

Instagram の食トレンド発信メディア「ouchi gohan」、 「ouchi gohan アワード 2016」を発表 今年の食トレンドは、定番メニューが進化した「エンタめし」!

トレンダーズ株式会社(所在地:東京都渋谷区、代表:岡本伊久男、東証マザーズ上場:証券コード 6069)が運営する、家でごはんを楽しむ方に向けてInstagramの食トレンドを発信する WEB メディア「ouchi gohan」は、2016 年にInstagram上で話題となった食トレンドから 5 つを選定した「ouchi gohan アワード」を発表いたします。さらに「デリスタグラマー®※」の動向から、2017 年の食トレンドも予想いたしました。

※デリスタグラマー®:Instagram上で“食”の投稿に特化した、フォロワー数が多く影響力のあるインスタグラマー



— グランプリ —

わんぱくサンド

— 準グランプリ —

スイカピザ 3D ちぎりパン トンデリング パッカンおにぎり

◆「ouchi gohan アワード 2016」グランプリは、具だくさんのサンドイッチ「わんぱくサンド」!

全世界での月間アクティブユーザー数が 5 億人を超えた写真投稿 SNS「Instagram」。日本では 2014 年より料理の写真を投稿するユーザーが増加し、その中からフォロワー数が多く、影響力のあるインスタグラマー「デリスタグラマー®」が登場しました。「デリスタグラマー®」の投稿から食のトレンドが生まれ、メディアを通してさらに広がるという傾向は今後も続く予想されます。

一方、“食”全体の市場をみると、外食や食材よりもテイクアウトや総菜を求める傾向が強まる中、中食産業が拡大を続けており、2015 年は高級なお惣菜やお弁当を“家の中”で楽しむ、「プチ贅沢」な中食がトレンドとなりました。そして今年 2016 年は、カラフルなラグとガーランドでピクニックをオシャレに演出する「おしゃピク」や、自宅のベランダでバーベキューを楽しむ「ベランダ BBQ」といったワードが誕生。“家の外”での日常的な体験を特別なエンタテインメントに高めてくれる、フォトジェニックな手作りのお弁当やお惣菜が人気となりました。こうした流れは、外食や高級な中食ほどお金をかけずに、自らの創意工夫によって質を上げ、オシャレに作り上げた食体験に価値を感じるという志向の表れともいえます。

定番メニューの見た目やボリューム、使う食材をアレンジしたエンタメ性の高い食事「エンタめし」は、Instagramにも数多く登場しています。日々、Instagramの食トレンドを追う「ouchi gohan」編集部ではこのたび、2016 年の食トレンド「ouchi gohan アワード 2016」を選出いたしました。

— グランプリ —

■ わんぱくサンド

2016 年一番注目を集めたのは「わんぱくサンド」です。これでもか！というくらいに具材を詰め込んだサンドイッチはテレビでも紹介され、大きな話題になりました。様々な食材で試してみる人も多く、ハッシュタグ「#わんぱくサンド」の伸び率をみると、2015 年には 1 カ月で数件投稿される程度でしたが、2016 年には 1,000～3,000 件投稿されるほどの一大トレンドに。サンドイッチをカットした時の断面の美しさに、「#萌え断」というハッシュタグも流行しました。



Photo:@noriko0o



Photo:@maru_528

— 準グランプリ —

■ スイカピザ

ここ数年注目を集めていた「スイカアート」が“かわいらしさ”を追求したものだとなると、「スイカピザ」は“大人なスイーツ”として人気を得ました。輪切りにしたスイカをピザ生地に見立て、フルーツや生クリーム、野菜などをトッピング。海外から上陸したオシャレなスイカスイーツに、多くの人が挑戦したようです。

