

2020年7月3日

～2020年グルメトレンドレポート～

イベリコ豚に続く、スペイン産のブランドポーク 『純粋デュロック豚』が新たなブームの予感!?

「脂がとろけるジューシーな味わい」に高い関心！

グルメインフルエンサーの88%が「流行しそう」と回答！

自宅でのプチ贅沢にぴったり、テイクアウトで楽しめるデリカ商品も登場

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「とんかつ新宿さばてん」（運営：株式会社グリーンハウスフーズ）と共同で、イベリコ豚に続くスペイン産のブランドポークとして期待される『純粋デュロック豚』をテーマにレポートします。



1：人気のスペイン産豚肉。注目のブランドポーク、『純粋デュロック豚』とは？

「美食の街」として知られるスペイン。かつてはイタリア料理やフランス料理と比べると馴染みの薄かったスペイン料理ですが、最近では日本でもすっかり定番料理のひとつとなりました。また、パエリア、生ハム、アヒージョ、ピンチョス、サングリアなど、写真映えするメニューが多いことから、SNSへのスペイン料理の投稿も目立っています。

そして、このスペイン料理を語るうえで欠かせないのが豚肉です。スペインは、古くから良質な豚肉の生産地として知られており、さまざまなブランドポークが育てられています。中でも有名なのがイベリコ豚。良質な豚肉の味わいが楽しめる銘柄として安定した人気があり、日本でもすっかり定着したと言えるでしょう。

こうした中、現在ではスペインからの豚肉の輸入量が伸びてきており、スペイン産のブランドポークへの関心も高まることが予想されます。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、このスペイン産の豚肉と、ブランドポークの中でもイベリコ豚よりも希少性が高く、生ハムの素材としても知られる『純粋デュロック豚』に注目。グルメインフルエンサーや、専門家へのインタビューを通じて、その魅力と注目度を探りました。

「デュロック豚」は、イベリコ豚と比べ、柔らかくジューシーな点、とろけるような旨味が味わえる点、オレイン酸を多く含んでおりヘルシーな点が特徴です。中でも、純粋な血統同士で育てた『純粋デュロック豚』はより豊かな風味を楽しめます。

2：グルメインフルエンサー調査

今回は、ブログやSNSでグルメに関する情報を定期的に発信している、20～50代のグルメインフルエンサー男女100名を対象に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>

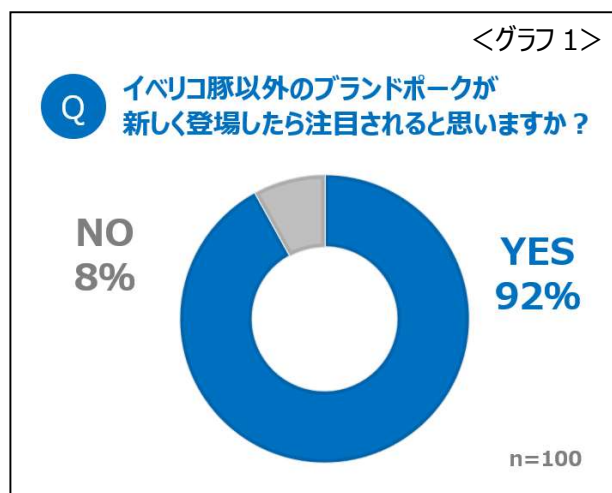
- ・調査名：『純粋デュロック豚』に関する意識・実態調査 ・調査期間：2020年3月13日～16日 ・調査方法：インターネット調査
- ・調査対象：20～50代のグルメインフルエンサー（※）男女100名 ※ブログやSNSでグルメに関する情報を定期的に発信している方と定義

■ SNS映え、日本人好みの味…注目が集まるスペイン料理

はじめに、グルメインフルエンサーたちに「スペイン料理」について質問すると、「人気があると思う」と答えた人が87%、「興味がある」人が88%という結果に。具体的には、「色鮮やかな料理が多いので、SNSと相性がよい」（44歳・男性）、「小皿で色々なお料理を沢山楽しめるスタイルや、明るい雰囲気支持されていると思う」（40歳・女性）、「日本人の口に合うものが多い。食材も馴染みのあるものが使われている」（37歳・女性）などの声がみられ、多くのグルメインフルエンサーが、スペイン料理の人気の高さを実感している様子がうかがえます。

また、スペイン産のブランドポークについても聞いたところ、92%と大多数のグルメインフルエンサーが「イベリコ豚以外のブランドポークが新しく登場したら注目されると思う」と回答。

<グラフ1> その理由としては、「味（おいしさ）が期待できそうだから」が62%で最多となり、以下、「希少性が高そうだから」（44%）、「おしゃれなイメージがあるから」（37%）と続いています。



