

# 嘘かまことか！？注文メニューから見えた居酒屋トリビア

## 「サクッと飲み」の会話のネタにご活用ください

### ～ コロワイド居酒屋ラボ 調査リリース 第3弾 ～

株式会社コロワイド（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長 野尻公平 以下「コロワイドグループ」）は、2022年10月、時代に即した居酒屋の利用シーンや価値を発掘・発見し、発信していく新プロジェクト「コロワイド居酒屋ラボ」を発足いたしました。

今回はその第3弾報告として、居酒屋に関するトリビアをご紹介します。独自調査により、居酒屋メニューの注文とライフスタイルに関する調査から、嘘かまことか、と思わずクスッとしてしまう、興味深い結果が明らかになりました。

今年は3年ぶりにコロナウイルスによる行動制限がない冬を迎え、「サクッと飲み」や忘年会も復活の兆しが見えてきました。お友達や会社の飲み会での会話のネタとして、是非ご活用ください。

#### 【調査結果から見えてきたこと】

- ① 幸福度と焼鳥注文率は比例関係
- ② チームビルディングには、レモンサワーがおすすめ！？
- ③ 実は、糖質を避けている人が意外と注文しているメニューがあった！

#### 【調査概要】

会社員の飲酒に関する実態調査

調査対象：東京・神奈川・千葉・埼玉在住、20～59歳、男女、会社員・自営業・公務員 800名

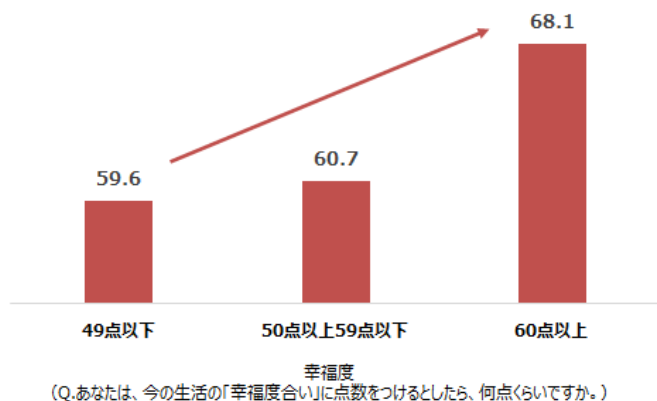
調査手法：インターネット調査

調査実施時期：2022年5月30日～6月1日

調査主体：株式会社コロワイド 居酒屋ラボ

## ① 幸福度と焼鳥注文率は比例関係 幸福度が高い人ほど、焼鳥を食べていた！

【図1】幸福度点数別 焼鳥をよく注文する割合  
(居酒屋チェーン利用者318名)



居酒屋チェーン利用者に対し、居酒屋でよく注文する食事メニューについて伺ったアンケートと、ご自身の今の幸福度を点数にするアンケートを掛け合わせたところ、幸福度が高い人ほど、焼鳥を注文する傾向があることがわかりました。

(図1)

焼鳥は「盛り合わせ」もあり、みんなで食べやすいメニューです。

好きな串を食べても、串から外してシェアして食べても、食べ方は自由。色々なお肉の部位や、甘くて香ばしいタレ、チーズや月見など色々な味が楽しめます。

鶏肉はたんぱく質も多く、カロリーも他のお肉よりは低いといわれています。健康を気にしていたり、ダイエット中でも罪悪感なく食べられる点も、幸福度が高い人から選ばれる理由かもしれません。

### ■ 通常サイズの約2倍のねぎまで、幸福度アップ?!

(\*当社他商品比較)

