

飲食店様向け

# 「お役立ち情報のご紹介」

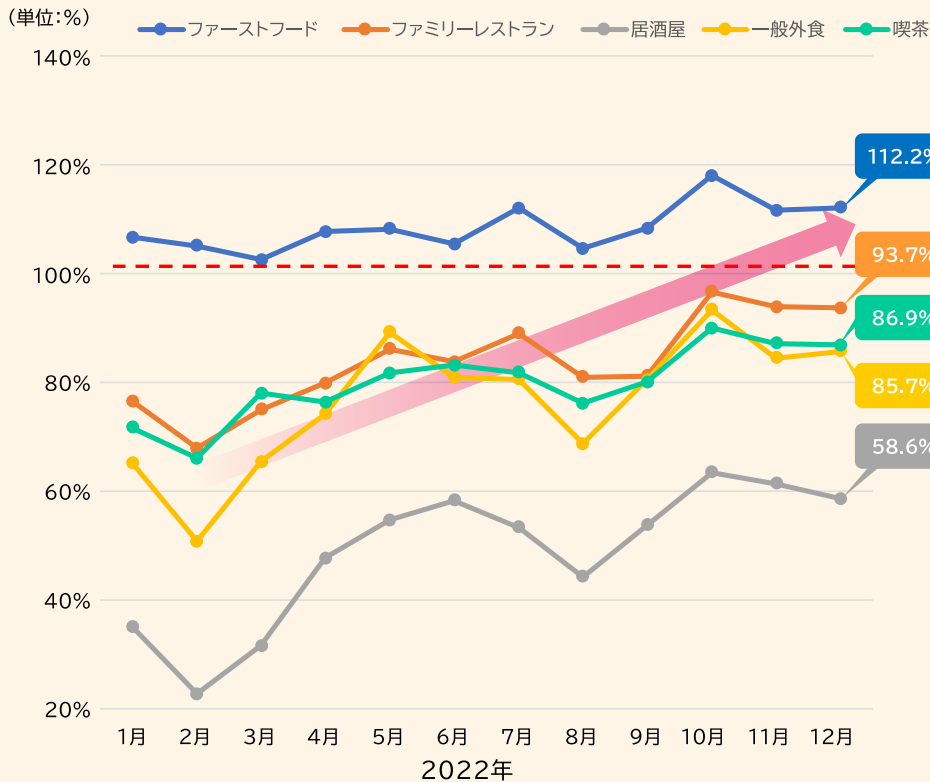
2023年4月号



行動規制緩和とコロナ「5類」への引き下げが正式に決定し、生活者の外食店利用が本格的に活発化してくる為、従業員の確保が重要となります。



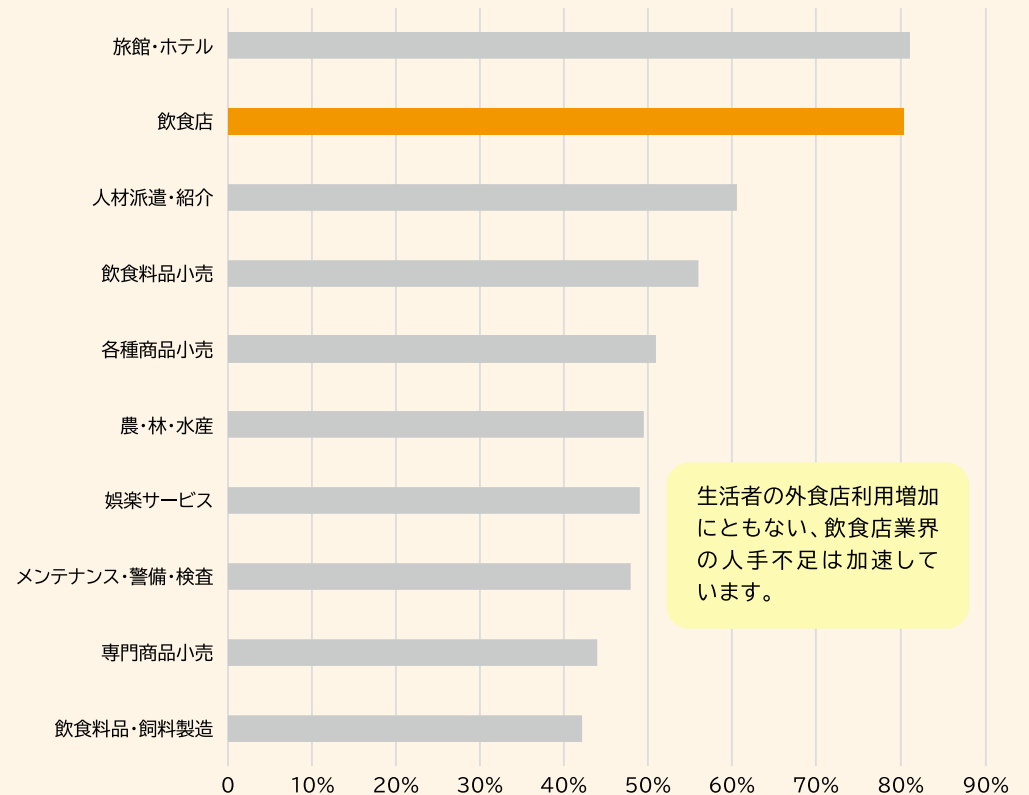
## 業態別 売上推移 (22年度vs19年度比)



