

報道関係者各位

2018年8月24日

出前総合研究所

夏の食事の実態を調査
暑い時期には出前と外食が増えやすい
食べなくなるのは、スタミナ有×のどごし良×冷たいメニュー

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、夏の食事に関する調査を行いました。夏に食べなくなる食事や味付けについても調査しましたので合わせて報告いたします。

<調査結果サマリ>

1. 夏の食事の準備と料理のやる気

回答者の60%以上が自炊以外の利用が増えると回答しました。

内訳は「出前が増える」との回答が28.2%、「外食が増える」が18.2%、「惣菜などの購入が増える」が14.8%でした。

夏の時期の料理のやる気については、料理をする人の約80%が「やる気が下がる」と回答しました。

暑い中の食材の買い物やキッチンが暑いことがその原因です。

2. 夏の時期に食べなくなる食事と味付け

● **夏に食べなくなる食事**

1位 スタミナがつきそうなもの (55.3%)

2位 のどごしが良いもの (46.5%)

3位 冷たいもの (43.2%)

● **夏に食べなくなる味付け**

1位 さっぱり (45.5%)

2位 辛い (19.9%)

3位 酸っぱい (13.9%)

3. 夏におすすめの出前メニュー

2の調査結果をうけて、夏におすすめの「スタミナのある」、「のどごしが良い」、「冷たい」出前メニューを紹介します。

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

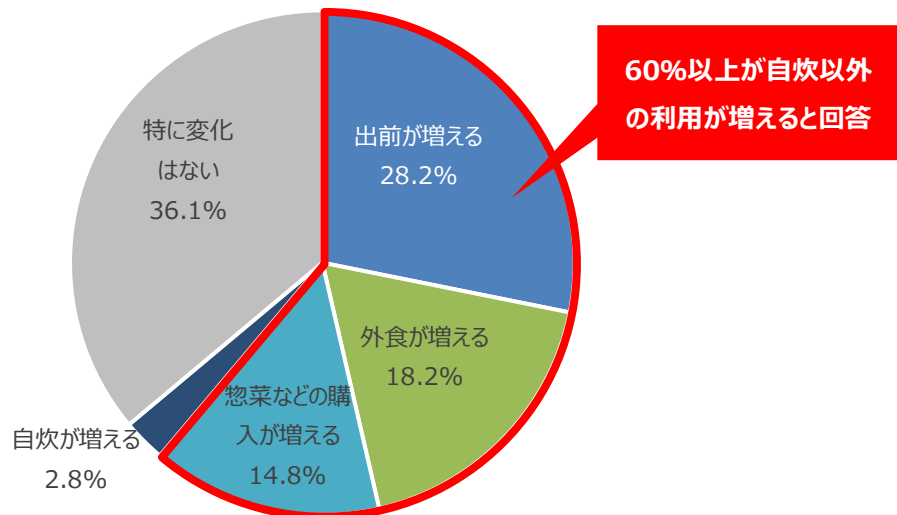
出前総研 担当：大谷

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

初めに、出前館の利用者を対象に夏の食事の準備について普段と比べて何か変化があるか聞いたところ、「出前が増える」との回答が28.2%、「外食が増える」が18.2%、「惣菜などの購入が増える」が14.8%となり、全体の60%以上が自炊以外の利用が増えると回答しました。

Q. 夏の食事の準備について変化は？

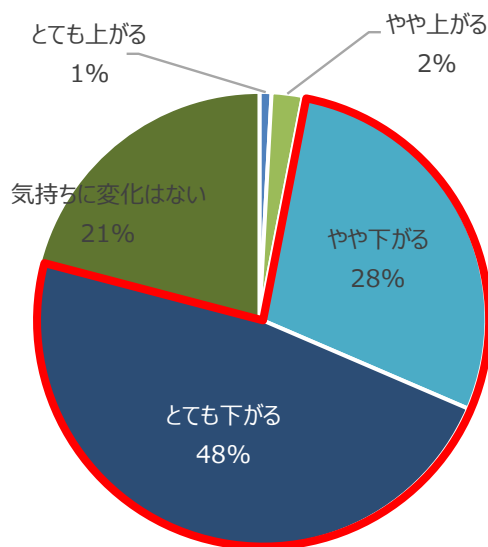
(N=1,701)



