

飲酒者の4人に1人がレモンサワーを支持！

レモンサワーが若者を中心にブーム！

凍結レモンやシャーベット等進化系レモンサワーが続々登場

「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月は今注目を集めている「レモンサワー」についてレポートします。

誰もが知っている定番のお酒、レモンサワーが今注目を集めています。店舗では独自の工夫を施したオリジナルのレモンサワーが次々登場！人気芸能人が好んで飲んでいることも後押しし、ブームが加速しています。キリッと冷えた爽やかなレモンサワーは、暑い季節の今こそ飲みたい注目のお酒です。

■飲酒者の4人に1人がレモンサワーを支持

「ホットペッパーグルメ外食総研」が実施したレモンサワーに関する調査で“外食でレモンサワーを好んで飲むか”のアンケートを行ったところ、お酒を飲む人のうち、26.4%（4人に1人）がレモンサワーを支持しました。「飲みやすい」「味が好き」「どんな料理にも合う」がレモンサワーを支持する主な理由です。また今後のレモンサワー飲酒意向のアンケートでも、今後レモンサワーを飲みたいと答えた方はおよそ35%となりました。特に若年層の飲酒意向が高く、20代男性では半数近くが、20代女性でも4割以上が「今後飲みたい」と回答しています。若年層に注目すると20代男性の約2割が1年前と比べて、レモンサワーを飲む機会（頻度）が増えたという結果も出ており、若年層を中心に今後もレモンサワーの需要は伸び、ブームは続いていくと予想されます。

※アンケート結果は次頁参照



■ブームは横丁などの“昭和”系酒場から

レモンサワーブームの背景には、約2年程前から続く、横丁をはじめとする“昭和っぽい”雰囲気のある酒場人気があります。そこで愛飲されているレモンサワーの魅力が再評価され、ジワジワとブームになってきました。値段も手ごろで、飲みやすいレモンサワーは、元々中高年にはなじみがありましたが、近年は若者の支持が広がっており、とりあえずの一杯目にレモンサワーを選ぶ人も増えているようです。

食のプロが語る！進化系レモンサワーとは

レモンサワーブームを後押ししているのが、進化系レモンサワー“進化系レモンサワー”の登場です。オリジナルのレモンサワーを提供する店舗が続々と増えているのです。レモンを凍らせる、皮ごとすり下ろす、シロップ漬けるなど製法にこだわったレモンサワーや、産地や無農薬などの素材を重視したレモンサワーなどがあります。また、たくさんのレモンがグラスに入っていたり、カッティングが凝っていたりなど、SNS映えるフォトジェニックなレモンサワーも登場し、レモンサワーはバリエーション豊かなお酒になりました。絞ったレモンをタワーのように積み上げる「レモンタワー」も若年層を中心にSNS上で拡散されています。



ホットペッパーグルメ外食総研
上席研究員 有木 真理

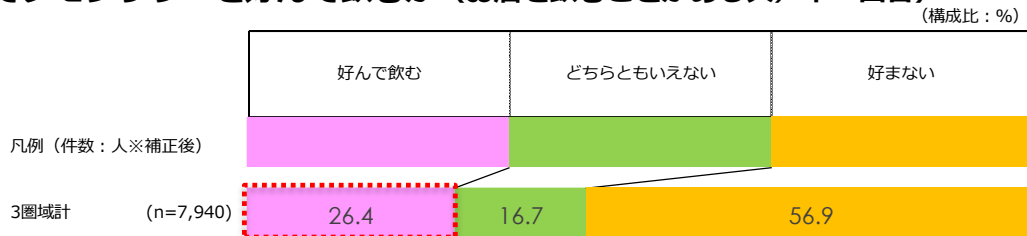
【本件に関するお問い合わせ先】
<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

レモンサワーに関する調査結果

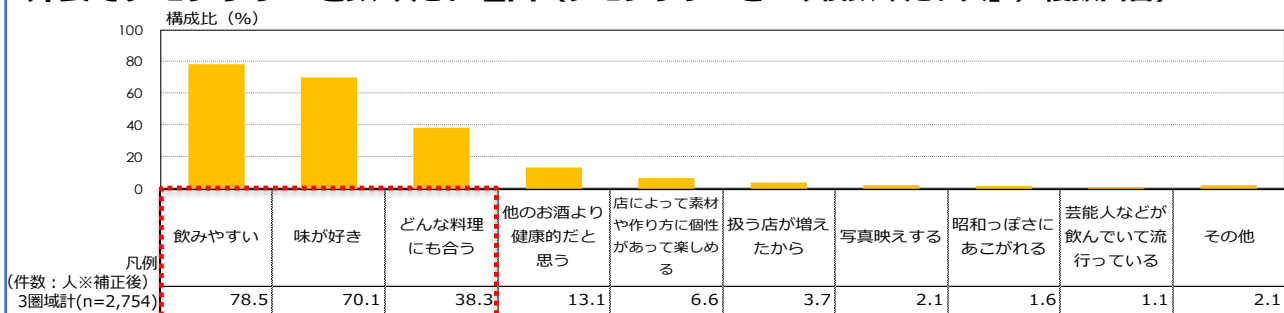
【アンケート概要】

- 出典 : 「ホットペッパーグルメ外食総研」調べ
- 調査時期 : 2017年6月1日(木)~6月7日(水)
- 調査対象 : 首都圏、関西圏、東海圏に住む20~69歳の男女 (株式会社マクロミルの登録モニター)
- 有効回答数 : 10,335件 ※調査結果は、平成27年国勢調査人口 (総務省) における割付 (性年代別10区分×地域別25区分=250セル) 別の構成比に合わせてサンプル数を補正したウェイトバック集計をおこなっている。