出典: 日本フードサービス協会公表データ2022より作成

## 業種別: 人手不足状況

※非正規社員の人手が不足していると回答した割合

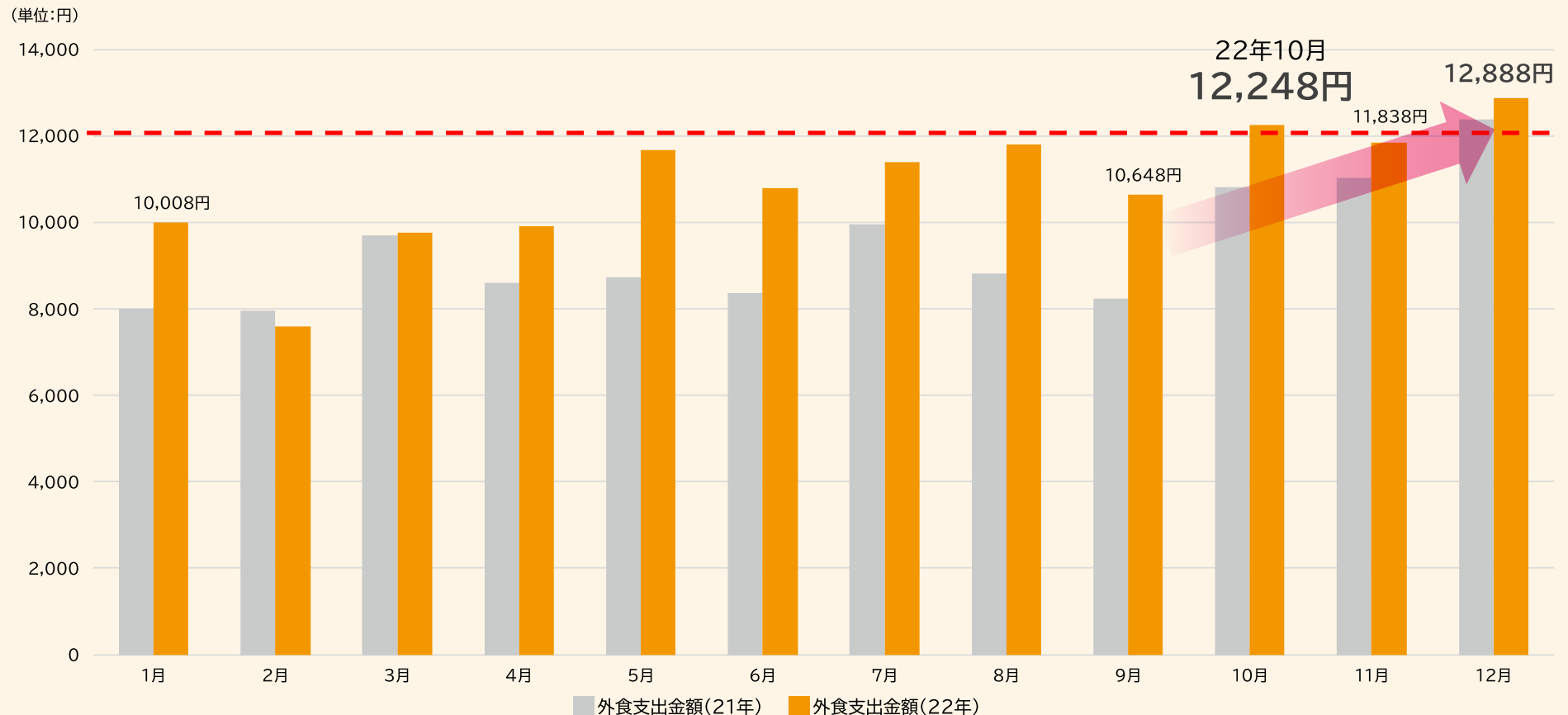


生活者の外食店利用増加にともない、飲食店業界の人手不足は加速しています。

出典: 帝国データバンク調べ(2023年1月調査時点)

外向き需要が活発化してきた10月以降、  
外食支出金額は19年度 年間平均水準である12,000円台まで回復しており、  