自炊以外が増える理由について知るために、夏の時期の料理の準備についてやる気が出るかどうか聞きました。結果は、料理をする人の約80%が「料理をやる気が下がる（やや下がる／とても下がる）」と回答しました。

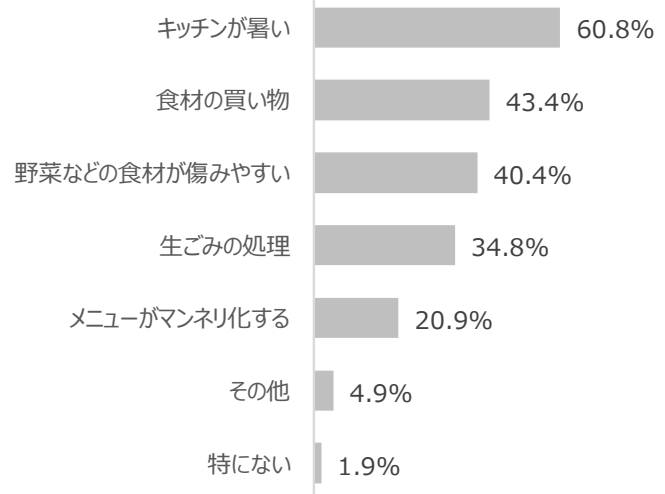
料理のやる気が下がる理由としては、「キッチンが暑い」が60.8%と最も多く、次いで「食材の買い物」が43.4%、「野菜などの食材が傷みやすい」が40.4%でした。暑い中食材を買いに行き、暑いキッチンで料理をするよりも、暑さを気にしないで食事ができる出前に対して需要が高まると考えられます。

夏の料理のやる気 (N=1,405)



夏の食事の準備でやる気が下がる理由

(N=1,068)



