

朝外食派も支持！ここ3年で検索頻度が4.5倍に上昇

グルメな“おかゆ”に注目！

王道の“中華粥”から進化系“アレンジ粥”まで、しっかりとした味わいが人気

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、朝活ブームなどを受け、朝食で外食を利用している人の数が増加傾向にあり、寒い季節に胃腸に優しく身体を内側から温めてくれる“おかゆ”の検索頻度がここ3年で4.5倍に伸びていることから、“おかゆ”にトレンドの兆しがあるとして注目しています。

注目を集めているのは、台湾や香港の朝食でもお馴染みの数種類の薬味などをトッピングする“おかゆ”や、しっかりとした味わいで、トマト、チーズ、ほうれん草など、様々な素材を取り入れた進化系“おかゆ”。これまでの“おかゆ”のイメージとは異なる、バリエーションの豊富さ、食後の満足感が高いしっかりとした味わいが人気を集めています。



▲8種野菜のベジかゆ（おかゆと麺のお店 粥餐厅）

【人気の理由】

- ①朝活ブームなどで外食業態の朝食市場規模が2年連続増加^(※)
- ②台湾粥など現地の味わいを提供する飲食店が増加傾向
- ③洋風の具材などを使いしっかりとした味わいが人気
- ④具材やトッピングに工夫を凝らしたアレンジ粥も人気

【流行の兆し】（※ぐるなびデータライブラリ）

2016年12月～2019年12月の3年で、
検索指数が4.5倍、東京都内の店舗取扱指数が1.7倍に

※エヌピーディー・ジャパン CREST® 2014年計-2018年計

■おかゆの検索指数推移

（2016年12月～2019年12月）



■おかゆの取扱店舗指数推移【東京都】

（2016年12月～2019年12月）



<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

こだわりの“中華粥”や進化した新しい“アレンジ粥”



■海老とチーズのトマトのおかゆ

【おかゆと麺のお店 粥餐厅（かゆさんちん）（東京都）】

干し貝柱・チキンスープ・昆布・生姜とともに毎日、店内で炊き上げている自慢のおかゆ。野菜をたっぷりトッピングした「8種野菜のベジかゆ」や「海老とチーズのトマトのおかゆ」などバリエーションも豊富です。

（店舗URL：<https://r.gnavi.co.jp/3f6jnj8s0000/>）



■海鮮入りお粥

【台湾夜市 新宿NSビル店（東京都）】

鶏ガラベースのスープに、生姜や漢方を組み合わせた、心にも体にも優しい味わいの中華粥は女性に大人気。海老などの海鮮をトッピングした「海鮮入りお粥」は、本場台湾の味わいを楽しめます。

（店舗URL：<https://r.gnavi.co.jp/a327801/>）



■松子玉米粥

【24時間中華食べ放題 三宝粥店 池袋本店（東京都）】

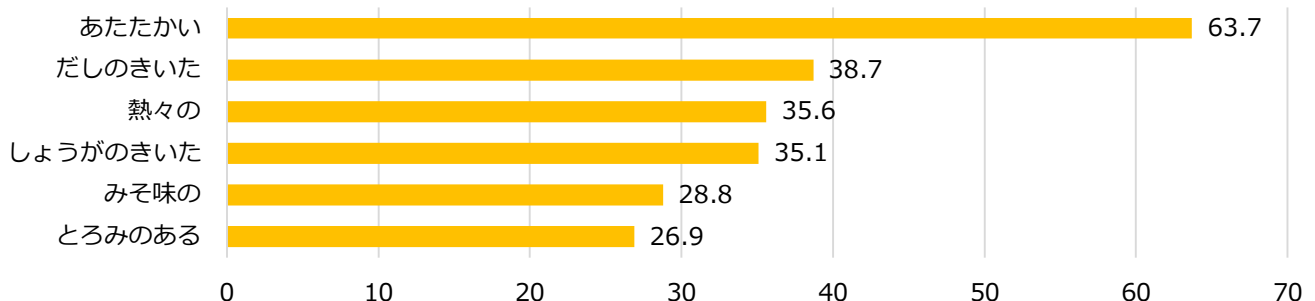
女性に大人気の名物『中華粥』は30種以上。お米の旨味と甘味を活かした、体にも心にも優しい味わい。松の実の食感がアクセントのコーンが入った「松子玉米粥」や八種類の漢方入り粥「八宝粥」など、地味深い味わいが嬉しいお粥です。

（店舗URL：<https://r.gnavi.co.jp/ex5pw7jz0000/>）

※参考資料

冬に食べたくなる味・食感

n=1252(%)



【調査】ぐるなび生活者調査「冬・春に食べたいメニュー」
 対象：20～69歳の男女1252人（男性623人、女性629人）
 期間：2020年1月7日（火）～10日（金）
 方法：インターネットによる調査

【季節トレンド】

・冬に食べたい味・食感は「あたたかい」と回答した人が約64%。また、「とろみのある」食感も約27%が支持するなど、寒い季節はおかゆのようなとろみのある食感も人気。

★ご取材をご希望される場合は、各店舗のご紹介可能です。