

今年もやります！本誌恒例企画

「恵方巻き」ガチンコ大一番

スペシャルアイ「見栄え＆出来栄え」総括

城取フードサービス研究所

城取 博幸

質の向上が目立った今年の恵方巻き

・今年のトレンド

「見た目、出来栄え」 手巻き、機械巻きとも巻き芯が中心になっていて製造技術は向上している。ベーシックな恵方巻きの具材は限られるが、バランスよく具材が配置され彩が良いものが目立った。シャリが練られて糊状になっているものは殆どなかった。また、冷凍芯を使っている物は少なくなった。

「アウトパック化」 午前中の購入した物だ、400円前後の「ベーシック恵方巻き」はアウトパック化が目立った。鮮度を求められる「サラダ巻き」や「海鮮巻き」をインストアで製造する傾向が強まっている。中には、「海鮮巻き」を注文してから巻くといった店もあった。

「価格」 購入対象商品は、ベーシックアイテムと高額品の2品。下限が400円、上限が2000円程。下限価格は例年と変わらないが、上限価格が上昇した。アウトパックで値入が下がった分、インストア製造で値入を稼ぐといった傾向も見られた。

「味」 全体的には薄味になりつつあるが、中には1本食べるには味付けが濃いものもあった。酢と味付けのバランスを考える必要がある。酢の味を強めれば、塩分は減らすことができます。「減塩ヘルシー巻き」なるものも今後必要ではないでしょうか。中には、酢の味を強めた商品も何品か見受けられた。

・キー食材、ポイントなど

「基本食材」 恵方巻きに基本食材は、卵焼き、かんぴょう、しいたけ、おぼろ、キューリ、カニかま、高野豆腐などです。今回も巻き芯の味の向上が見られた。卵焼きは甘味の強いものから卵の風味が感じられるもの、かんぴょうは触感のあるもの、しいたけは厚切り、成城石井では「自家製のおぼろ」まで開発していた。また、緑色はキュウリが殆どであったが、関西地区では当たり前だが「茹で三つ葉」を巻き芯に使って新鮮味を出しているものもあった。海鮮巻き「ウニ」を使ったものは1品もなかった。だんだんと「個性のある恵方巻き」が登場してきている。

・今後の方向性など

「関東以北はまだ需要が伸びる」

SM、デパート、コンビニ、専門店など販売チャンネルが広がりチャンスロスが減ってきていますが、あるテレビの関東地区の調査によると、「節分に恵方巻きを食べる」と答えた人はまだ40%程。関東以北ではまだ需要アップが望めます。コンビニでも販売していますが、若者需要をさらに掘り起こすために、海外で人気のアボカド、サーモン、チーズなどを使ったカリフォルニアロールなどの「ラップロール（裏巻ハーフをラップで包んだもの）」の逆輸入も必要だと思えます。

・その他

「海鮮太巻き」の味、食感が気になる。特に「海鮮極太巻き」は海鮮ネタがいろいろ入っていて見た目は良いが、試食してみると個々のネタの味が感じられない。特にマグロやサーモンのすき身が入ったものは、マグロとサーモンの味しか感じられない。デリケートな白身魚やカニの味が消されている。「新しい味の提案」と言われれば仕方ないが、日本では刺身を「ミルフィユ(重ねて)」で食べる歴史はないことから、組み合わせをよく吟味し、海鮮類を減らし野菜を増やすなどの工夫が欲しい。