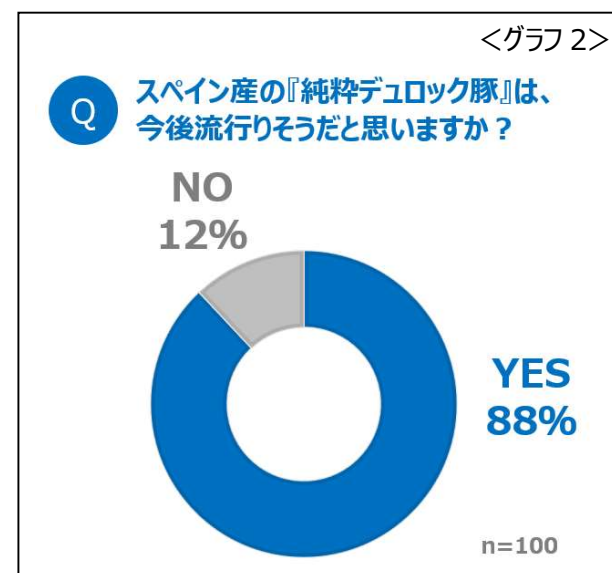
■ グルメインフルエンサーの約9割が、『純粋デュロック豚』は「今後流行りそう」と回答！

さらに、今回のテーマである『純粋デュロック豚』についても質問をしました。まず、『純粋デュロック豚』の認知度を聞くと、「名前を知っている」までの回答は48%。グルメインフルエンサーの間でもこれからのブランドであることがうかがえます。

そこで、『純粋デュロック豚』の概要を伝えただけで、あらためて全員に『純粋デュロック豚』に関心があるかを聞いた質問では、実に88%が「関心がある」と回答。そこで、前問で「関心がある」と答えた方に、『純粋デュロック豚』のどのような点に関心があるかを聞くと、「旨味・味わい」（78%）、「ヘルシーさ」（39%）、「希少性の高さ」（36%）などが上位となりました。

さらに、「スペイン産の『純粋デュロック豚』は、今後流行りそうだと思いますか？」と聞くと、ここでも88%と約9割が「そう思う」と回答。

<グラフ2> 多くのグルメインフルエンサーが、次なるグルメトレンドとして注目を寄せる結果となりました。その理由としては、「イベリコ豚より希少という点が話題になりやすいと思う」（30歳・男性）、「味が美味しそうで、なおかつヘルシーな点が人気になりそう」（35歳・女性）などの回答が目立っています。また、「『純粋デュロック豚』を使ったメニューを食べてみたい」と答えた方（92名）に、具体的に食べてみたいメニューを自由回答で聞くと、「生ハム」（30人）、「ポークステーキ」（27人）、「とんかつ」（20人）などが上位となりました。



3：トレンドの専門家にインタビュー

続いて、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、『純粋デュロック豚』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）。



■ 豚肉はスペイン料理における重要食材！

現在、グルメシーンで注目を集めているスペイン。スペイン料理はおしゃれで彩り鮮やかなものも多く、SNS映えするメニューが多いこと、肉・魚介・米などの馴染みがある食材を使った日本人好みの料理が多いことも人気を後押ししている要因と言えます。

そんなスペイン料理における重要食材と言えるのが「豚肉」です。スペインは、古くから良質な豚肉の生産地として知られており、日本でもスペイン産の豚肉の輸入は増加傾向にあります。

中でも特に有名なのがイベリコ豚と言えるでしょう。日本では、牛と比べて豚の銘柄肉の存在感が薄いと云わざるを得ないのが現状ですが、ことイベリコ豚に関しては、多くの日本人がブランドポークとして認知しています。

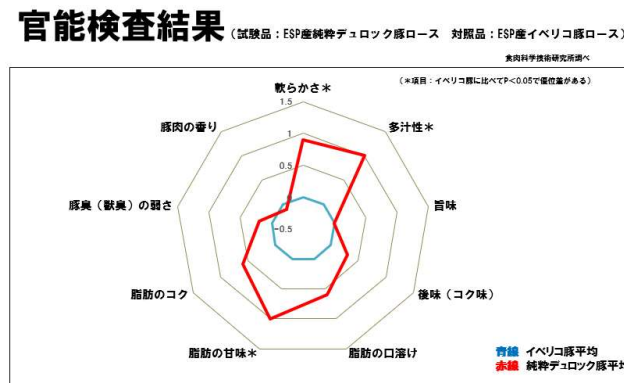
■ 官能検査でも実証！ イベリコ豚以上に柔らかくジューシーな『純粋デュロック豚』