今後は更に外食支出金額の増加が期待出来ます。

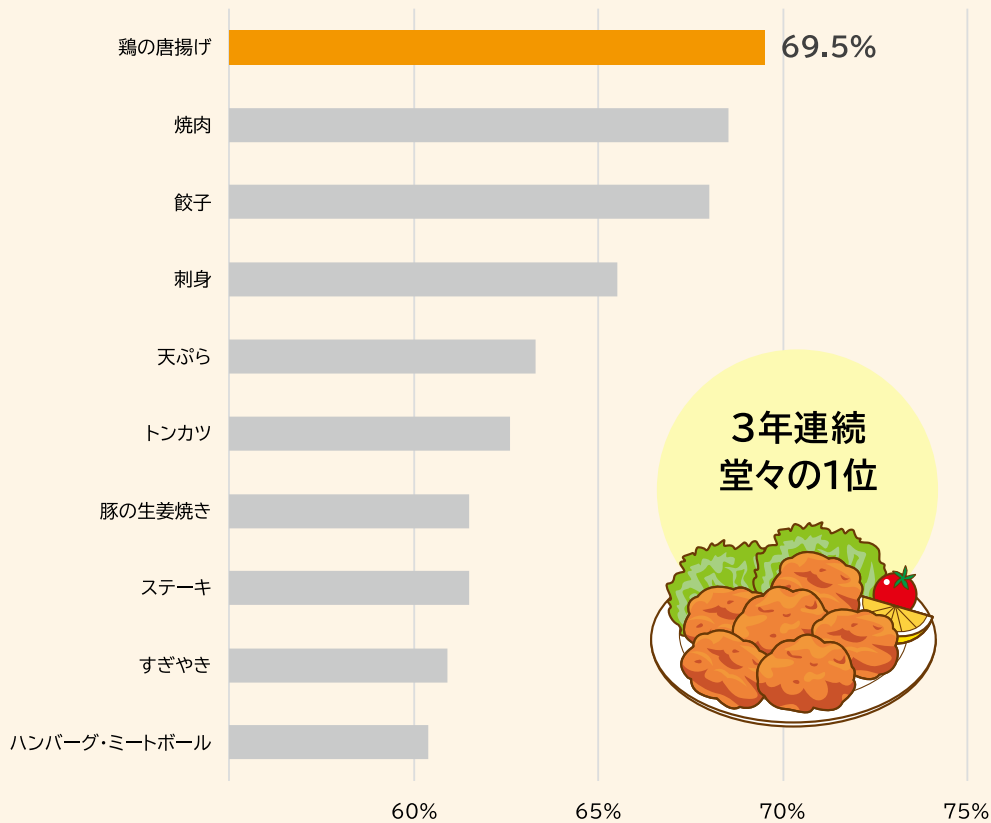
## 22年度:外食支出金額



「1世帯(二人以上総世帯)当たり1か月間の支出の家計調査結果」(総務省統計局)  
(<https://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/index.html>)を加工して作成

