

2019年11月18日

～2020年グルメトレンドレポート～

まだまだ続く肉ブーム、2020年は“豚肉”のシャトーブリアンに注目
ジューシーな味わいの、希少部位を使った「フィレブリアン」が登場
「健康志向」&「プレミアム志向」が高まる生活者のニーズにもマッチ

生活者の意識・実態に関する調査をおこなう「トレンド総研」（東京都渋谷区）は、このたび「とんかつ新宿さぼてん」（運営：株式会社グリーンハウスフーズ）と共同で、健康志向やプレミアム志向の高まりとともに今後注目が集まることが予想される希少な豚ヒレ肉＝「豚肉のシャトーブリアン」についてレポートします。

1：「豚肉のシャトーブリアン」とは？

2014年頃から大きな盛り上がりを見せている肉ブーム。熟成肉、糖質制限など、さまざまな流行を追い風にして、今なお流行は続いています。

また、ここしばらくは立食ステーキに代表される「牛肉」、サラダチキンに代表される「鶏肉」に話題が集まる傾向がみられていましたが、最近では「豚肉」にも注目が集まっているようです。「豚肉」は長くリーズナブルな大衆肉に位置付けられてきましたが、近年は肉質にこだわったブランド豚などもぞくぞくと登場しており、存在感を高めています。

そして、中でもいま注目したいのが、「豚肉のシャトーブリアン」です。シャトーブリアンは、牛ヒレ肉のさらに肉質の良い中心部分でやわらかく希少な部位ですが、豚ヒレ肉の中央部の最も太い部分はさらに脂肪分が少なく、ヘルシーでやわらかい部位。外食店でも豚肉のシャトーブリアンを扱う店舗は増えており、さらに人気が高まっていそうです。

そこで今回のレポートでは、2020年のグルメトレンドとして、希少な豚ヒレ肉の部位、「豚肉のシャトーブリアン」に注目。専門家へのインタビューや一般生活者への調査を通じて、トレンドになりつつある背景や、その魅力を探りました。



2：注目の背景を専門家にインタビュー

はじめに、食トレンドに詳しい商品ジャーナリストの北村森さんに、希少な豚ヒレ肉＝「豚肉のシャトーブリアン」に注目が集まっている背景についてお話をうかがいました。

北村 森 / 商品ジャーナリスト

1966年富山県生まれ。『日経トレンディ』編集長を経て、2008年に独立。現在は、中日新聞など8媒体でコラムを執筆するほか、NHKラジオ第1「Nらじ」をはじめとするテレビ・ラジオ番組で活躍。また、日本経済新聞社の未来ショッピング「NIPPON PRIDE」、ANA国内線「北村森の『ふか堀り』」で監修を務めるなど、地域おこし事業にも数々参画している。著書の『途中下車』（河出書房新社）は、NHK総合テレビにてドラマ化された。サイバー大学IT総合学部教授（商品企画論、地域マーケティング論）。



■ 2020年の新グルメトレンドに!? 注目は豚ヒレ肉を超える「豚肉のシャトーブリアン」

2020年に新たなグルメトレンドとなりそうな、豚肉のシャトーブリアン。現在、飲食店でも扱う店舗が増えており、今後はますます目にする機会が多くなるでしょう。この背景としては、「高級肉の“超日常化”」、「豚肉の地位向上」、「肉の部位に注目する流れ」が挙げられます。

(1) 高級肉の“超日常化”

昔は「高級肉」といえば記念日に食べる特別なものという意識が強くありましたが、近年は、高級ハンバーガーの上陸、ステーキ店の大衆化などにより、日々のちょっとした贅沢やごほうびとして上質な肉を食べる習慣が根付いてきました。この流れは都市部だけでなく地方にも浸透しており、日常的に「肉質」にこだわる意識が一般化しつつあるといえます。

(2) 豚肉の地位向上

そして、これまでは上質な肉というと「牛肉」のイメージが根強く、「豚肉」は長らくリーズナブルな大衆肉に位置付けられてきました。しかし、近年は「八鹿豚」「萬幻豚」など飼育環境や飼料にこだわった銘柄豚が注目を集めてきています。また、牛肉同様に豚肉においても「格付け」が浸透してきているほか、最近では老舗百貨店にも銘柄豚の専門店が進出しているようです。

(3) 肉の部位に注目する流れ

さらに、肉の「部位」にまでこだわる人が増えてきたことも注目度アップを後押ししています。というのも、2000年代に入ってから、飲食店の多様化により高級店だけではなく大衆店でも、肉の「部位」にこだわったメニューを提供する店舗が目立つようになりました。もともと日本人は「魚食文化」の中で魚種・部位・調理法などにこだわってきた民族ですが、ここ十数年で「肉」についてもその意識が波及し、肉の部位ごとの違いを味わい、楽しむ食文化が形成されてきたといえます。

