

報道関係者各位

2020年1月27日

出前総合研究所

2019年に出前注文の伸びたメニューを調査！
台湾の大衆料理「魯肉飯（ルーローハン）」が昨対4倍超
～「タピオカミルクティー」のブームをきっかけに台湾料理の注文が増加～

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、日本最大級の宅配ポータルサイト『出前館』のオーダー情報を元に2019年に伸びた出前メニューを調査しましたので、その結果を報告いたします。

<調査結果サマリ>

1. 2019年に伸びた出前メニュー

2019年の出前館における出前注文数を商品ごとに調べたところ、昨年と比較して特に出数の伸びが目立ったのは「魯肉飯（ルーローハン）」で、伸び率は421.0%でした。

● **魯肉飯（ルーローハン）とは**

「魯肉飯（ルーローハン）」とは、豚肉を刻んでショウガやニンニク、八角などの香辛料とともに甘辛く煮込んだ肉そぼろを煮汁とともにご飯にかけてのもので、台湾では「庶民の味」として親しまれ、ほとんどの食堂のメニューに載っているポピュラーな料理です。

● **伸びた要因**

2019年の「タピオカミルクティー」のブームをきっかけに台湾料理が注目されたこと、ファミリーレストランの「ガスト」が9月に「台湾 ルーローハン」というメニューを期間限定で出したことも、商品出数が大きく伸びた要因と考えられます。

2. 2020年の予測：台湾メニューの商品出数の増加

「魯肉飯（ルーローハン）」に限らず、豚のあばら肉に卵と小麦粉の衣をつけて油で揚げた肉料理を片栗粉でとろみをつけた醤油味のタレとともに白飯にのせた「排骨飯（パイコーハン）」や豆乳で作ったヘルシーなデザート「豆花（トウファ）」といった台湾の代表的なメニューの注文が2019年に入って増えてきています。

要因としては、台湾観光局や旅行会社がグルメをウリにした台湾旅行のプロモーションや格安航空会社の販路が増えたことで旅行者が増加し、旅行先で食べたタピオカミルクティー以外の台湾料理にも注目が集まっていることが考えられます。

また、外食トレンドとして2020年はタピオカミルクティーなどスイーツ中心の第二次台湾グルメブームから、第三次台湾グルメブームへと移行するとのことで、このような影響を受けて、出前でも徐々に台湾メニューの注文が増えていくと見られます。

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】



出前総研 担当：大谷

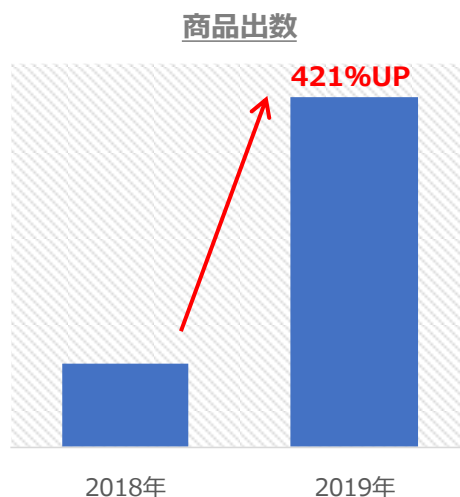
TEL: 03-4500-9380 FAX: 03-4500-9390 Mail: dri@demae-can.co.jp

2019年の出前館における出前注文数を商品ごとに調べたところ、昨年と比較して特に出数の伸びが目立ったのは台湾の大衆料理として有名な「魯肉飯（ルーローハン）」で、伸び率は421.0%でした。

「魯肉飯（ルーローハン）」とは、豚肉を刻んでショウガやニンニク、八角などの香辛料とともに甘辛く煮込んだ肉そぼろを煮汁とともにご飯にかけてたもので、台湾では「庶民の味」として親しまれ、ほとんどの食堂のメニューに載っているポピュラーな料理です。