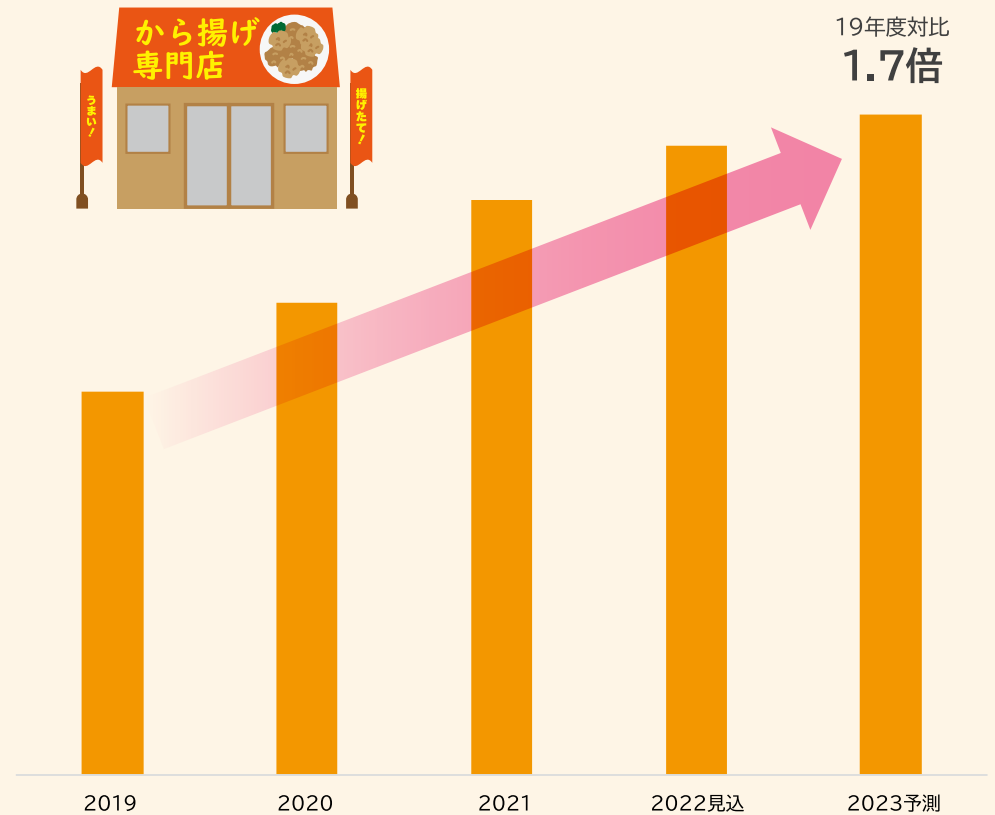
好きなおかずランキング1位は鶏の唐揚げです。  
 コロナ禍で内食は増加しましたが、家庭では再現できない味や品質を求め、  
 唐揚げ専門店が増加し、今後も需要の増加が見込まれます。

