

外食中食 調査レポート

‘ひや麺’と太陽 ～夏メニューと暑さの関係は？～

今年は夏メニュー飛躍の年になるか。

- 夏場は「麺類」が伸びる
- 冷夏の年は「冷たい麺類」が不調
- 今年の夏メニューに期待



【東京、2012年6月27日】6月も終盤に近付き、もうじき暑さの厳しい夏の本番が始まる。季節によってメニューの入れ替えが行われる外食・中食業界であるが、今回のレポートでは、夏の人気メニューと天気の間関係を、エヌピーディー・ジャパン(株)が提供する外食中食市場情報サービス『CREST*』から探してみる。

まず、通年と夏季(6月～8月)の出現率を比べた場合、夏季に特化して喫食されるメニューには、どのような特徴があるのだろうか。図表1はそのトップ5を示したものである。これをみると、当然のことながら「冷たい」メニューが上位を占める。また食事系のメニューとなると、冷たい「麺類」の出現率上昇が特徴的(通年に比べ、2～3倍の伸び)であり、夏メニューの顔として人気の高さがうかがえる。

【図表1】

外食中食 夏季(6-8月)に出現率が上がるメニュー
(1000食機会中の出現率)

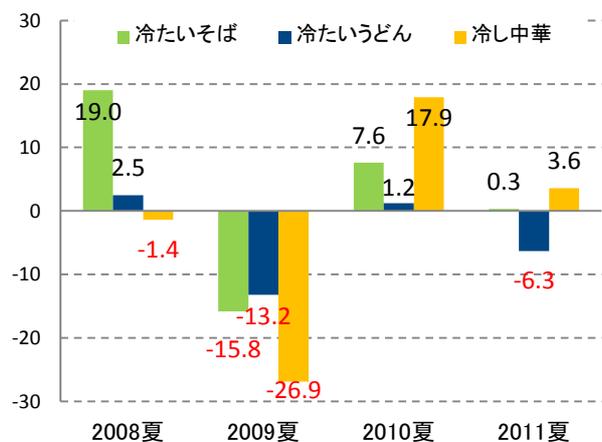
#	メニュー名	2011年 通年	2011年 夏季	差 (夏季-通年)
1	冷たいそば	13.0%	24.4%	+11.4ポイント
2	氷菓類	21.7%	31.7%	+10.0ポイント
3	冷たいうどん	8.6%	18.3%	+9.7ポイント
4	冷し中華	3.2%	9.4%	+6.2ポイント
5	ビール	48.6%	53.1%	+4.5ポイント

エヌピーディー・ジャパン(株) CREST より

次に、上位に挙がる3つの麺類(冷たいそば/冷たいうどん/冷し中華)における食機会数の変化をみている(図表2)。いずれのメニューにも共通していることは、2009年夏季の食機会数が大幅にマイナスしていることだ。このマイナスには様々な要因が考えられる。そのひとつが天候であろう。図表3は夏季における真夏日・猛暑日の割合を示したものであるが、これによると夏メニューの食機会数が下がった2009年は、真夏日・猛暑日が少なかったことが分かる。また、2009年は「冷し中華」の落ち込みが極端に大きかったことから、より気温に影響されやすいメニューだと言えよう。

【図表2】

夏季における夏メニューの食機会数の変化
(対前年同期比:%)



エヌピーディー・ジャパン(株) CREST より

【図表3】

5年間の夏季(6-8月)における真夏日・猛暑日
(1日の平均気温が30度以上)の割合

平均 ('07~'11)	2007年	2008年	2009年	2010年	2011年
12.7%	14.8%	10.3%	0.4%	24.4%	13.3%

エヌピーディー・ジャパン(株) CREST より

仮に、メニューの売れ行きと天候の関係が成立するならば、今年の夏メニューの売れ行きは‘良好’と推測できる。というのも、日本気象協会(注 1)によると、「今夏の気温は、40%の確率で平年並み、40%の確率で(平年よりも)高くなる」としており、暑い夏になる可能性が高いことを予測しているからだ。また、今月上陸した台風 4 号は記憶に新しいが、同じく 6 月に台風が本土に上陸した 2004 年は、当時の観測史上 2 番目の高温を記録している。天候だけが売れ行きを左右するわけではないが、一つの目安として念頭に入れておくと、市場をよむ際に役立つのではないだろうか。(小野雄大)

(注 1)

日本気象協会 (http://tenki.jp/long/detail-1.html?forecast_span=six_month)

CREST

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。

お問い合わせ

エヌピーディー・ジャパン株式会社
セールス&マーケティング部 小野 雄大
Email; npdjapan.info@npd.com

〒108-0074
東京都港区高輪 3-23-17 品川センタービル 13F
T: 03-5798-7663 / F: 03-5798-7665