そして、このイベリコ豚に続くブランドポークとして注目を集めつつあるのが『純粋デュロック豚』です。そもそも、あまり知られていないですが、イベリコ豚についても、イベリア種とデュロック種を交配した豚が多く存在します。このデュロック種のうち、純粋な血統同士で育てたのが『純粋デュロック豚』です。『純粋デュロック豚』は、スペイン本国でも重要な銘柄として生産されています。その希少性はイベリコ豚よりも高く、生ハムのポークとしても有名です。

また、スペイン産『純粋デュロック豚』は、イベリコ豚と比べ、柔らかくジューシー。旨味が強く、とろけるような味わいが特徴で、脂肪にも甘味があります。それでいて、オレイン酸を多く含んでおりヘルシーな点も人気の要因のひとつです。実際に、『純粋デュロック豚』の味わいの高さについては、食肉科学技術研究所の官能検査でも実証されています。このように「美味しそう」と思わせるポイントが複数ある『純粋デュロック豚』は、

今後イベリコ豚に続くブランドポークとしてますます人気を集めていくでしょう。

官能検査結果



上記結果から『純粋デュロック豚』はイベリコ豚に比べ、「やわらかく」、「ジューシーさ」がある。脂肪については「甘味がある」点で優位性がある。

■ 肉トレンドは、「赤身ブーム」から移行！ 「脂がとろけるジューシーな味わい」の時代へ!?

特に、個人的には「ジューシーで脂肪に甘味がある」というポイントに注目しています。ここ数年、肉の分野では、赤身肉・熟成肉など、脂肪分の少ないあっさり系がトレンドでした。しかし、食のトレンドは常に変化し、繰り返されていきます。ステーキブームや糖質制限ブームもひと段落した現在、現代人はあっさり系からの反動により、脂がとろけるジューシーな味わいの肉を求めるようになってきていると言えるでしょう。その点、『純粋デュロック豚』は、人間がおいしいと感じる「甘味のある脂」が味わえる銘柄豚。融点が人の体温より低い32度のため、舌の上でとろけるような旨味と深いコクを楽しむことが可能です。しかも、その脂肪分は、オレイン酸を含んでいるためヘルシーで、現代人の健康志向にもマッチしています。最近では、若い人だけでなく、女性やシニアでも、肉料理を積極的に楽しむ人が増えていますが、こうした方たちにも、良質な脂をたたえたジューシーな『純粋デュロック豚』は大きな支持を集めそうです。

また、最近では外出自粛要請などを契機に、テイクアウトやデリバリーなどを開始する飲食店が増え、**自宅でも本格的なレストランの味を気軽に楽しめるようになってきました**。自宅でプチ贅沢な気分を味わったり、在宅勤務のランチのニーズが高まったりしており、『**純粋デュロック豚**』のテイクアウトもおすすです。

4 : 「とんかつ新宿さぼてん」で『純粋デュロック豚』の真髓を体験！

そんな注目の『純粋デュロック豚』を日本全国で楽しめるのが、とんかつ専門店「とんかつ新宿さぼてん」です。現在、全国のデリカ店において、**100%純血のスペイン産『純粋デュロック豚』のロース肉＝「SaboRED」**を楽しむテイクアウト商品を販売中。家でのプチ贅沢にぴったりの「SaboRED ロースかつ」、在宅勤務のランチとしてもおすすめの「SaboRED ロースかつ弁当」を販売しています。



スペインでは生ハム用のポークとして流通している『純粋デュロック豚』は、一般的な豚肉より脂の溶ける融点が低く、人間の体温より低い32度。舌の上でとろけるような旨みと深いコクが絶品です。また、イベリコ豚以上に柔らかくジューシーな味わいと、甘味のある脂もご堪能いただけます。さぼてん独自のサクサクした食感の衣との相性も抜群です。

また、全国のレストラン店舗では、『純粋デュロック豚』のロース肉とヒレ肉が一度に楽しめる新メニュー「SaboRED ロース+SaboFilet Gold Medal ヒレ盛り合わせ御膳」を期間限定で提供しています。

▼メニュー情報

<デリカ店舗>

「SaboRED ロースかつ」(120g) / 1枚 税込価格745円(本体価格690円)

「SaboRED ロースかつ弁当」 / 税込価格1,030円(本体価格954円)

<レストラン店舗>

「SaboRED ロース+SaboFilet Gold Medal ヒレ盛り合わせ御膳」※期間限定販売 / 税込価格2,035円(本体価格1,850円)

「SaboRED ロースかつ御膳」(数量限定) / 税込価格1,738円(本体価格1,580円)

「SaboFilet かつ御膳」※本店小田急エース南館店限定販売 / 税込価格2,530円(本体価格2,300円)

※一部、価格が異なる店舗や、取り扱いがない店舗がございます。

▼『純粋デュロック豚』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/duroc-pork/>