。外食のシーンでは、カレーを食べるのに女性一人でお店に入りにくいと感じる層が一定数いるため、男女で 10 ポイントの差がでましたが、出前では周りを気にせず食べられるため、男女差がほとんどなかったと考えられます。

次に、出前館の注文データを元に、夏に食べたくなるメニューの商品出数の推移を調べたところ、定番の「冷たい蕎麦・うどん」や「冷し中華」はいずれも前年割れとなっていました。特に冷し中華の 7 月の商品出数は前年同月比で 68.0%と大きく下がりました。要因として昨年と今年の気候に変化があります。東京の気温を例に挙げると、昨年の 7 月は 30 度を超える日が 1 ヶ月のうち 26 日あったのに比べて、今年は 30 度を超える日は 9 日だけでした。また、最高気温も昨年が平均 32.7 度だったのに対して今年は平均 27.5 度と 5 度も違いました。そのため、「冷たい蕎麦・うどん」や「冷し中華」といった夏の食事のスタートが遅れている原因としてこういった気温の差や長雨の影響が考えられます。

### 【商品出数月次推移】



一方で、「カレー」は気温の変化の影響を受けず、前年とほぼ同数で推移しています。具体的にどのようなカレーが伸びているのか調べたところ、「タイカレー」の商品出数は前年同月比 129.6%、「インドカレー」は同 162.2%とどちらも前年と比べて大きく出数が伸びました。

総務省の家計調査によると、カレールウの支出金額は 7 月が最も多く、8 月が二番目で夏はカレーの消費が伸びやすい時期です。

また、インドカレーのようなたくさんのスパイスを組み合わせで作られたカレーは“食べる漢方”とも呼ばれ、胃腸の調子を整え、新陳代謝を促し、「体のだるさ」や「食欲不振」などにも効果があります。湿気や暑さなどで体の不調が出やすい梅雨から夏にかけては自然と体がカレーを欲するため、今年のように寒くなったと思ったら急に暑くなるような寒暖差の激しい気候の中では、カレー（特にスパイスを多く使った「インドカレー」や辛い「タイカレー」）の注文が伸びたと考えられます。





【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:03-4500-9380 FAX:03-4500-9390 Mail : dri@yumenomachi.co.jp

最後に、暑さが本格的になるこれからの時期におすすめの出前メニューを紹介します。

**夏の時期におすすめ・人気の出前メニュー**

梅おろし 半田そうめん	サラダうどん	自家製冷し中華	スパイスカレーTHE チキベジ弁当
			
950 円	890 円	1,000 円	1,055 円
信州更科 又右衛門	ガスト	謝謝美食	カレーハウス CoCo 壱番屋

※価格はすべて税込価格です。価格は地域によって異なる場合があります。

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。

【調査概要】

- 夏の食に関する調査  
調査期間：2019年7月5日～7日  
調査対象：出前館利用者 1,121名
- 夏のメニューの商品出数推移  
調査期間：2017年1月1日～2019年7月18日  
調査対象：商品名に「冷」かつ「そば（蕎麦）」「うどん（饅饨）」を含む商品、「冷し中華」、「カレー」を含む商品

【参考データ】

7月の天気と気温：気象庁 (<https://www.data.jma.go.jp/gmd/risk/obsdl/index.php>)

【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:03-4500-9380 FAX:03-4500-9390 Mail : dri@yumenomachi.co.jp