【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

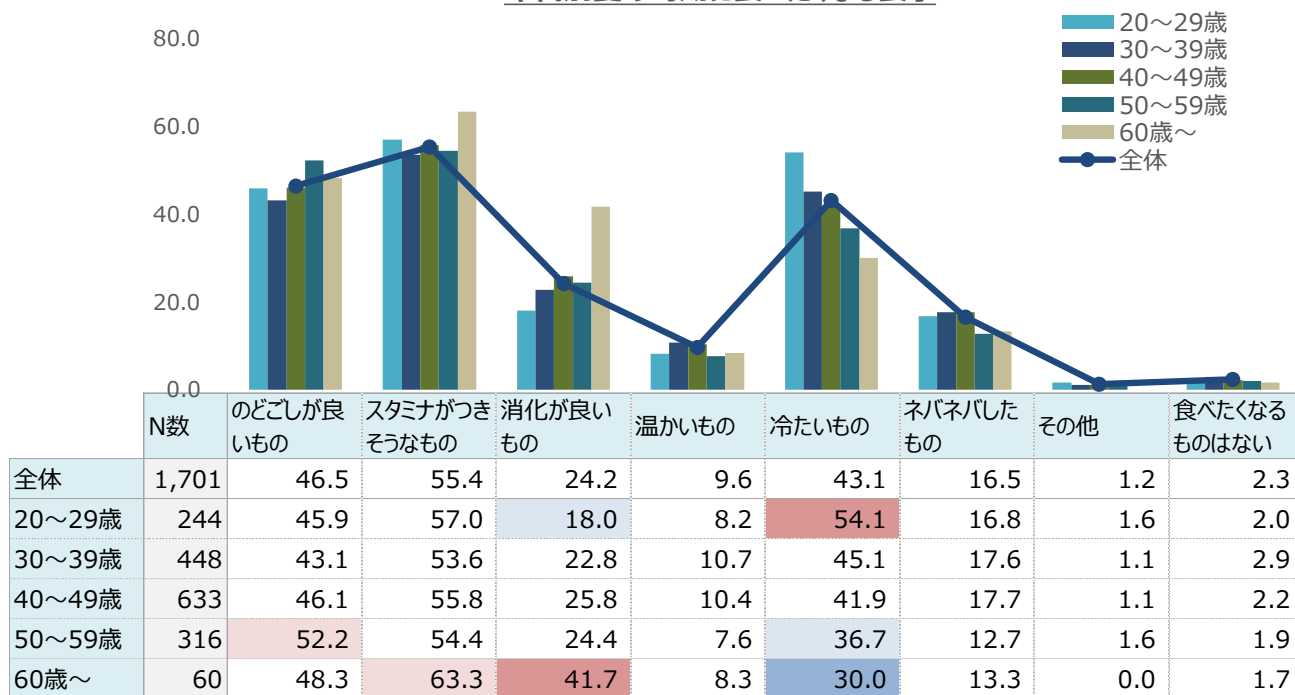
出前総研 担当：大谷

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

次に、夏に食べたくない食事と味付けについて聞きました。

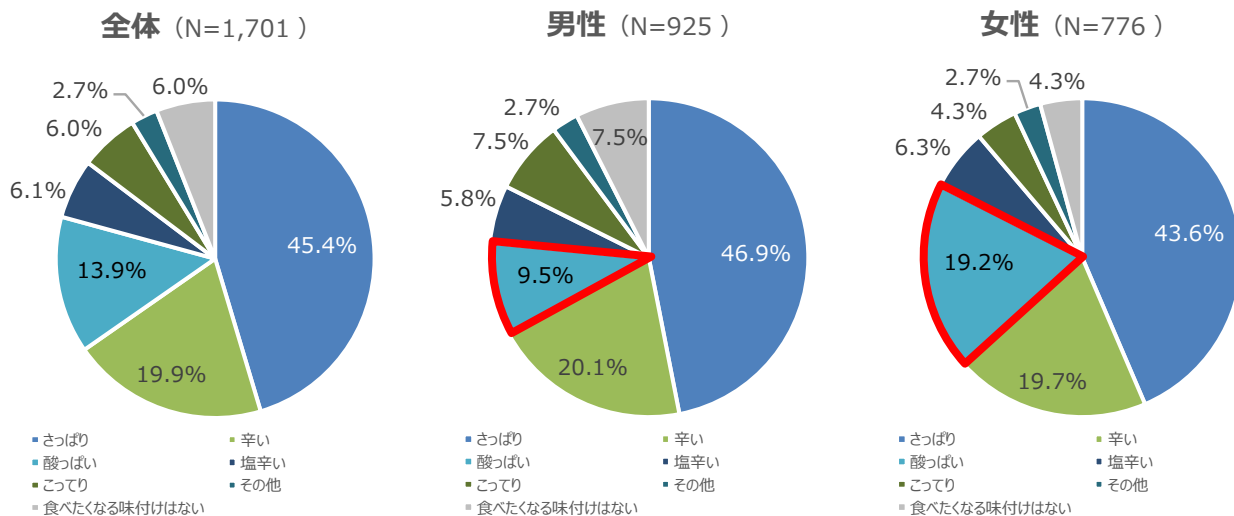
夏に食べたくない食事は、1位が「スタミナがつきそうなもの（55.3%）」、2位が「のどしが良いもの（46.5%）」、3位が「冷たいもの（43.2%）」という結果でした。年代別に見ると、全体で1位だった「スタミナがつきそうなもの」はどの年代でも最も多く選ばれていました。一方で3位の「冷たいもの」は20代の回答者の半数以上が選んでいたのに対し、年代が上がるにつれて徐々に回答割合は減少し、60歳以上では全体の30%という結果でした。また、「消化の良いもの」については20代では回答者の20%未満でしたが、60歳以上では40%を超えており、世代間の差が見られました。

年代別夏の時期に食べたくない食事



食べたくない味付けでは1位が「さっぱり（45.5%）」、2位が「辛い（19.9%）」、3位が「酸っぱい（13.9%）」でした。

男女別で見ると、「さっぱり」や「辛い」味付けは男女とも大きな差が見られませんが、「酸っぱい」味付けは女性の方が男性より10ポイント高くなっており、唯一男女で差が出ていました。



【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

最後に、まだまだ残暑が続くようなこれからの時期におすすめの、「のどしが良」く、「スタミナのある」、「冷たい」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

【冷たいつけそば】 冷し天麩羅	冷し中華	塩豚おろしぶっかけ（冷）	冷製明太子といくらと 大葉の Pasta
			
1,490 円	1,180 円	700 円	1,800 円
信州更科 又右衛門	味香	はなまるうどん	ワンランク上のデリバリー ラジャ ヴェッタ中野店

※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：2018年8月4日～12日
調査対象：出前館利用者 1,710名
- 「冷」メニューの出前出数推移
調査期間：2016年1月1日～2018年8月19日
調査対象：商品名に「冷」を含む商品

【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