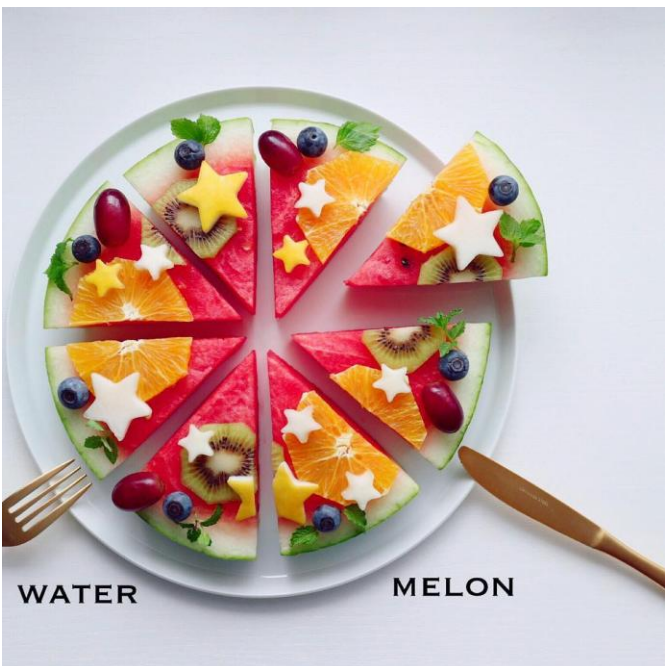


Photo:@moomoomama0502



Photo:@thanku4everyone

■ 3D ちぎりパン

見た目とは裏腹に、意外と簡単に作ることができる「ちぎりパン」が、「3D ちぎりパン」として進化しました。様々なキャラクターの形にアレンジ・デコレーションして立体的に作り上げたパンです。見た目が可愛らしく、お子さんのおやつとしても大人気になりました。



Photo:@umi0407



Photo:@momokyaraben

■ トンデリング

朝の情報番組で紹介されてから、新感覚・野菜の肉巻きとして話題になった「トンデリング」。調理が簡単なこと、ドーナツのような見た目という意外性、お野菜もお肉も食べられるというバランスの良さが好評の理由のようです。お弁当にもぴったりのメニューとして注目を浴びました。



Photo:@azuki_omochi



Photo:@cozumixoo

■ パッカンおにぎり

ご飯をまるめて海苔でまき、切れ目を入れて具材を詰めるだけという手軽さと、美しい見た目で人気になったのが「パッカンおにぎり」です。具材を中に入れ込まないため、定番食材からアボカド、生ハム、チーズなどの変わり種までなんでも OK。おにぎりをカラフルに変身させることができるアレンジ性がインスタグラマー達の心をつかみました。



Photo:@bigmom10



Photo:@w.r.m.4148

◆ 2017 年の食トレンドは素材や調味料、見た目の洗練度にこだわった「シンプルめし」

2016 年は工夫を凝らした「エンタめし」が話題になる一方で、デリスタグラマー®の中には原点に立ち戻り、食本来の魅力を追求する動きも見受けられました。家庭菜園を楽しむように自宅で乾物や干し野菜を作ったり、米・味噌汁・惣菜で構成される「一汁一菜」の献立を実践したりといった動きは今後も加速すると考えられます。

年々高まる健康志向や、ユネスコ無形文化遺産に登録されたことによる“和食ブーム”の流れに乗って、健康を気遣いながら素材本来の美味しさを味わう「シンプルめし」が、2017 年の新たな食トレンドとなりそうです。また、洗練された盛り付けを意識する人も増えていることから、ハイセンスな器も要注目。美味しさを引き出すお米の炊き方、土鍋などの調理器具、味噌や味醂・醤油などの日本の伝統的な調味料への関心が高まることが予想されます。

- ・おうちごはん <https://ouchi-gohan.jp/>
- ・おうちごはんアワード 2016 <https://ouchi-gohan.jp/515/>

※デリスタグラマーはトレンドーズの登録商標です。

※Instagram は米国およびその他の国における Instagram の商標です。

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

トレンドーズ株式会社 <http://www.trenders.co.jp> 東京都渋谷区東 3-9-19 ポーラ恵比寿ビル 2F・3F

担当：秋枝(あきえだ)・龍見(たつみ) / TEL: 03-5774-8876 / FAX: 03-5774-8875

お問い合わせメールアドレス press@trenders.co.jp