報道関係者各位

2016 年 8 月 24 日
出前総合研究所

# 今話題の“ローストビーフ” 急上昇人気メニューランキング

## ～ 前年比 778%の売上伸び率を獲得 ～

夢の街創造委員会株式会社（代表取締役社長　中村利江、大阪府大阪市）が運営する、出前・デリバリーに関する調査研究と情報発信を行う『出前総研』は、“出前の急上昇人気メニューランキング”を発表いたします。

今回取り上げたのは、赤身肉・熟成肉人気もすっかり定着し、次なる肉ブームとして注目を集める“ローストビーフ”のメニューです。なんと、前年比 778%もの売上伸び率を獲得しました。“ローストビーフ”は、ヘルシーな赤身肉を長時間かけて調理することで、肉の旨みが凝縮され、温かい状態ではもちろん、冷たくなっても美味しくいただくことが出来ます。また、専門店だけでなく、最近では、様々な業態の飲食店でメニュー展開されており、従来の「ローストビーフ＝高級」というイメージから、身近なメニューに変化してきていることも人気の一因だと思われます。

■調査内容
2016 年上期（1月～6月）において、日本最大級の宅配ポータルサイト『出前館』上での“ローストビーフ”メニューの注文数を集計した急上昇人気メニュートップ 10 をランキング付しました。

■ローストビーフとは？
ローストビーフは、伝統的なイギリス料理のひとつであり、牛肉の塊をオーブンなどで蒸し焼きにした料理です。焼き上がった後は、薄くスライスをして、グレイビーソース（残った肉汁にお酒、小麦粉などを入れて作るソース）をかけて食べます。薬味として、ホースラディッシュ、マスタードやクレソンが使われます。また、サンドイッチの具やハッシュドビーフに用いられることもある万能料理です。スライスした際に、中身にほんのり赤みが残る程度に焼き上げるのが最上とされています。

■ランキング結果

## ローストビーフ急上昇人気メニュートップ10

| | | |
|---|---|---|
| 【　1位　】<br>「特製とろけるローストビーフ丼」　1,382 円～<br>店舗名：神保町ビーフ<br>https://demae-can.com/shop/menu/3017467/ | 肩ロースの中でも霜降り（サシ）が入っている希少部位のザブトンを使用し、低温でじっくりと焼き上げたローストビーフはお口に入れた瞬間にとろけます。 | |
| 【　2位　】<br>「ローストビーフ丼」　2,080 円<br>店舗名：ひつまぶし専門店　八兵衛<br>https://demae-can.com/shop/menu/3009422/?menuCd=i1&firstMenuCd=i1#menu | わっぱの中に敷き詰められた白ご飯の上に、一枚一枚丁寧にのせられたローストビーフはとても柔らかくてジューシーで、あっという間に完食してしまいます。 | |
| 【　3位　】<br>「ミスジ　ローストビーフ丼」　1,100 円<br>店舗名：神戸　89 ハチク<br>https://demae-can.com/shop/menu/3012100/ | 希少部位ミスジを使用しており、赤身の肉の食べ応えと食べ進めるたびに口の中に溶け出す油身の旨みをギュッととじ込めた「神戸 89」の自家製ローストビーフです。 | |
| 【　4位　】<br>「ローストビーフ丼」　1,620 円～<br>店舗名：ローストビーフ専門店　ビーフキッチン<br>https://demae-can.com/shop/menu/3018936/ | 特製ソースで上質な赤身肉の美味しさを、とろりとした卵の黄身とごはんとともに堪能してください。 | |

| | | |
|---|---|---|
| 【 5位 】<br>「ミスジ ローストビーフ丼」 648 円～<br>店舗名：デリめん まぜそばジャパン<br>https://demae-can.com/shop/menu/3017274/?menuCd=a3&firstMenuCd=a3#menu | 見た目は至ってシンプルですが、分厚いローストビーフがご飯の上に何枚ものっています。噛めば噛むほどに肉本来の旨みが出てきて病みつきになります。 | |
| 【 6位 】<br>「ローストビーフ（ライス付）」 1,600 円<br>店舗名：ビストロ クスクス<br>https://demae-can.com/shop/menu/1004022/?menuCd=KP13_203_9&firstMenuCd=KP13_203_9#menu | 牛肉の中でもっとも脂身の少ない赤身肉のもも部分を使ったローストビーフです。お肉を沢山食べたいけど、カロリーが気になる、という方に人気の一品です。ライスとサラダがついています。 | |
| 【 7位 】<br>「ローストビーフ重」 1,050 円<br>店舗名：祭本店<br>https://demae-can.com/shop/menu/1004168/ | 柔らかいお肉でご飯を巻いて食してみてください。野菜も添えられていますので、更にヘルシーな気分になり、女性に人気のお弁当です。 | |
| 【 8位 】<br>「ローストビーフサンド」 1,180 円～<br>店舗名：nina's deli<br>https://demae-can.com/shop/menu/3011374/?menuCd=0003&firstMenuCd=0003#menu | ジューシーなローストビーフと新鮮でシャキシャキな生野菜をサンドしたボリュームあるサンドイッチです。ぜひ、口を大きく開けてお召し上がりください。 | |
| 【 9位 】<br>「ローストビーフサラダ」 750 円<br>店舗名：ジョナサン<br>https://demae-can.com/shop/menu/3003169/?menuCd=g5&firstMenuCd=g5#menu | 和風ソース仕立てのローストビーフをふんだんに使った贅沢なサラダです。シャキシャキの生野菜と一緒に食べると口の中でお肉の脂身と融合し、なんともいえない絶妙な味に変化していきます。 | |
| 【 10位 】<br>「ローストビーフ丼」 1,830 円<br>店舗名：創作ダイニング デイズキッチン<br>https://demae-can.com/shop/menu/3014334/ | じっくりと焼き上げ、旨味を凝縮させたローストビーフを噛みしめるとお口の中で美味しい牛肉の旨味が溢れ出します。卵の黄身と一緒に食べることによりまろやかさが増します。 | |

