

2014年5月15日

株式会社 富士経済  
 〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町  
 12-5 小伝馬町YSビル  
 TEL.03-3664-5811 FAX.03-3661-0165  
<http://www.group.fuji-keizai.co.jp/>  
<https://www.fuji-keizai.co.jp/>  
 広報部 03-3664-5697

オイル系ソテーソースなど中食業態での採用が好調  
**調味料、調味食品など55品目の業務用食品を調査**

—2014年見込—

- オイル系ソテーソース: 量販店などで採用増加。2013年比23.5%増の42億円
- 無菌充填スープ: 外食ユーザーに対する商品施策が奏功。同3.8%増の27億円

総合マーケティングビジネスの株式会社富士経済(東京都中央区日本橋小伝馬町 社長 阿部 界 03-3664-5811)は、業務用食品の市場を調査している。9カテゴリー110品目を対象に、市場の動向を捉えるとともに市場特性やユーザー側の使用状況を分析する。

第1回目の調査では調味料、調味食品、トマト加工品、スープの4カテゴリー55品目を明らかにし、その結果を「業務用食品マーケティング便覧2014 No.1」にまとめた。

<調査結果の概要>

業務用食品は、ファストフードやファミリーレストランなどを含む外食、量販店惣菜やCVS惣菜を含む中食、給食、加工用の4業態に区分している。

近年、中食市場が好調に拡大しており、特に量販店惣菜、CVS惣菜向けに採用される業務用食品が好調である。外食市場も回復の兆しを見せ、パスタソース、カレーなどの調味食品ではレトルト商品から、風味やフレッシュ感が高い冷凍商品への移行が目立ち、家庭では真似できない本格志向への追究とメニューのバリエーション化を進めており、業務用食品もこれらへの対応に迫られている。

<注目の業務用食品市場>

|            | 2013年 | 2014年見込 | 2013年比 |
|------------|-------|---------|--------|
| オイル系ソテーソース | 34億円  | 42億円    | 123.5% |
| 白だし        | 50億円  | 52億円    | 104.0% |
| ドレッシング類    | 417億円 | 425億円   | 101.9% |
| 冷凍パスタソース   | 43億円  | 44億円    | 102.3% |
| 無菌充填スープ    | 26億円  | 27億円    | 103.8% |

◆オイル系ソテーソース

量販店の精肉、鮮魚、総菜売場で肉や魚の漬け込みに使用されるオイル主体のソテー用ソースを対象とし、セントラルキッチン向けに販売されている大容量商品は対象外とした。

精肉や鮮魚向けのたれ商品は主に醤油やみりんなどの液体調味料や果汁で作られているものが多いが、オイル系ソテーソースには油分が多く含まれることから、陳列時に表面が乾きにくいほか、焦げ付きがなく調理できるなどの利点があり、ヒットにつながった。

2013年は日本食研が量販店のバックヤードにメニュー提案などを進め、その他の参入メーカーも商品展開や生産体制、営業を強化した。精肉売場だけでなく鮮魚売場での採用も広がり、さらにはカルパッチョ風メニューなど生食用まで広がりがみられたことで、市場は大幅に拡大し、2012年比78.9%増の34億円となった。また、デリカ部門、生鮮部門共に洋食メニューの需要が高まっていることから、2014年には2013年比23.5%増の42億円が見込まれる。

市場が形成されてから年月が経っておらず、採用も広がりきっていないことから、今後も成長が期待でき、新しいフレーバー展開や容器展開などが積極的に進められるとみられる。今後新たな参入メーカーの登場も考えられることから、競合は激しくなっていくとみられ、量販店以外にも料飲店や給食、加工メーカーに向けた展開が広がっていくと考えられる。

#### ◆白だし

白醤油や淡口醤油にだし、みりんなどを加えたもので、料理に応じて希釈して使用する調味料を対象とする。

市場の伸長のピークは過ぎたものの、依然として外食、中食、給食からの引き合いが強く、成長が続いている。

2013年は外食では和風メニューを取り扱う料飲店、中食では量販店やCVS惣菜、また給食では産業給食を中心に採用が増えたため、市場が拡大し、2012年比4.2%増の50億円となった。

2014年も引き続き同業態での採用が続くとみられ、メーカーからの継続的なメニュー提案や拡販によって市場の成長が期待され、2013年比4.0%増の52億円が見込まれる。

販売構成比でみると、2013年は外食が69.7%と高いウエイトを占めた。料亭や割烹など日本料理店を中心に採用がみられ、また中食ではCVS惣菜が11.3%と安定した需要を獲得している。

#### ◆ドレッシング類

JAS規格上のドレッシング及びドレッシングタイプ調味料(ノンオイルドレッシング)を対象とする。ただしタルタルソース、からしマヨネーズ、マヨネーズ類は対象外とする。