## 好きなおかずランキング



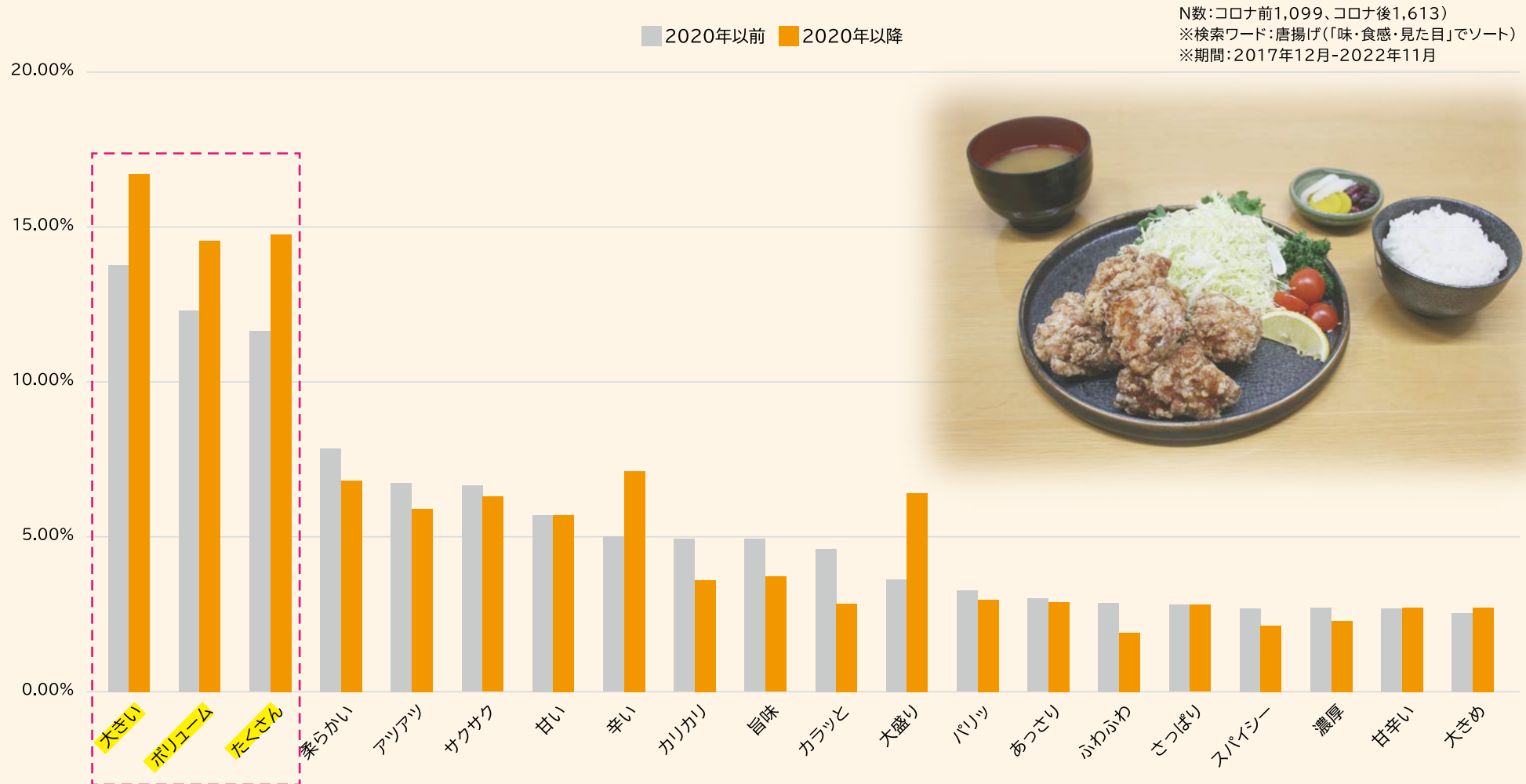
出典：ニチレイフーズ調べ

## 唐揚げ専門店業態の売上推移



出典：「外食産業マーケティング便覧2022」(富士経済)より作成

唐揚げのメニュー投稿傾向から、外食店に求める唐揚げは、  
家庭では手作りしづらい大きさやボリュームに需要価値があることがわかります。



出典: SARAH FoodDataBank

通常営業時間への来店客数が戻り、店内飲食が回復してきています。  
調理の経験値に左右されず、  
専門店のような美味しさと品質の唐揚げの提供にお役立て下さい。

唐揚げ: 飲食店様のお困りごと

仕込み時間が必要

未加熱のリスク

仕上がりに  
味、品質に差が出る

お役立ちポイント

POINT1  
品質

食欲をそそる香ばしさ、ジューシー感、ボリューム感

POINT2  
時短

1個あたり約50gの大きさでも2度揚げ不要

POINT3  
簡便

調理経験値に左右されず品質にブレのない仕上がり

POINT4  
衛生的

加熱済み原料の為、未加熱リスクの回避

POINT5  
経済的

原材料の廃棄ロスが発生しない



2種類の唐揚げを味わう! 唐揚げ食べ比べセット



究極の唐揚げ  
あごだし醤油、にんにく醤油

規格: 1kg/6袋 揚げる

- 3種類のだしを使用(あごだし、かつおだし、さば節だし)した和風タイプと、にんにくをしっかりときかせたにんにく醤油タイプの2種類の味に仕上げました。
- 鶏肉の弾力感とジューシー感、衣の強い粉吹き感と香ばしさにこだわりました。



専門店のようない品質、大きさの唐揚げは、提供方法を工夫して、様々ない業態でご活用いただけます

提供方法のご提案

食事メニューの強化



定番の唐揚げ定食



ボリューム感のある丼物

お勧め業態



レジャー施設  
(ゴルフ場/スパ)