出前館では、2018年は「魯肉飯（ルーローハン）」を取り扱う店舗が10店舗程度しかなく、商品の注文もほとんどありませんでした。2019年に入り、「タピオカミルクティー」のブームで、台湾料理が注目されたことを境に徐々に注文数が増え、9月にはファミリーレストランの「ガスト」が「台湾 ルーローハン」というメニューを出したことで、商品出数が大きく伸びました。

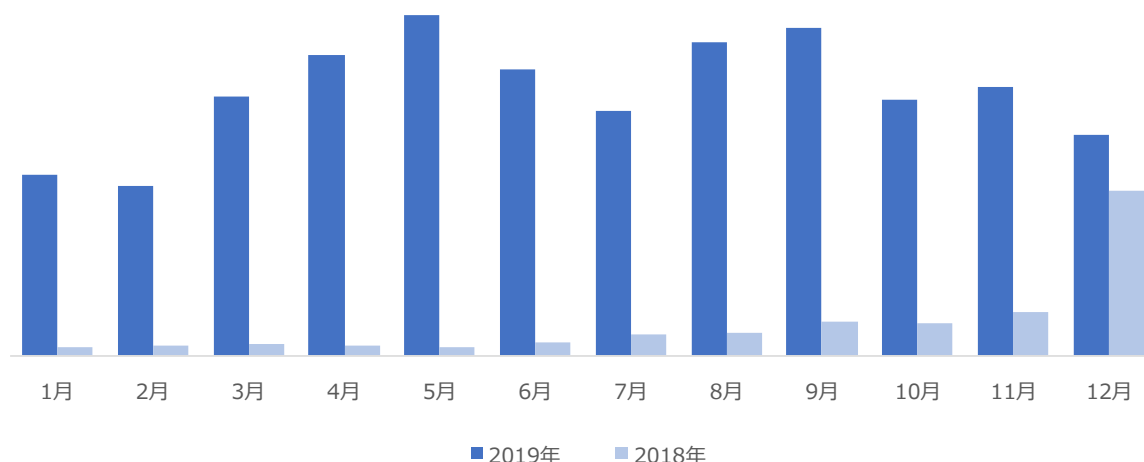
魯肉飯（ルーローハン）	台北ルーローハン
	
1,860円	980円
台湾料理 小菜館	手作り餃子専門店 まごころ餃子



※「魯肉飯」は、豚肉を煮込んだものを白米にかけてメニューだが、それぞれのお店で肉の大きさやのっている具材が異なる。

また、「魯肉飯（ルーローハン）」や「タピオカミルクティー」のほかにも、豚のあばら肉に卵と小麦粉の衣をつけて油で揚げた肉料理を片栗粉でとろみをつけた醤油味のタレとともに白飯にのせた「排骨飯（パイコーハン）」や豆乳で作ったヘルシーなデザート「豆花（トウファ）」といった台湾の代表的なメニューの注文が2019年に入って増えてきています。