ドレッシング類は近年活発なアイテム展開が行われており、野菜のみならず肉や魚に合うドレッシングも増加していることから市場は拡大している。

2013年はサラダを中心に野菜メニューの需要が前年に続き高く、量販店やCVS惣菜といった中食においてはサラダメニューの拡充が積極的に行われた。また外食に関してもドレッシングを肉料理や魚料理のソースに使用するメニューの提案が奏功しており、全体で2012年比2.2%増の417億円となった。

2014年も引き続き野菜メニューの需要が高く、外食、中食共に拡大していくとみられる。近年好調が続いている中食ではCVSを中心にサラダの取り扱いに意欲的であることから、メーカーがフレーバーの提案などを積極的に行っておりさらに需要が拡大していくとみられ、2013年比1.9%増の425億円が見込まれる。

販売構成比でみると、2013年は外食が52.8%と最も高い。中食も好調で、積極的なサラダメニューの提案が行われているCVS惣菜が10.8%とウエイトが高い。

#### ◆冷凍パスタソース

パスタ専用の冷凍パスタソースを対象とする。パスタ専用とは訴求していないマトソースやバジルソースなどの洋風ベースソースは対象外とする。

風味やフレッシュ感が他のパスタソースを上回っていることから、レトルトパスタソースなどから需要が移行し、市場が成長している。

ユーザーの新規開拓が進んだことから、2013年も引き続き市場が拡大し、2012年比4.9%増の43億円となった。今後も堅調に拡大するとみられ、2014年は2013年比2.3%増の44億円が見込まれる。

#### ◆無菌充填スープ

液体のスープを専用の充填包装設備によって紙パックで無菌充填した商品を対象とする。

無菌充填スープは、常温流通で長期保存を可能とする特徴を有しているが、スープの包装と充填を同時に行う専用の充填包装設備を必要とするため、参入できるメーカーが限られている。

2013年は、名古屋製酪の外食ユーザーに対する商品施策が奏功したことで市場の底上げにつながり、2012年比8.3%増の26億円となった。

2014年は前年ほどではないものの、ホテルバイキングをはじめとする外食ユーザーの取り込みによって需要が拡大するとみられ、2013年比3.8%増の27億円が見込まれ、今後も拡大していくと予測される。

販売構成比でみると、2013年はホテル・宿泊宴会場のウエイトが高く、62.7%となった。ビジネスホテルやシティホテルの朝食及びランチのバイキング、また洋食セットメニューでスープを提供するホテルルートを含めた同業態が最大チャネルとなっている。

<調査対象>

|   |
|---|
| 調味料(35品目)   |
| 味噌、しょうゆ[醤油]、食酢、風味調味料、食用油、オリーブ油、ごま油、フォン・ブイヨン[洋風だし]、スパイス類、マスタード、豆板醤、オイスターソース、ガラスープ、本みりん、みりん風調味料、エキス調味料[天然調味料]、ソース類、つゆの素、白だし、鍋つゆ、ぼん酢、畜肉系たれ、鮮魚系たれ、オイル系ソテーソース、あんかけのたれ、井のたれ、煮物系たれ、ブラウンソース、ホワイトソース、バジルソース、マヨネーズ類、タルタルソース、ドレッシング類、ノンオイルドレッシング、ラーメンスープ |
| 調味食品(11品目)  |
| カレールウ・カレーフレーク、レトルトカレー、冷凍カレー、缶詰カレー、レトルトパスタソース、缶詰・びん詰パスタソース、冷凍パスタソース、ふりかけ、混ぜ込みご飯の素、炊き込みご飯の素、中華メニュー専用ソース・たれ  |
| トマト加工品(4品目)   |
| トマトケチャップ、トマトピューレ・ペースト、トマトソース、ホール・ダイス・クラッシュトマト   |
| スープ(5品目)  |
| 冷凍スープ、レトルトスープ、無菌充填スープ、缶詰スープ、粉末スープ   |

<調査方法>

富士経済専門調査員による業界関連企業、団体へのヒアリング調査

<調査期間>

2014年1月～3月

以上

|        |  |
|--------|--|
| 資料タイトル | ：「業務用食品マーケティング便覧2014 No.1」   |
| 体裁     | ：A4判 235頁  |
| 価格     | ：書籍版 120,000円＋税<br>PDF／データ版 130,000円＋税<br>書籍版・PDF／データ版セット 140,000円＋税   |
| 調査・編集  | ：株式会社富士経済 東京マーケティング本部 第一統括部 第一部<br>TEL:03-3664-5821 FAX:03-3661-9514   |
| 発行所    | ：株式会社富士経済<br>〒103-0001 東京都中央区日本橋小伝馬町12-5 小伝馬町YSビル<br>TEL:03-3664-5811(代) FAX:03-3661-0165<br>e-mail:info@fuji-keizai.co.jp<br>この情報はホームページでもご覧いただけます。<br>URL: <a href="http://www.group.fuji-keizai.co.jp/">http://www.group.fuji-keizai.co.jp/</a> <a href="https://www.fuji-keizai.co.jp/">https://www.fuji-keizai.co.jp/</a> |