

withマスクの夏も「激辛料理」で夏バテを吹き飛ばそう！

～「激辛料理」の取扱店舗指数はここ3年で1.2倍に～



「激辛料理」に関する調査レポート



6割以上が外食で楽しみたい一方、テイクアウトやお取り寄せへの注目も！

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、会員へのアンケート調査をもとに「激辛料理」に関する傾向を分析しました。

コロナ禍で今年の夏はマスクをつけて過ごすことになり、熱中症に対して注意喚起されています。さらにテレワークの広がりや新しい生活様式に配慮した社会生活から外出頻度が少なくなり、本格的な夏を迎える前に暑さに慣れる時間が少なく、例年以上に夏バテへの懸念が高まっています。

そんなこの夏を乗り切るためのグルメとして注目したいのは「激辛料理」。ぐるなびのビッグデータを活用して食のトレンドを分析するぐるなびデータライブラリによると「激辛料理」の**取扱店舗指数が3年で1.2倍に増えています**。ここ数年「激辛料理」の人気は定着しつつありますが、**検索頻度は夏に高くなる傾向がある**ことから、暑い夏に欠かせない注目グルメです。

そこで**最新の調査結果や、この夏に注目の激辛メニュー“宮崎ご当地麺”の「辛麺」**が楽しめる飲食店、お取り寄せでも楽しめる激辛料理を紹介します。

■ 激辛料理の取扱店舗指数推移
(2017年5月～2020年5月)

ぐるなびデータライブラリ調べ



■ 激辛料理の検索指数推移
(2017年5月～2020年5月)

ぐるなびデータライブラリ調べ



激辛料理に関する調査レポート 結果ポイント

- ① 40代男性の半数以上が「激辛料理」好き！ポイントは“食欲増進”。
- ② 夏バテしやすい時期こそ「激辛料理」を！69.1%が夏に食べたいと回答。
- ③ やみつき注意！「激辛料理」を週1回以上食べると答えた人は15%！
- ④ 6割以上が外食で楽しみたい一方、テイクアウトやお取り寄せへの注目も！
- ⑤ この夏注目の「辛麺」男性30代と女性20代の53.2%が食べてみたいと回答。

【調査概要】「激辛料理に関するアンケート」

- 調査日 : 2020年5月25日(月)～2020年5月28日(木)
- 調査方法 : ぐるなびアンケート会員に対するインターネット調査
- 回答者 : 20～60代 計1,200名

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

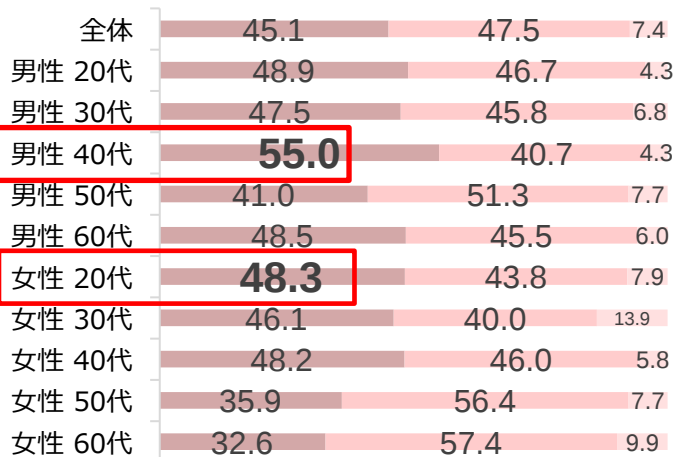
調査のポイントと分析結果は以下の通りです。

①40代男性の半数以上が「激辛料理」好き！ポイントは「食欲増進」。

■あなたは、激辛料理が好きですか？（%）

n=1,200

■好き+どちらかと言えば好き
■嫌い+どちらかと言えば嫌い
■食べたことがない



■なぜ激辛料理が好きなのですか？（%）

ベース：激辛料理が好き n = 541

※複数回答可

1位	味が好みだから	54.3
2位	刺激が好きだから	47.1
3位	食欲が増すから	30.5
4位	汗をかきたいから	16.6
5位	すっきりしたいから	11.6

