

逆転！その後も好調レトルトカレーの市場

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

夏のキャンプ・バーベキューの定番といえばカレー！

また不動の人気を誇る食べ物でもあります。

カレーを取り巻く事情も時代とともに変わりつつあります。

■レトルトカレー市場の逆転

カレーと言えば、肉や野菜をコトコト煮込んでカレールウを入れてつくる。これが定番でしたよね。

このカレールウは、各社メーカー主力商品群の売上は堅調に推移したところ、兼価品群が数字を落としたことがルウ市場の減少につながったとされています。

2017年にレトルトカレーの市場がルウの市場を上回りました。家族構成や人数減少、夫婦共働きなどによる家庭環境の変化が大きな影響を与えています。

これまでカレールウは、『カレーを簡単に調理できる』

加工食品として地位を築いてきましたが、

煮込みに要するカレールウは即席とは言えないという声もあり、

現在では、より簡便なレトルトへの移行が顕著になりつつあります。

もちろん、カレールウからの調理を好む人も多くいます！

ルウのカレーだからこそ家庭ごとのさまざまな味があっただけいいですね。

■不動の人気を誇る国民食

カレールウの市場が減少しているとはいえ、
カレーの喫食率は安定して推移し、国民食としての人気は
相変わらず高いとされています。
子供から大人までカレーライス好きな人は多いですね。

外食や惣菜などでカレーメニューは充実し、カレーメニューの
人気の高さを示しています。
現在のカレー市場は、レトルトと外食・中食がけん引している状況です。

■ルウ市場回復のための工夫

ルウだけではなく、ペーストタイプ、
肉を焼くだけでカレーが作れるタイプの商品も続々登場。
調理経験がない消費者でも肉類を焼いて、
商品を混ぜるだけで本格的なカレーが味わえるというコンセプト。
ルウのバラエティ化を進めることで、市場の活性化を狙う目的のようです。

■追い風になる電子レンジで温められるレトルトカレー

震災などで備蓄需要が高まったこと、
その結果、レトルトカレーを食べた消費者が増えて、
進化した味のおいしさが認識されたことが、
レトルトカレー市場の成長につながったと言われています。
中高価格帯の製品群が好調に推移していることも
市場を押し上げる一因にも。

名店系やご当地系の製品が多く、バラエティーの豊富さが
市場を支えていると言っても過言ではなさそうです。

近年、電子レンジ対応品が増えつつあり、
新製品では当然のこと、リニューアル品で
レンジ対応化を進める動きも強まり、
今の消費者が求める簡便性などの要望に応じていくには
レンジ対応は必須の状況となりつつあるようです。

「ちょっと気になる」と思うカレーが、レンジで気軽に
食べられるなら、食べてみたいと思えますよね♪

■ライスアイランドがおすすめする商品

・グレインカット雑穀と玄米

グレインカット加工により、白米と同じように
簡単においしく玄米が食べられます。カレーにもピッタリ♪
食物繊維がたっぷり、カレーだからついごはんの量が・・・
という方も罪悪感なしでおいしくお召し上がりいただけます。
内容量／300g・2kg

・オートミール

売上急成長中の商品です！
ミルクやヨーグルトをかけたり、少し煮込んでおかゆに。
水につけてレンジでチンしたオートミールにカレールーをかけても GOOD♪
たんぱく質は白米の2倍以上！
時短で簡単にしっかり栄養が摂れてしまいます！！
内容量／500g・1kg

-----◇◇◆

株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！



配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>