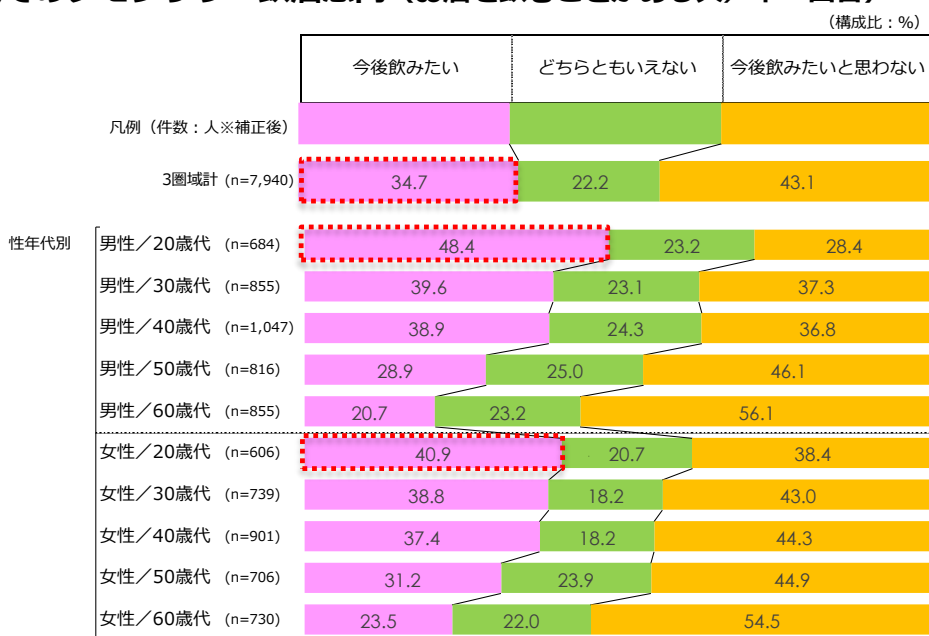
外食でレモンサワーを好んで飲むか (お酒を飲むことがある人/単一回答)



外食でレモンサワーを飲みたい理由 (レモンサワーを「今後飲みたい人」/複数回答)

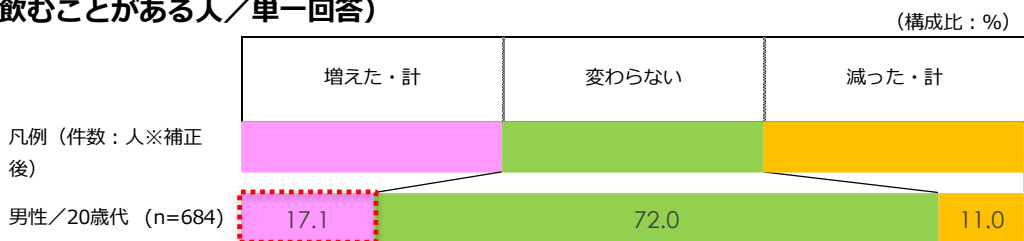


今後の外食でのレモンサワー飲酒意向 (お酒を飲むことがある人/単一回答)



1年前と比べて、レモンサワーを外食で飲む機会・頻度・飲酒量などは増えたか

(お酒を飲むことがある人/単一回答)



【こだわりのレモンサワーが楽しめるお店】

■おじんじょ（恵比寿） ①

契約農家から仕入れる減農薬、NOワックスの広島県瀬戸田産のレモンを使用した6種類のレモンサワーが楽しめます。レモンサワー好きの店主の思いから、6種類とも価格は500円未満でリーズナブル！産地直送の広島県三原市のブランド鶏“みはら神明鶏”を使った料理が自慢のお店です。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001146213/>

①



■素揚げや（小岩） ②

氷の代わりにレモンをそのまま凍らせて入れた「最強レモンサワー」は、お店の看板メニュー！凍らせたレモンが溶けるにつれて、レモンの香りと味が増し、レモン本体のおいしさをそのまま堪能することができます。名物の鶏肉の素揚げとの組み合わせがおすすめです。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001071405/>

②



■和食居酒屋MARU（渋谷） ③

お店名物の生レモンサワーは、レモンを丸ごと1個使用した贅沢なレモンサワーでたっぷり入ったレモンの爽やかな香りと味が魅力です。料理との相性も抜群！隠し味にこだわった炙りメカジキは一食の価値あり。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001170347/>

③



■夢酒みずき（銀座） ④

本格麦焼酎で作ったレモンサワーが楽しめます。レモンは国産の無農薬で、皮ごと使用。こだわりの蜂蜜に漬け込み、スライスしたものを入れています。軽い甘さに仕立てたレモンサワーは、他では味わえない一品です。

<https://www.hotpepper.jp/strJ000003981/>

④



■是屋（北千住）

レモンは冷凍して皮ごと削りシャーベット状にします。そこに塩と砂糖を加え作った原液と、焼酎、炭酸を合わせるという独特な製法で作ったレモンサワーは、ここでしか味わえない進化系レモンサワー。ほのかな塩味や皮のほろ苦さが混ざった絶妙な味わいを楽しめます。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001017148/>

「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 リサーチセンター センター長はじめ、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。