「激辛料理」が好きかを聞いてみると、**男性40代で55.0%と最も高く、女性では20代の48.3%が最も高くなっています。**また「激辛料理」が好きな理由については、『**食欲が増すから**』が上位にランクイン。激辛好きはバテやすい夏の時期にあえて「激辛料理」を食べることで、食欲増進をはかっているのかもしれません。

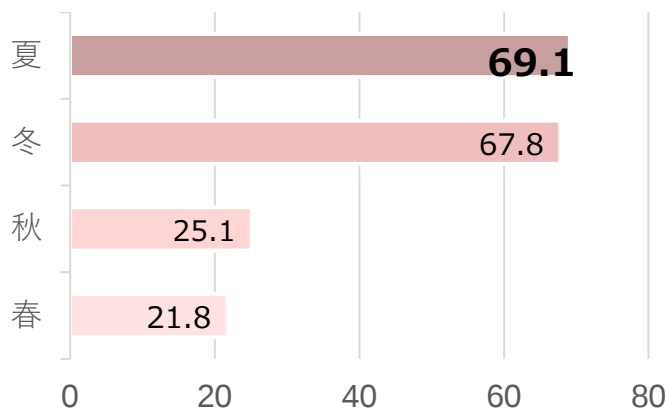
②夏バテしやすい時期こそ「激辛料理」を！69.1%が夏に食べたいと回答。

■あなたが激辛料理を

食べたくなる季節はいつですか？（%）

ベース：「激辛料理」が好き n=541

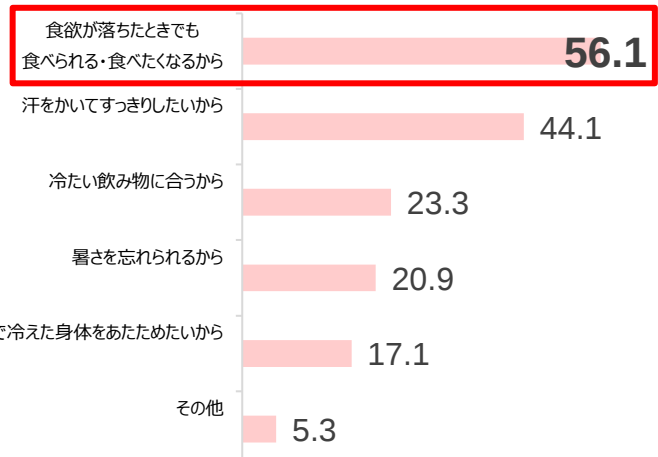
※複数回答可



■夏に激辛料理が食べたくなるのはなぜですか？（%）

ベース：「激辛料理」を夏に食べたい n=374

※複数回答可

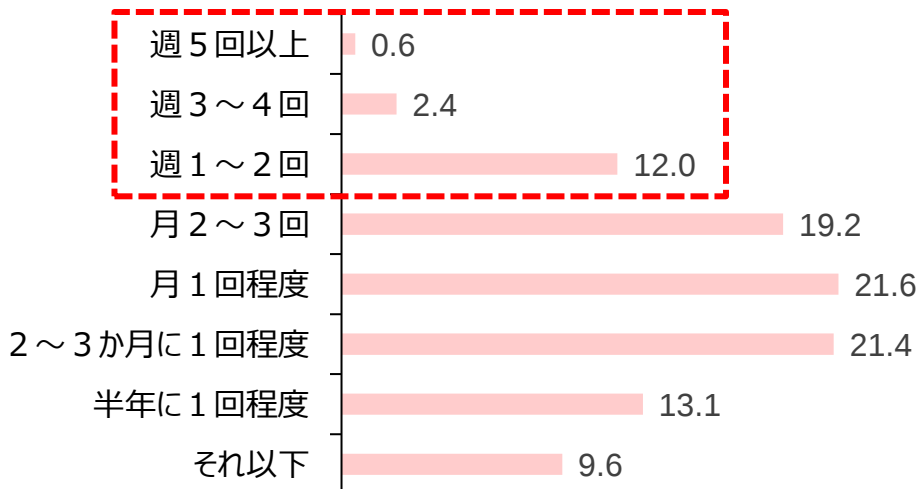


「激辛料理」を食べたくなる時期について、辛いものを食べて体を温めたくなる**冬をおさえ、夏と答えた人が69.1%でトップでした。**唐辛子に含まれるカプサイシンなど、辛みのある食べ物は胃が適度に刺激され唾液がでることにより食欲が増進することもあるか(※)、食べたくなる理由は『**食欲が落ちたときでも食べられる・食べたくなるから**』が最も多くなりました。