高級ハンバーガーやステーキ店の台頭により、以前よりも「上質な肉」が生活者にとって身近なものになっている中で、銘柄豚などにより豚肉の地位が向上し、かつ肉の「部位」にまでこだわる人が増えている今、豚ヒレ肉をさらに超える価値を持った部位＝豚肉のシャトーブリアンに注目が集まるのは必然的な流れといえるでしょう。

こうした潮流を先取りして、豚肉のシャトーブリアンは、今年11月にとんかつ専門チェーン店でも「フィレブリアン」として商品化されています。とんかつ専門店のチェーンで豚肉のシャトーブリアンが全国展開されるのは初めてのことで、より身近に豚フィレ肉の希少部位が体験できるようになりました。

■ 「フィレブリアン」は生活者の「健康志向」と「プレミアム志向」にもマッチ

「フィレブリアン」は「健康志向」「プレミアム志向」という、食に対する現代人の二大志向ともマッチしている点にも注目です。

まず「健康志向」についてですが、糖質制限、減塩、グルテンフリーなどに代表されるように、現在食分野においては「健康」がひとつの大テーマになっています。ただし、健康といっても「無理して断食をする」などの極端なやり方ではなく、「ヘルシーさとおいしさを兼ね備えたものを上手に選択する」のが近年のスタイルです。脂肪分が低い赤身のヒレ部位でありながら、やわらかくジューシーな味わいの「フィレブリアン」は、こうした潮流にぴったりと合致します。例えば、豚のヒレカツは、鶏もも肉を使ったチキンカツよりもカロリーが低いため、カツを食べたいけれどもカロリーは抑えたい、という人にもおすすめです。

続いて「プレミアム志向」について。10月の消費増税をきっかけに、生活者はよりお金を大切にしたいという意識が高まっています。ただし、それは「何でもかんでも節約する」のではなく、「消費にメリハリをつける」という考え方、といったほうが近いでしょう。前回の8%への増税のときにも「プチ贅沢」という言葉が流行しましたが、税金が増えると、生活者は財布の紐がかたくなる一方で、いざお金を使う場面においては「消費をした」という実感を今まで以上に大切にできるようになります。身の丈にあわないほどの贅沢ではないけれどもしっかりと満足が得られる、「ほどよいプレミアム感」が重要な消費のキーワードといえるでしょう。そして、「フィレブリアン」には、まさにこの「ほどよいプレミアム感」があります。例えば「牛肉のシャトーブリアン」では贅沢しすぎと感じる人でも、「フィレブリアン（豚肉のシャトーブリアン）」であれば、ちょっとした贅沢として楽しみやすいはず。また、「豚肉のシャトーブリアン」というまだあまり一般化していない部位を食べることは、「特別な体験」にもつながります。こうした食の新しい体験も「ほどよいプレミアム感」につながりやすいと思います。

3 : 「フィレブリアン」に関する意識・実態調査

続いて、20～50代の男女500名を対象に、肉料理に関する意識・実態調査をおこないました。（「とんかつ新宿さぼてん」との共同調査として実施）

<調査概要>

- ・調査名：「肉料理」に関する意識・実態調査
- ・調査対象：20～50代 男女 500名（性・年代均等割付）
- ・調査期間：2019年10月29日～30日
- ・調査方法：インターネット調査

■ ステーキ店、肉フェス、サラダチキン…生活者の多くが実感する「肉ブーム」

はじめに、「現在、肉料理の人気の高まっていると感じますか？」と質問したところ、72%が「そう感じる」と回答。具体的な声としては、「自宅の近所でステーキ店が増えている」（55歳・女性）、「女子でも筋肉をつけたい人が増えて、サラダチキンなどの新しい商品が増えた気がする」（28歳・女性）、「地方でも肉フェスのニュースやチラシなどをよく見かける」（30歳・男性）、「アウトドア人気で、野外で肉料理を食べる回数が増えている」（40歳・女性）などの声があがりました。多くの生活者がさまざまなところで近年の「肉ブーム」を実感しているようです。

■ 豚肉のシャトーブリアン＝「フィレブリアン」、8割が「食べてみたい」と回答！

続いて、肉料理の選び方・楽しみ方について質問。まず、「あなたは普段、どのような肉料理を食べることが多いですか？」と聞くと、「豚肉」が84%と最も多く、以下、「鶏肉」（83%）、「牛肉」（61%）と続きました。