居酒屋チェーンの焼鳥なんて…と侮るなかれ。

コロナグループの「やきとりセンター」の名物は

「やきセンももねぎま」「やきセンむねねぎま」。

他商品よりも約2倍と、圧倒的なサイズ感の焼鳥は、新鮮な国産鶏を使用し、1串1串丁寧に仕込んでいます。

2本290円(税込319円)でコスパも抜群。

1人で2本ガッツリ食べても、みんなでシェアしても、

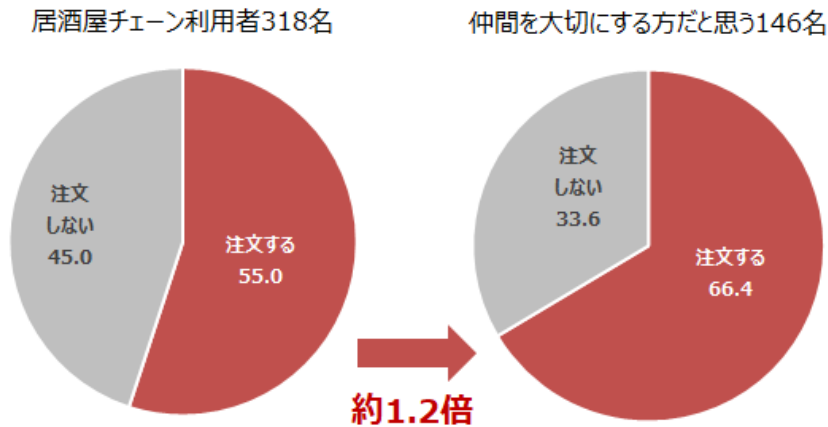
思わず笑顔がこぼれて、幸福度が上がること間違いなしです。



## ② 仲間を大切にする人ほど、レモンサワーを注文

チームビルディングには、レモンサワーがおすすめ！？

【図2】居酒屋チェーンでレモンサワーをよく注文する割合



居酒屋でよく注文するドリンクを伺ったアンケートと、ご自身の価値観に関するアンケートを掛け合わせたところ、「仲間を大切にする人」ほど、レモンサワーを注文する傾向があることがわかりました。（図2）

近年流行していることありますが、ビールほど重くなくカクテルほど甘くないレモンサワーは、仲間と会話を楽しみながら飲みたい人が好んで注文しているのかもしれない。

### ■ 選べる楽しさ4種のレモンサワー

#### レモン効果と仲間とのひと時で疲労回復！

コロナグループの居酒屋「甘太郎」では、

「本気のレモンサワー」として4種類のラインナップを販売しています。

レモンに含まれるクエン酸は、疲労回復効果があるといわれています。

味や見た目に特長のある4種類のレモンサワーは、選べる楽しさもあり、目にも飲んで楽しいこと間違いなし。仲間と一緒に飲めば、レモン効果でハッピーな会になるかもしれません。

甘太郎 Amataro Lemon Sour  
こだわりのレモンサワー。

サレ本気の  
ワモン  
SOUR

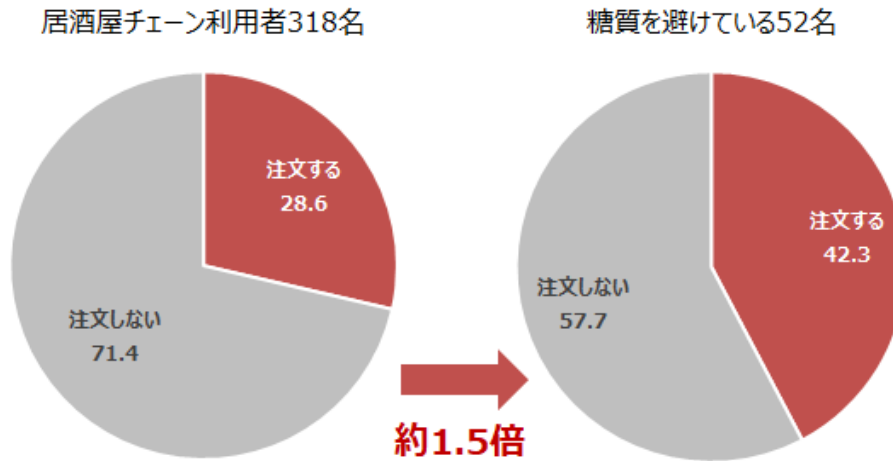
専用レモンサワーグラスで飲み口爽快！

種類	価格	特徴
純レモンサワー	430円(税別473円)	自家製のはちみつレモンがたっぷり入ったどこか懐かしい味です。
塩レモンサワー	430円(税別473円)	自家製のはちみつレモンと国産塩のほどよい塩味が相性抜群！
黒レモンサワー	430円(税別473円)	黒の正体は「竹炭」。国産竹炭100%使用。竹炭は、カロリーゼロでカラダにうれしい！
よだレモンサワー	430円(税別473円)	レモン×クエン酸でたれジュワ〜やみつき糖と相性抜群な超すっぱいレモンサワー

### ③ 実は、糖質を避けている人ほど、餃子を注文

餃子の皮は無礼講！？野菜も肉も食べられるバランスメニュー

【図3】居酒屋チェーンで餃子をよく注文する割合



幸福度の他にも、日頃の健康に対する意識と注文するメニューの相関を調査した結果、「糖質を避けている人」のほうが、全体平均よりも約1.5倍、餃子を注文する割合が高いことがわかりました。(図3)