一般外食

サイドメニューの充実化



アルコール飲料のおつまみに



ポテトと組み合わせセットメニュー

お勧め業態



ビアレストラン



バル/居酒屋

ワンハンドメニューの差別化



カップに入れてスナック感覚



串にさしてワンハンド喫食

お勧め業態



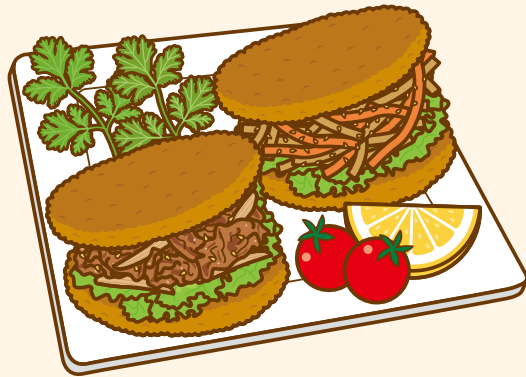
レジャー施設  
(アミューズメントパーク)



サービスエリア/  
パーキングエリア

ライスバーガーはファーストフード店でのメニュー取り入れや、専門店の出店などで、注目されています。また、インバウンド需要の回復に伴い、日本スタイルのバーガーとして話題提供にもご活用いただけます。

ファーストフード店で話題のライスバーガー



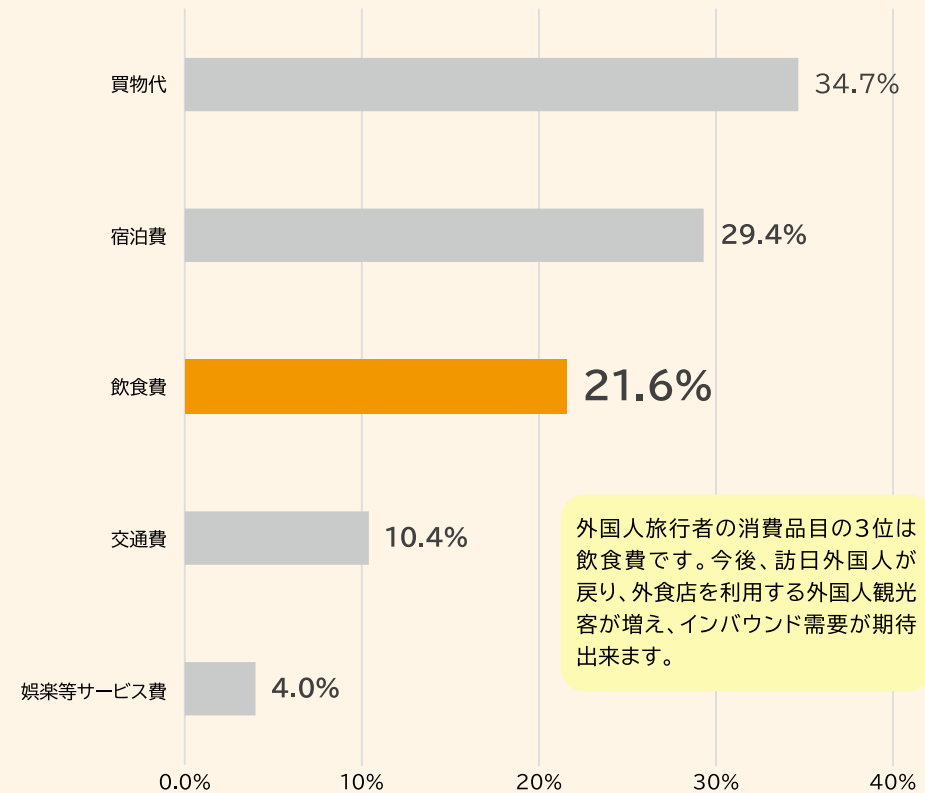
日本人には欠かせない「お米」ライスパンズを使用したメニューや専門店が続々と増加しており、「ライスバーガー」は話題のメニューです。

日本需要回帰に関連する記念日

| 記念日    | 日付         |
|--------|------------|
| 昭和の日   | 4/29(土・祝日) |
| 国消国産の日 | 10/16(月)   |
| 「和食の日」 | 11/24(金)   |