③やみつき注意！「激辛料理」を週1回以上食べると答えた人は15%！

■あなたは、どれくらいの頻度で激辛料理を食べますか。（%）

ベース：激辛料理が好き n=541



「激辛料理」が好きと答えた方のうち、高頻度となる**週1回以上**と答えた人は**15.0%**。『月に1回程度』が21.6%、『月に2～3回』が19.2%と、合計すると**月に1回以上食べる人が55.8%**と半数を超えることから、「激辛料理」には繰り返し食べたくなる“中毒性”があることが分かります。

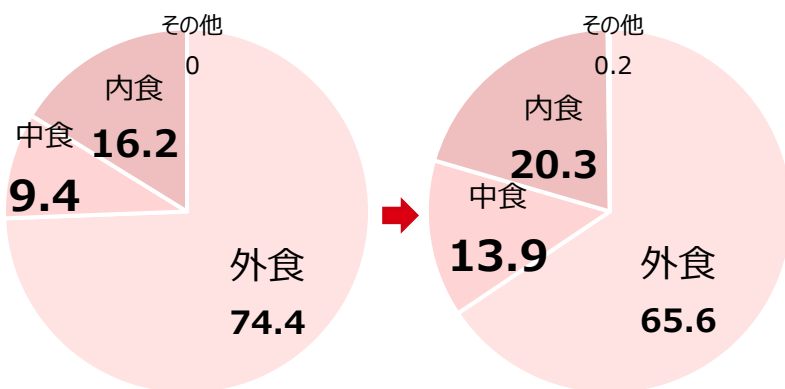
④6割以上が外食で楽しみたい一方、テイクアウトやお取り寄せへの注目も！

■外食/中食/内食のうち、あなたが激辛料理を食べる機会が最も多いのはどれですか。（%）

ベース：激辛料理が好き n=541

【2019年調査】

【2020年調査】



外食：レストラン等へかけて食べること
 中食：市販の弁当や惣菜を家庭や職場で食べること
 内食：家庭内で手作りの料理を食べること

「激辛料理」に使われる大量の唐辛子や山椒などの辛み・痺れの味はなかなか自宅では再現しづらいことから、レストラン等**外食**の場で**楽しみたい**と答えた人が**6割以上**。

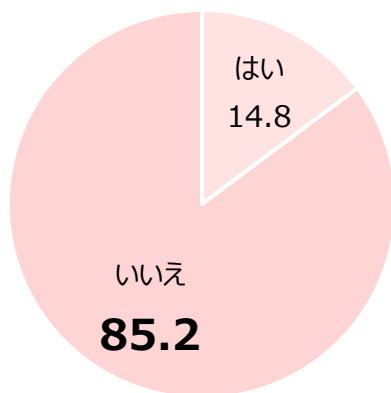
一方、4月に発出された緊急事態宣言による外出自粛の影響もあってか、おうちでレストランの味を楽しめる**中食（テイクアウトやお取り寄せ）**にも注目が。

昨年調査と比較し中食・内食については、微増傾向が見られることから、おうち時間で「激辛料理」を食べるなど、「激辛料理」の楽しみ方に広がりが出ていることが伺えます。外出を控え、**ご当地激辛グルメをお取り寄せする**など、新たな激辛料理のニーズも高まっていきそうです。