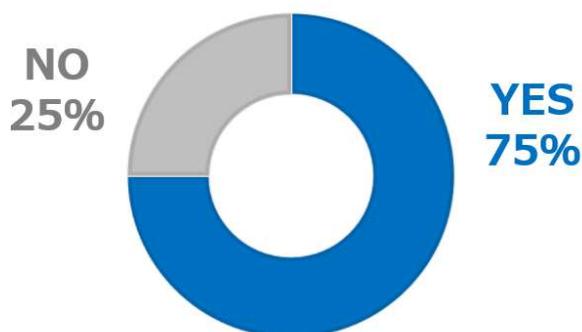
また、「肉料理を食べるときに、部位にこだわることはありますか？」という質問では、75%が「ある」と回答。<グラフ1> 具体的には、「ステーキを食べるときなども、柔らかさや食感にこだわって、その日の気分でヒレ、ロース、サーロインなどを選ぶ」（26歳・男性）、「ヒレ、カルビ、ロースなどの柔らかい部位を選ぶことが多い」（49歳・男性）、「ダイエット中は脂肪分の少ない部位を選ぶようにしている」（35歳・女性）などの声がみられています。中でも、ヘルシーさや柔らかさなどを考慮する人を中心に「ヒレ肉」を支持する割合が高く、「肉料理の部位のうちヒレ肉を意識して選ぶことがある」と答えた人が約6割（59%）にのびました。

さらに、「肉料理を食べるときには、質の高いものを選びたいと思いますか？」という質問でも、86%が「とてもそう思う／そう思うことがある」と回答。肉料理において、質にこだわりたいと考える人も少なくないようです。

そこで、調査回答者たちに、今回のテーマである「フィレブリアン（豚肉のシャトーブリアン）」について説明をしたうえで、食べてみたいと思うかを聞くと、実に80%が「そう思う」と答えました。<グラフ2> その理由としては、「ヘルシーなのにジューシーとのことで、脂がくどくなく、しっかり肉の味が楽しめそう」（25歳・女性）、「豚は脂が少ないとかたくパサつきやすいが、これは柔らかくて美味しそう」（40歳・女性）、「希少な部位で食べたことが無いため興味がある」（25歳・男性）などの回答があがっています。

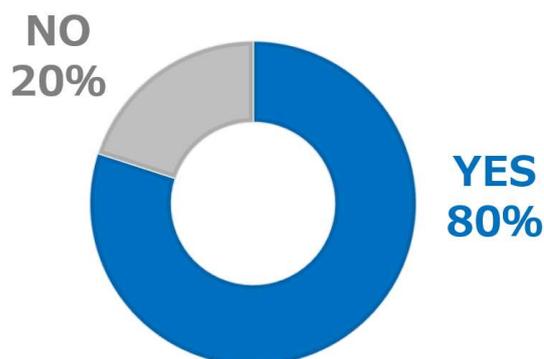
<グラフ1>

Q 肉料理を食べるときに、部位にこだわることはありますか？



<グラフ2>

Q 「フィレブリアン（豚肉のシャトーブリアン）」を食べてみたいと思いますか？



4：手軽に「フィレブリアン」を体験！「とんかつ新宿さぼてん」に新メニュー登場



そんな注目の「豚肉のシャトーブリアン」が体験できるのが、とんかつ専門店「とんかつ新宿さぼてん」です。人気の特選やわらかヒレかつをさらにグレードアップしたさぼてんの最高級ヒレ「フィレブリアン」として、2019年11月より期間限定で販売しています。

「フィレブリアン」は、豚ヒレ肉の中でも特に肉質のよい中心部分で、1頭から約2食分しか取れない極めて希少な部位です。脂肪分が少なくヘルシーでありながら、やわらかく味わいもジューシー。まずはそのまま肉本来の旨み・やわらかさをお楽しみいただき、さらに旨みが引き立つお塩で召し上がっていただくのがおすすめです。

▼メニュー情報

<レストラン店舗>

フィレブリアン御膳（数量限定）

■価格：1,830円（+税）

■期間：11月8日（金）～1月中旬予定

<デリカ店舗>

■価格：1枚（120g）790円（+税）

■期間：11月1日（金）～1月中旬予定



※一部店舗では価格が異なる店舗、または、取り扱いがない店舗がございます。

▼「フィレブリアン」紹介ページ ※「とんかつ新宿さぼてん」公式サイト内

<https://shinjuku-saboten.com/fillet-brilliant/>

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンド総研 <http://www.trendsoken.com/> 担当：山口
TEL：03-5774-8896 / FAX：03-5774-8872 / mail：info@trendsoken.com