インバウンド需要の回復から、日本人が改めて日本の食文化を見つめ直すきっかけになる記念日が話題になりそうです。

2019年度 訪日外国人旅行消費額の費目別構成比



外国人旅行者の消費品目の3位は飲食費です。今後、訪日外国人が戻り、外食店を利用する外国人観光客が増え、インバウンド需要が期待出来ます。

出典：株式会社クレオ '23生活行動カレンダー

「訪日外国人の消費動向2019年 年次報告書」(国土交通省官公庁) (<https://www.mlit.go.jp/kankocho/siryou/toukei/content/001345781.pdf>)を加工して作成



生活者の消費は二極化、ニーズの多様化で、今後さらに価値提供が重要となります。  
時短、簡便調理で、トレンドのメニューを提供し、  
新たな客層の取り込みにお役立て下さい。

飲食店様のお困りごと

小麦製品の  
原材料価格高騰

トレンド、話題の  
メニュー作り

メニューの  
汎用性

お役立ちポイント

POINT1  
品質

国産米を使用し、香ばしさを感ぜられるお米のバンズ

POINT2  
時短

マルチオペレーション調理に対応

POINT3  
簡便

具材を挟むだけでメニュー映えする

POINT4  
トレンド

専門店やファーストフードで人気のメニュー化

POINT5  
経済的

中具は通常メニューを使用でき汎用性がある



焼肉ライスバーガー



RUライスバンズ

500g(10個入)/10袋

オープン オープン 蒸す 電子レンジ

- 国産米を使用したライスバンズです。
- 「二度焼き工程」を採用。  
濃口しょうゆを使い遠赤外線でお米を香ばしく仕上げました。

グランドメニューで使用している材料を使用し、幅広いメニューアップに活用いただけます。  
また、イートインに限らず、定着したテイクアウト／デリバリー需要にも最適です。

提供方法のご提案

和+洋 食材 洋風メニュー

とろ〜りチーズのごはんピザ



炭火焼  
鶏ももカット IQF  
500g/12袋×2合



和+アジア 食材 アジアンメニュー

おこげの中華あんかけ



クイックメイド  
8品目の  
中華丼の具  
180g/5袋×4袋×2合



和+和 食材 和風メニュー

てりやきハンバーグ ごはんバーガー



やわらか  
ディッシュ  
ハンバーグ80  
1600g(20個入)/  
3袋×2合



フライドチキンフィレ ごはんバーガー



フライドチキン  
フィレ  
(骨なし)65  
650g(10枚入)/10袋



タイ風グリルチキン おこめバーガー



ガイヤーン  
(タイ風焼き鳥)  
780g(6枚入)/8袋



彩り野菜かき揚げ ごはんバーガー



彩り野菜  
かき揚げ50  
500g(10枚入)/  
6袋×2合



調理例のご紹介

ごはんピザ

料理時間目安:最短で約8分



材料:

- ・RUライスバンズ ..... 1枚
- ・炭火焼鶏ももカット IQF ..... 50g
- ・ピザ用チーズ ..... 15g
- ・パセリ..... 少々

作り方:

- ①ライスバンズを温める
- ②チキンを温め、焼き鳥のたれをからませる
- ③①に②をのせ、ピザ用チーズをのせ、オーブンでチーズを溶かし焼く
- ④お皿に盛り、パセリを飾る

おこげの中華あんかけ

料理時間目安:12分



材料:

- ・RUライスバンズ ..... 2枚
- ・中華丼の具 ..... 1袋

作り方:

- ①ライスバンズを170℃の油で約2分揚げる
- ②中華丼の具を温める
- ③ライスバンズを1枚を4カットにし、お皿に盛り、②をかける

タイ風グリルチキンおこめバーガー

料理時間目安:15分



材料:

- ・RUライスバンズ ..... 2枚
- ・ガイヤーン(タイ風焼き鳥) ..... 1/2枚
- ・キャベツの千切り ..... 40g
- ・レモンスライス ..... 2~3枚
- ・パクチー ..... 適量

作り方:

- ①ライスバンズを温める
- ②ガイヤーンチキンを温める
- ③①の1枚にキャベツの千切りをのせて②のチキンをのせる
- ④③にスイートチリソースをかけ、レモンスライス、パクチーをのせ、残りの①で挟む

※赤字で記載している材料はニチレイフーズ商品です

ホームページにて業務用商品デジタルカタログを掲載しておりますので是非ご覧ください。

■23年 商品カテゴリ



■23年 春新商品カタログ