⑤この夏注目の「辛麺」 男性30代と女性20代の53.2%が食べてみたいと回答。

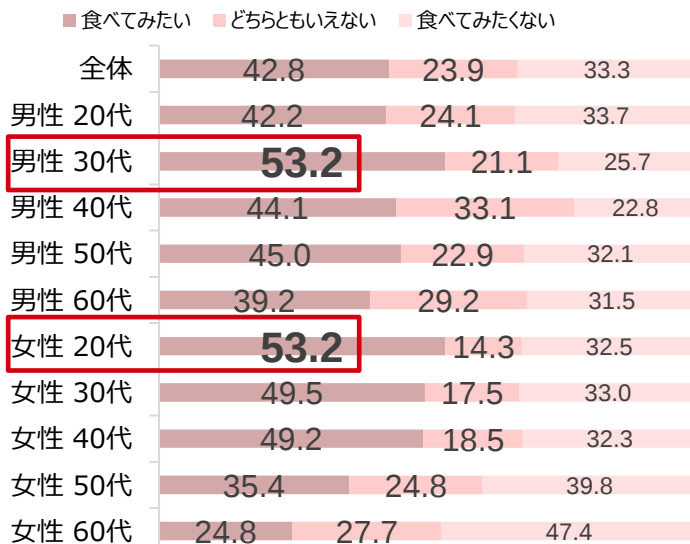
■あなたは、宮崎発祥の辛麺を知っていますか？（%）

(n=1,200)



■あなたは、宮崎県発祥の「辛麺」を食べてみたいと思いますか？（%）

(n=1,112)



この夏注目の激辛メニュー「辛麺」について、知っているとしたのは全体の**14.8%**、まだまだ認知度は高くありませんが、「辛麺」を食べたことのない人に対し、「食べてみたいか」と質問したところ、食べてみたいと回答したのは**42.8%**。また年代・性別ごとに見ると、**男性30代と女性20代の半数を超える人が食べてみたいと回答**。近年、東京などの首都圏にも辛麺専門店の出店が進んでおり、宮崎県発祥の「辛麺」は今後、さらに注目の高まるご当地麺になると予想されます。

★この夏注目の激辛メニューは宮崎ご当地麺の「辛麺」★



ぐるなびが蓄積した店舗が更新する登録メニュー情報やユーザーの検索履歴などのビッグデータに基づく「ぐるなびデータライブラリ」が独自のアルゴリズムを用いて6ヶ月以内に流行すると予測されたメニューから注目に値するものを発表する「トレンド予測」で、**2020年4月に「辛麺」を選出**。

■辛麺とは

- 宮崎県のご当地麺で、辛みの効いた麺料理。
- ニンニクと唐辛子の効いた醤油ベースのスープが特徴。
- 辛さをマイルドにしてくれる溶き卵や、ニラ・挽肉が入っているものが一般的。
- 麺は、そば粉と小麦粉を原料としたこんにやくに似た独特の食感の麺（こんにやく麺）を使用。
- 宮崎をはじめ九州には辛麺専門店が多くあり、ここ数年で東京にも進出している。

「激辛料理」を外食で！～「辛麺」の食べられる飲食店をチェック～



■宮崎県日南市 じとつこ組合 新宿三丁目店 辛麺 680円（税抜）

濃厚鶏白湯スープをベースに唐辛子とニンニクのクセになるマイルドスパイシーな味わい。つるっとシコシコとした通称「こんにゃく麺」との相性も抜群です。

<https://r.gnavi.co.jp/e959505/>

※辛麺取扱店舗

蒲田店 <https://r.gnavi.co.jp/g819700/>

南越谷店 <https://r.gnavi.co.jp/g897461/>



■九州黒太鼓 品川 辛麺 590円（税抜）

真っ赤な汁にはたっぷりのにんにくと、唐辛子。食べればじわっと広がる辛味と旨み。後からたまごとニラの甘みが追ってきます。ぷりっぷりの麺に絡んだこの辛さは病みつきになること間違い無し！

<https://r.gnavi.co.jp/g600198/>

※辛麺取扱店舗

新橋店 <https://r.gnavi.co.jp/g600139/>

横浜店 <https://r.gnavi.co.jp/g398534/>

「ぐるすぐり」でお取り寄せ ～特集「絶品旨辛グルメ」～



▲<https://gurusuguri.com/cat/01000000000/catcu-special-umakara>



■「枡元(ますもと)」の辛麺 選べる2食セット 1,296円（税込）

辛さを極めた宮崎県元祖辛麺屋「枡元(ますもと)」。唐辛子、にんにくのうまみが引き出され、辛さがうまみに変わる不思議なスープと、今までに無い食感と弾力の通称「こんにゃく麺」はクセになる味わい。

<https://gurusuguri.com/shop/goldkyunan/masumotokaramen/>



日本全国の厳選されたグルメ・食品・人気レストランのメニューをお取り寄せできるサイト。おうち時間を充実させる食を提案する特集を掲載。

<https://gurusuguri.com/>