【 参考データ 】

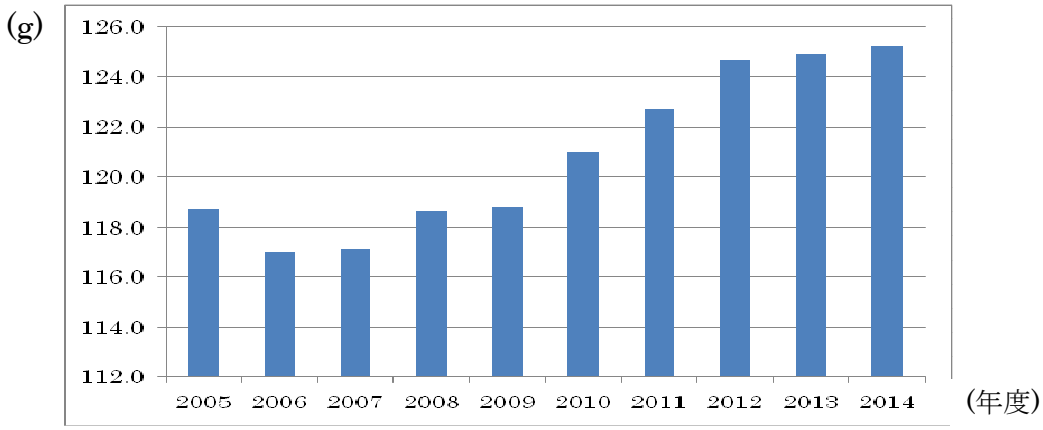
■『出前館』上での“ローストビーフ”関連データ

“ローストビーフ”関連メニューの前年度から比較した売上伸び率：778%

※2015 年 1～6 月と 2016 年 1～6 月それぞれの売上実績を比較。

■食肉の消費量の変化

一日の一人当たりの肉の平均消費量（g）




※農林水産省発行「食料需給表」参照。

日本の食肉消費の形態として、30 年ほど前までは各家庭で生鮮肉を購入し、調理することが主流でした。その後、特に牛肉や鶏肉は、焼肉やファストフードなどの外食や持ち帰り惣菜などにおける消費が顕著に出る傾向でした。昨今では、高齢化が進む中で、シニア層における健康への関心が益々高まっており、食肉は高齢者にとって重要なタンパク源として認識されていることも消費増加における重要な要素、と考えます。また、女性の社会進出に伴い、中食・外食における食肉消費は今後も伸びていくことが多いに見込まれます。

【出前総研 概要】
これまでの「出前館」の運営などにより蓄積してきた経験と知見を活かし、自ら情報を発信していくことにより、日本の出前・デリバリーを含めた中食産業、外食産業を中心とした「食」産業の活性化に貢献していくことを目的に開設された機関です。出前・デリバリーを含む中食に関する領域を総合的に調査・研究し、情報発信しております。また、デリバリー総合サイト「出前館」の運営によって得た様々なデータや、その経験を活かしたメニュー開発、プロモーションや配送等の出前・デリバリーに関連するコンサルティング活動も同時に行っております。

(年度)

【夢の街創造委員会株式会社 概要】
(コード番号:2484 東京証券取引所 JASDAQ 市場)
設立:1999 年 9 月 9 日
資本金:11 億 1,330 万円(2016 年 5 月末現在)
住所:(大阪本社)〒541-0056 大阪市中央区久太郎町 3-6-8 御堂筋ダイワビル 8 階
(東京本社)〒100-0005 東京都千代田区丸の内 1-8-1 丸の内トラストタワーN 館 15 階
代表:代表取締役社長 中村 利江
URL:http://www.yumenomachi.co.jp/
事業概要:ネット出前サイト『出前館』http://demae-can.com/ の運営
出前・デリバリーの調査研究と情報発信を行う「出前総合研究所(出前総研)」の運営

【本リリースに関するお報道関係者からのお問合せ先】
出前総研 広報担当
TEL:03-5572-6073、FAX:03-5572-6065、 E-mail: pr@yumenomachi.co.jp