餃子は周囲を包む皮は「糖質」ですが、中にギュッと詰まった餡は野菜もお肉も食べられます。居酒屋チェーンで注文されることが多い唐揚げやポテトより餃子はカロリーも低く、食べ応えがある餃子に票が集まった結果となりました。

#### ■ 小さめでいくらでも食べられそう！

##### 女性でも食べやすい鉄鍋餃子

365日毎日食べても飽きない「美味しさ」と、  
365日毎日来れる圧倒的「安さ」がウリの居酒屋  
「3・6・5酒場」で、お店で一つひとつ包んでいる  
「鉄鍋餃子」は小さめサイズ。

健康を気にしている人や女性でも「少しだけなら」と注文したくなる食べやすさで人気です。  
実は、チーズ鉄鍋餃子も人気。「今日はチートデイ！」という日には思い切って食べてみると、  
とろ〜りチーズと熱々な餃子で幸福度も高まります。

**鉄鍋餃子**

国産豚肉使用  
鉄鍋餃子はもともと屋台から広まった、博多の味。  
かぼす胡椒と酢醤油で召し上がり。

お店で一つひとつ  
真心込めて包んでいます。

① 3人前 550円 (税別)

② 2人前 1,100円 (税別)

③ 1人前 10個 550円 (税別)

④ 2人前 20個 1,100円 (税別)

⑤ 3人前 30個 1,650円 (税別)

⑥ 1人前+白飯セット 840円 (税込)

**チーズ鉄鍋餃子**

⑦ 1人前 10個 500円 (税別)

⑧ 2人前 20個 1,000円 (税別)

⑨ 3人前 30個 1,500円 (税別)

⑩ 1人前+白飯セット 790円 (税込)

※シラネと混ぜ上げるたまたま多量に油をまかれます。  
※この餃子は、小さめサイズです。  
※餃子をお持ち帰りの際は、おまめに注文ください。

TAKE OUT OK!



それぞれの価値観や健康に対する意識と、居酒屋で注文するメニューの傾向には、思わずクスッとしてしまう面白い傾向があることがわかりました。

コロナイドグループの居酒屋では、世の中のトレンドやニーズに合わせたこだわりの商品もラインナップしています。

居酒屋トリビアを会話のネタに、居酒屋メニューをひさしぶりにチェックしてみたいかでしょうか？

私たちは、これからも進化を止めません！

…第4弾では、「今年の忘年会はどうなる？ 緊急調査」と題しまして、2022年を締めくくる忘年会への意識や予定を確認していきます！ 幹事の皆様はぜひ、参考にいただければと思います。

コロナイドグループでは、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けて、店舗で様々な取り組みを行っております。

- マスクの着用：全従業員マスク着用の徹底
- 手洗い消毒：全従業員が営業中の定期的な手洗い・アルコール消毒を徹底
- 離してのご案内：出来るだけ離してご案内し、飛沫感染の防止
- 定期的な換気：定期的に空気の入れ替えを実施
- アルコール設置：全店舗アルコール消毒液の設置
- 店内設備の消毒：お客様ご利用の都度、テーブル・椅子等の消毒

### 【「コロナイド居酒屋ラボ」概要】

「コロナイド居酒屋ラボ」は、時代に即した居酒屋チェーンの利用シーンや価値を発掘・発見し、発信していくプロジェクトです。消費者調査やトレンドから世の中を捉え、居酒屋の最前線を見てきた店長経験者らの現場のリアルも交え、様々な観点から「居酒屋チェーン」と「飲み方」についての調査研究を行ってまいります。

コロナウイルスの流行、価格高騰等もある中、今、これからのチェーン居酒屋の在り方を考察し発信していきます。

**コロナイド**  
**居酒屋ラボ**

### 【会社概要】

社名 株式会社コロナイド（英文名称：COLOWIDE CO., LTD.）

本社所在地 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー 12F

事業内容 1.飲食店の経営 2.各種食料品の仕入販売及び加工販売 3.煙草、酒類の販売 4.カラオケルームの経営

設立 1963年4月

資本金 279億5百万円

店舗数 2,785店舗（2022年3月末現在）

ホームページ：<https://www.colowide.co.jp/>

各店舗にてご試食・取材希望の場合は、ご案内させていただいております。お気軽にお問い合わせください。  
<メディア様お問合せ先> 株式会社コロナイド マーケティングPR室 担当：河瀬（045-274-5993）