まだ、ここにない、出会い。 RECRUIT

HOT PEPPER グルメ外食総研

2019年7月25日
株式会社リクルートライフスタイル

第4次激辛ブーム、次に来るのは“生スパイス”？

好きな辛い料理第1位は王道の「カレー」 辛い料理を食べたくなるのは「刺激が欲しいとき」

「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月第2弾レポート

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：淺野 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。2019年7月の第2弾は激辛料理の最新事情をレポートします。

「激辛料理」に関する調査・データ

■好きな辛い料理ランキングトップ10

（辛い料理が好きな人／n=666、複数回答）

順位	辛い料理	前回	得票数
1位	カレー	2位	511
2位	麻婆豆腐	1位	505
3位	担々麺	3位	420
4位	キムチ鍋	4位	379
5位	エビチリ	5位	353
6位	豚キムチ炒め	6位	321
7位	麻婆茄子	7位	283
8位	激辛ラーメン	8位	254
9位	スンドゥブチゲ	9位	216
10位	タコス	－	184

【アンケート概要】
■調査方法　：インターネットによる調査
■調査時期　：2019年6月19日(水)～2019年6月21日(金)
■調査対象　：全国に住む20歳～59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：1,032件

麻婆豆腐を抑え「カレー」が1位

2018年に続き2回目となった、激辛料理に関する「ホットペッパーグルメ外食総研」の調査。2位以下の「麻婆豆腐」「担々麺」といった“シビレ系”メニューを抑えて1位となったのは王道の「カレー」でした。今年はスパイスカレー人気などもあった影響かもしれません。また、辛い料理を食べたくなるときは、「刺激が欲しいとき」が1位。2位と3位には、「食欲増進」「元気」というワードが入り、辛い料理でパワーをチャージする傾向が見て取れました。

■どんなときに辛い料理を食べたくなりますか？

（辛い料理が好きな人／n=666、複数回答）

「ホットペッパーグルメ外食総研」有木 真理が語る、激辛料理の新トレンド

「ホットペッパーグルメ外食総研」
上席研究員・有木 真理

繰り返す激辛ブーム、次は“生スパイス”に注目

外食にエンターテインメント性を求める傾向が強まっている昨今、「激辛料理」は食べることで刺激や元気をもらえる、ある種のエンターテインメント、つまり非日常と言えます。激辛ブームは繰り返され、現在は第4次ブームと言われていますが、唐辛子だけではなく、花椒、カレー、胡椒、ゆず胡椒など 辛みのバラエティーが増していることが特徴です。そんな今、次に注目するのは生山椒や生胡椒。辛みだけではなく、香りや食感を楽しめる“生スパイス”です。和食やイタリアン、フレンチなどでも活用され、今後ブームになる予感です。

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

最新！刺激がもらえる注目の激辛料理店

■辛さレベルを調整できるカレー店
シューベル【東京都・杉並区】

カレー専門店で、「季節野菜の素揚げチキンカリー」（1,000円、税込）、プレーンCURRY3種盛り（チキン、海老、キーマ）（1,200円、税込）など、ありそうでない独自メニューが人気。特徴的なのは辛さが自由に選べること。超甘口「過保護」から辛さ1,000倍「宇宙」まで選べる。トッピングは大山鶏もも、ポテサラ、バゲットなど独特なラインナップ。

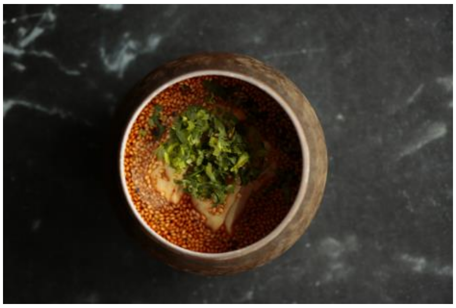
▶ http://curry-shubell.com/MENU/CURRY/CURRY.html

■大行列の激辛ラーメン店
シビレヌードルズ 蝋燭屋【東京都・渋谷区】

2017年秋に銀座にオープン後、多数のメディアに取り上げられる行列ができる人気の激辛ラーメン店が今年4月、表参道ヒルズに登場。国内外の香辛料を試すうちに“痺れ”の世界観に魅了された、中国料理一筋20年の店主が作る人気の麺は、辛さのオーダーメイドも可能。「麻婆麺」「汁なし担々麺」などのメニューを楽しめる。

▶ https://www.omotesandohills.com/shops_restaurants/restaurants/005565.html

■中華とスパニッシュの独創的共存
TexturA【東京都・千代田区】



2013年、築地に「東京チャイニーズ一凛」を、2017年、鎌倉に「イチリンハナレ」と、常に独自の世界観を表現してきたシェフ斎藤が生み出す新しい食体験のカタチ。中華料理、スパニッシュ、フレンチなどさまざまなジャンルの料理人が1つの厨房に集結し独自の料理が作られる。

▶ https://whaves.co.jp/textura/

■生胡椒料理の専門店
アパッペマヤジフ【東京都・目黒区】

スリランカの原生林の中でシナモンやクローブ・コーヒーなど他のスパイスと一緒に育った胡椒を使用。安心安全の胡椒製品を作る胡椒商品の専門店だが、祐天寺工場ではレストランを併設。「生胡椒ポークカレー」（ランチ1,100円、税抜き）などの生胡椒＆カレー料理を堪能できる。

▶ https://www.facebook.com/appapemayajifu/

「ホットペッパーグルメ外食総研」トレンド座談会とは

シーズンごとに“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による座談会。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」の研究員をはじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、さまざまな分野を得意とするスペシャリストで構成されます。