

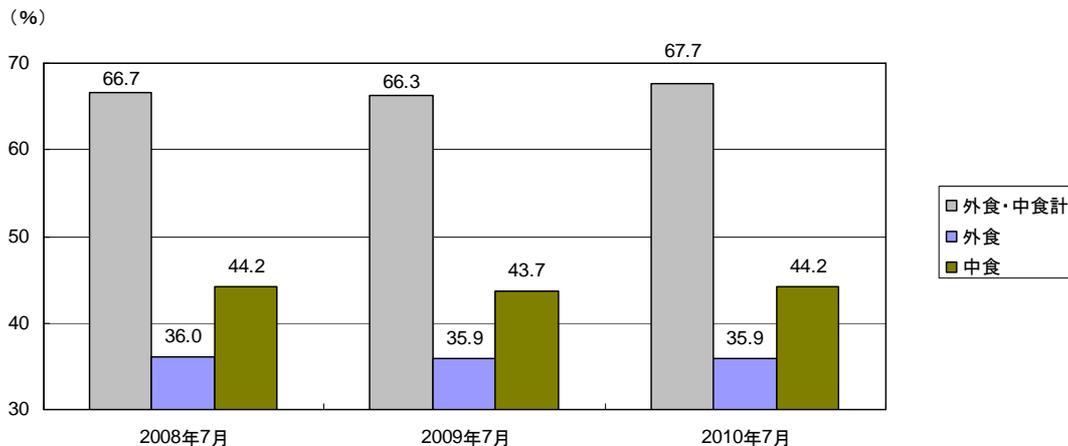
- 2010年7月期 外食・中食市場動向 - (エヌピーディー・ジャパン社調べ)

～ 猛暑の影響で、CVSで肉料理主体弁当やアイス・氷菓類が好調 ～

【東京、2010年9月13日】今年の夏は暑い。気象庁が「異常気象」と発表し、全国各地で最高気温を更新している今夏、外食・中食市場はどのような状況だったのだろうか。エヌピーディー・ジャパン社が提供する外食・中食市場データサービス CREST*で2010年7月の外食・中食市場のデータをみると、特定のメニューにとって猛暑が追い風になったことが分かった。

まずグラフ1は、過去3年間の7月における外食・中食利用率(1日のうち、1回でも外食または中食を利用した人の割合)を示したものである。これをみると、2010年7月の外食・中食利用率は、67.7%で、前年同期に比べて+1.4ポイント高くなっている。外食利用率と中食利用率それぞれについてみると、前者は前年同期と全く変わらない値となったのに対し、中食では0.5ポイントと微増している。昨年が、冷夏によって中食利用率が下がっていたのが、今年の猛暑で2年前のレベルに戻ったということであろう。「暑いから家で火を使いたくない」と言う人々や、涼を求めてアイス類を購入する人々が中食マーケットの盛り返しに寄与したとみられる。

グラフ1 【7月における外食・中食利用率の推移】



(エヌピーディー・ジャパン(株) 'CREST' より)

では、中食の代表格であるコンビニエンスストアで、昨年7月に比べてこの7月に最も伸びたメニューは何だったのだろうか。グラフ2をみると、「肉料理主体弁当」の出現回数(コンビニエンスストアで中食を購入した人のうち、当該メニューを購入した人の割合)が前年同期+1.53回アップの6.64回となっており、最も伸びているメニューであることが分かる。ここには、スタミナがつくメニューを食べることによって、暑い夏を乗り越えたいと言う消費者の姿が垣間見られる。また、火を使わないで肉料理を食べられるというメリットもあろう。

次いで伸びていたのが「アイス・氷菓類」。「ガリガリ君」売り切れ騒動に象徴されるように、例年以上に冷たいものが求められているのも、今夏の特徴と考えられる。

9月に入っても、未だ暑いままの日本列島。8月のデータがリリースされる頃には、今夏の傾向がよりはっきり分かるであろう。(渡辺恵美子)

グラフ2 【CVSにおいて対前年同期比で伸びたメニュー・トップ5】

	2009年7月における 出現回数(回)	2010年7月における 出現回数(回)	差 (回)
肉料理主体弁当	5.11	6.64	+1.53
アイス・氷菓類	3.00	3.98	+0.98
サンドイッチ・パニーニ	8.49	9.33	+0.84
調理パン	5.87	6.52	+0.65
ご飯主体弁当	4.28	4.40	+0.12

※100食機会中
(エヌピーディー・ジャパン(株) 'CREST' より)

* **CREST(クレスト)**とは、約20,000人/月のサンプル数を誇る、2003年より開始したサービスであり、外食・中食市場において「いつ、誰が、どこで、何を、どのように食べ、どの程度満足したか」という情報を1年365日、直接消費者から収集し、データベース化した情報サービスです。

The NPD Group について

The NPD Group は、信頼性の高い消費者/小売り情報を幅広い産業に提供している、リサーチ業界のリーディング・カンパニーです。現在では、製造業/小売業/サービス業を営む1,800社以上のお客様に対し情報サービスを提供しており、様々な場面でお客様のビジネスにおける意思決定をサポートしています。日本には5つの事業部(フードサービス、スポーツ、アパレル、テクノロジー、ディスプレイサーチ事業部)があり、お客様の新たなビジネス機会の発見や商品開発、マーケティング・営業活動、マーチャライジングに貢献しております。

お問合せ先/メールの配信・解除は以下のアドレスまでご連絡お願い致します。

npdjapan.info@npd.com

担当: 小野 雄大

エヌピーディー・ジャパン株式会社

〒108-0074 東京都港区高輪 3-23-17 品川センタービルディング 13階

TEL: (03) 5798 - 7663 / FAX: (03) 5798 - 7665

www.npdjapan.com