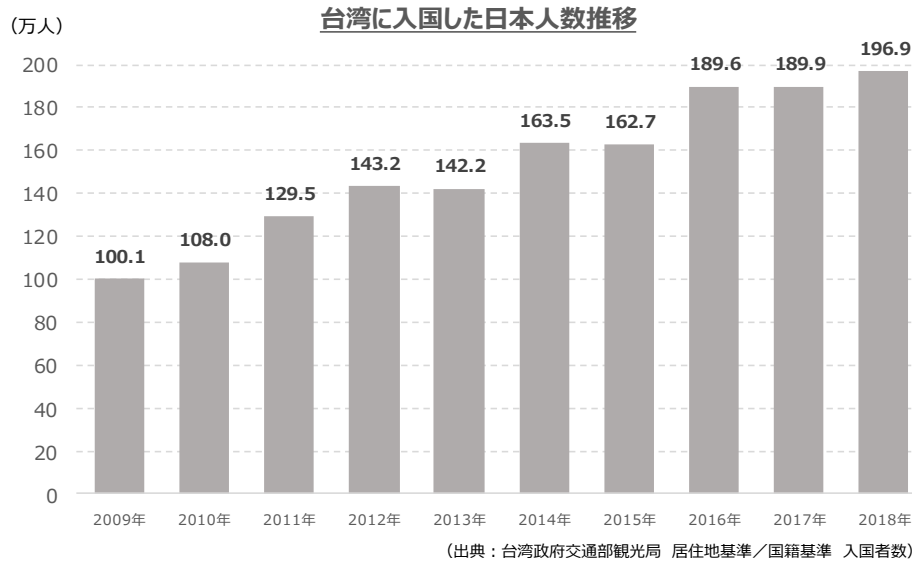
台湾メニュー※の商品出数推移



※ここでの「台湾メニュー」とは、タピオカミルクティー／魯肉飯／排骨飯／豆花の4つの代表的な台湾メニューを指します。

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】
出前総研 担当：大谷
TEL: 03-4500-9380 FAX:03-4500-9390 Mail : dri@demae-can.co.jp

人気の渡航先と食のトレンドは一致すると言われていますが、台湾政府交通部観光局資料によると、日本人の台湾入国者数は2018年からの10年間で約2倍に増えています。



この背景には、台湾観光局や旅行会社がグルメをウリにした台湾旅行のプロモーションや格安航空会社の販路が増えたことがあります。渡航先としての台湾ブームはこれからもまだまだ続くと考えられ、旅行先で食べたタピオカミルクティー以外の台湾料理にも注目が集まっていると考えられます。株式会社リクルートライフスタイルの調査・研究機関「ホットペッパーグルメ外食総研」が開催する「トレンド座談会」の11月レポートによると、2019年はタピオカミルクティーなどのスイーツ中心の第二次ブームとなり、このまま第三次台湾グルメブームへと移行するとのことでした。このような外食トレンドの影響を受けて、出前でも徐々に台湾メニューの注文が増えてきていると考えられます。

最後に、出前で注文できる台湾人気メニューをご紹介します。

出前で注文できる台湾メニュー

パイコー炒飯	豆花コンボ	台湾名物牛肉麵	【単品】麵線
			
800 円	750 円	1,350 円	950 円
台湾料理 口福楼	I Love 豆花	台南担仔麵	麵線屋 formosa

今後も『出前総研』では、最新の出前・デリバリーに関する調査研究と情報発信を行って参ります。

※本リリースに記載されている会社名および商品・サービス名は、各社の商標または登録商標です。

※本リリースに記載されている価格はすべて税込価格です。また、価格は地域によって異なる場合があります。

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】
出前総研 担当：大谷
TEL: 03-4500-9380 FAX:03-4500-9390 Mail : dri@demae-can.co.jp

【調査概要および参考データ】

- 2019年に伸びた出前メニュー
2018年1～12月と2019年1～12月の出前館の商品出数を元に独自算出方法で集計
- 「台湾メニュー」の商品出数推移
調査期間：2018年1月～2019年12月
調査対象：商品名に以下の名称を含むメニューから独自算出方法で集計
魯肉飯（丼）／ルーローハン（丼）／「タピオカ」「バブル」「ティー」を含む商品／排骨飯／パイコーハン／豆花（トウファ）
- 日本人の台湾入国者数
台湾政府交通部観光局資料 居住地基準/国籍基準・入国者数

【出前総研 概要】

これまでの『出前館』運営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、日本最大級の宅配ポータルサイト『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。

（『出前総研』：<https://dri.themedia.jp/>）

【運営会社：株式会社出前館 概要】

- 設立：1999年9月9日
- 資本金：11億1,330万円（2018年8月末現在）
- 所在地：（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11階
- 代表者：代表取締役社長 中村 利江
- WEBサイト：<http://corporate.demae-can.com/>
- 主な事業概要：日本最大級の宅配ポータルサイト『出前館』<https://demae-can.com/>の運営

【本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先】

出前総研 担当：大谷

TEL: 03-4500-9380 FAX:03-4500-9390 Mail : dri@demae-can.co.jp