

牛、豚、鶏に続き、羊肉がメエー物に！？

「ヒツジ女子」がじわじわ急増中・・・

空前の肉ブームに第4の波到来!? 「羊肉」が再注目！

「ホットペッパーグルメ外食総研」が開催する「トレンド座談会」7月レポート

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）の調査・研究機関「ホットペッパーグルメ外食総研」は、毎月外食のプロフェッショナルを集め、外食トレンドを発表するための「トレンド座談会」を開催しています。7月は注目を集めている「羊肉」についてレポートします。

ジメジメした梅雨が明けると、一気に夏の暑さが到来。夏バテや熱中症対策としてスタミナ補給は欠かせません。近年、熟成肉や赤身肉など、盛り上がりを見せる肉ブーム。そんな中、牛・豚・鶏に続く第4の肉として「羊肉」が再び注目を集めています。「羊肉」料理で身体にパワーを注入して、夏の疲れを吹き飛ばしましょう。

■「羊肉」ブーム再来！ヘルシー志向の女性中心に人気拡大中

2005年にジンギスカンブームとして大流行した「羊肉」。ブームを経た後は陰りを見せていましたが、近年の低糖質志向などからの肉ブームに伴い、「ヒツジ女子」や「羊系肉食女子」というワードも生まれるなど、ヘルシーな肉として女性を中心に再度注目が集まっています。実際に『ホットペッパーグルメ』のキーワード検索からも、「羊肉」や「ラムチョップ」の検索数が、共に約2.5倍に増加しており、消費者の需要が高まっていることが分かりました。

『ホットペッパーグルメ』キーワード検索数の推移



■和食、イタリアン、専門店の登場などメニューバリエーションの増加

「香りが強い」、「独特な香り」などというイメージが強く、苦手な人も多かった「羊肉」。昨今では輸送技術や冷凍技術など流通システムが発達し、質の高い新鮮な肉が流通することで、独特な香りも軽減され、身近な食材となりつつあります。羊肉を提供する店舗は、中華料理などの一部店舗だけではなく、和食やイタリアン、バルなどとジャンル幅も拡大し、羊肉専門店も登場し始めました。また、王道のジンギスカンやラムチョップはもちろんですが、ラムバーグやラム茶漬けなど、今までなかったメニューも登場し、食べ方のバリエーションを楽しめるようになったことも再ブームの要因かもしれません。



食のプロが語る！ブームの背景「なぜ今羊肉なの・・・？」

血中の中性脂肪やコレステロールを下げるといわれているL-カルニチンが豊富な羊肉は、ダイエット食や健康食として、ヘルシー志向の人たちを中心に、注目を集めました。さらに、近年、外食に対し中食では味わえない特別感を求める傾向が高まったことや、流通システムの発達でおいしい羊肉が食べられるようになったことから、ブームが加速。人気のパクチーと組み合わせたメニューなど、そこでしか味わえない特別な肉やメニューを売りにする店が増加し、人気を博しています。また、日本人からの人気はもちろんですが、五輪開催に向けてハラル対応としてのインバウンド需要も増えるなど、今後の市場拡大が見込まれています。



ホットペッパーグルメ外食総研
上席研究員 有木 真理

【本件に関するお問い合わせ先】
<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

■ラムチョップ&スパイス スパイスモンスター (赤坂)

ニュージーランドから独自のルート確保によって仕入れた、鮮度抜群の“ラムチョップ”がおススメのお店。一度食べたらやみつきになってしまう特製スパイスが効いたラムチョップは、お店の一番人気メニュー。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001162384/>



■羊肉酒場 0,19 (御茶ノ水)

ラムチョップはもちろん、ラムロースト丼、ラムバーグ、から揚げ、ラムペイ (とんぺい焼き風) など、様々なラム肉の食べ方が楽しめる。女性に大人気のお店。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001146904/>



■チャコールグリル 紅玉 (祖師ヶ谷大蔵)

ラム肉と北海道料理が自慢のお店。ラムの希少部位の串焼きを始め、ラムの骨でダシを取ったラムカレーライスなど様々なラム肉料理が楽しめる。旨みが凝縮されたラム肉のスペアリブは一食の価値あり。

<https://www.hotpepper.jp/strJ000768642/>



■羊肉酒場 悟大 (水道橋)

1頭からわずか4人前しか取れない希少部位「超厚切り特上肩ロース」や、数量限定の「壺漬け特上肩ロース」などがおススメの羊肉専門店。ラム茶漬けやラムそぼろめしなど、アレンジメニューも豊富で色々な食べ方を楽しめる。さらにジンギスカンは、本場・北海道で羊肉に定評ある食肉生産・加工会社から直接仕入れをすることで、東京でも安価で提供している。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001144531/>



「ホットペッパーグルメ外食総研 トレンド座談会」とは

シーズン毎に“今”流行りの外食トレンドを発表する、リクルートライフスタイルの外食のプロフェッショナル集団。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、飲食トレンドの数値化・可視化を行う「ホットペッパーグルメ外食総研」上席研究員はじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、様々な分野を得意とするスペシャリスト計6名で構成されます。