

389.7億食

# インスタントラーメンの世界総需要 TOP15

2017年に世界で消費されたインスタントラーメンは約1001億食!

1日あたり約2.7億食が世界で消費されている計算に。

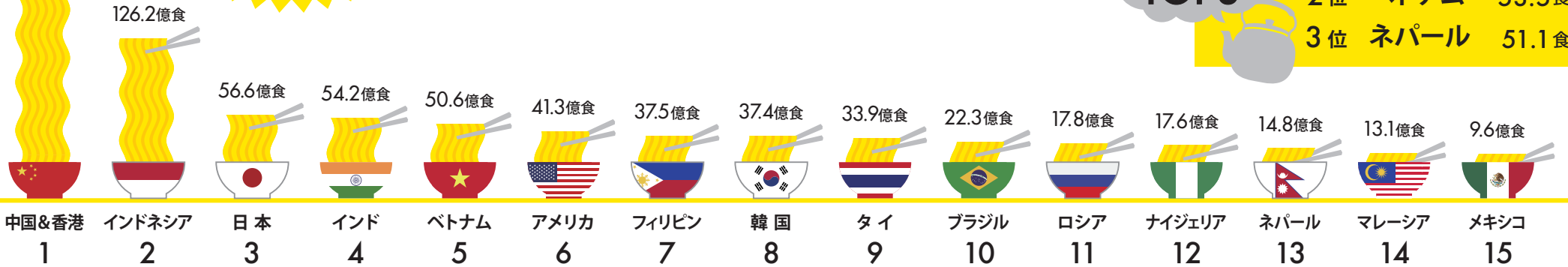
世界中で老若男女に愛されているインスタントラーメンはもはや世界食。

1人あたりの年間平均消費量

13.3食/人

1人あたりの年間消費量 TOP3

- 1位 韓国 73.7食
- 2位 ベトナム 53.5食
- 3位 ネパール 51.1食



国別のランキングではトップ15にアジアから10カ国がランクイン。8割近くをアジアで消費しています。1人あたりの年間消費量では韓国がダントツの1位。

韓国は飲食店や屋台でもラーメンといえばインスタントラーメンが出てくるほどインスタントラーメン好きな国です。2位のベトナム、3位のネパールでは朝食や夜食としてインスタントラーメンが人気です。

## スープの種類



チキン

あらゆる調味料・スパイスと相性がよく、宗教に関係なく食されるため最も一般的。



ポーク

イスラム教圏以外ではメジャーなスープのひとつ。特に中国やタイ、日本などで人気。



ビーフ

中国や韓国では一般的なスープ。また欧米や南米でも親しまれている。



シーフード

アジアだけでなく世界中で人気の味。中でもシュリンプ味は各国ならではの調味料と組み合わせさせてオリジナルの味に。



ベジタブル

インドや欧米などベジタリアンが多い国で人気。マッシュルーム味やトマト味なども。

## 調味料&スパイスの種類



しょうゆ

日本独自の調味料。しょうゆのうま味は他の調味料との相性も抜群。



チーズ

欧米ではチーズを入れた洋風でクリーミーな味付けも人気。



みそ

穀物を発酵させた食品。日本の味噌、中国の豆板醤、韓国のコチュジャンがある。うま味とコクが出る。



香辛料

トムヤム味に欠かせないレモングラスや中国特有の香辛料(桂皮、八角など)。



カレー(マサラ)

香辛料の一種。インドを中心に人気。スパイシーな味と香り、独特の色に仕上げる。



唐辛子

香辛料の一種。韓国やタイ、メキシコを中心に刺激的な辛さを加えるのに使われる。



柑橘系の果実

メキシコではライムを、フィリピンではカラマンシーを加えて、さっぱりと仕上げる。

## ヨーロッパ

ヨーロッパの食文化と融合した味の他にアジア風のインスタントラーメンも数多く発売されていて人気。



ドイツ

チキン、ビーフ、シュリンプのスープが主流。味はトマトベースやスパイシーなものが人気。麺をすすする習慣がないため、短くした麺をスプーンやフォークで食べるのが一般的です。

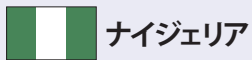


ロシア

チキン味が一番人気。アウトドアやBBQの他、広い国土を移動する寝台列車の車内で食べられるのがロシアならではの。袋麺はスープを捨ててサイドディッシュで食べたり、砕いてコップに入れスープとして飲むことも。カップ麺はマヨネーズを入れて食べることも好まれます。

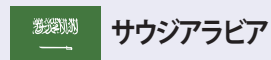
## 中東・アフリカ

今後人口増加に伴う需要拡大が見込まれる地域。味のバリエーションはまだ少なめです。



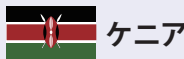
ナイジェリア

ナイジェリア人に馴染みのあるチキン味が主流。少なめのスープで麺を煮込んで調理する汁なし麺が一般的。子どもや学生に人気があり、朝食や間食の他にも学校の昼食でも食べられています。麺のボリュームが多いものが好まれます。



サウジアラビア

スープはチキン味が一番人気。インドネシアからの出稼ぎのベビーシッターやメイドさんが母国からインスタントラーメンを持ち帰って、現地の子どもたちにも食べさせてあげたことで何世代にもわたってラーメンが浸透していったとされています。戒律が厳しいイスラム教国家のためハラール認証を受けたものが販売されています。袋麺、カップ麺は箱ごと買うのが主流。



ケニア

人気はチキン味。アフリカでは熱いスープで麺を食べる習慣がないため、少ないスープで煮込み調理する汁なし麺タイプです。調理した袋麺に野菜や豆を加えて一緒に食べるのが一般的です。



インド

カレー味（マサラ）やチキンティッカ味が人気。宗教上の理由から約60%がベジタリアンのため、スープはベジタブルやトマトが主流。少量のスープで絡めて食べるスタイルが一般的。子どものおやつ用に「チョタパック」と呼ばれる少量の袋麺が売られています。



ネパール

麺はあらかじめ調味料で味付けされているブラウンヌードルと味付けされていないホワイトヌードルの2種類があります。調理せずにスナックとして食べる習慣があるためブラウンヌードルが圧倒的に人気。スープはチキン、ベジタブルが人気で、マサラやチリパウダーで辛く味付けしたものが好まれます。



タイ

トムヤムクン味やタイスキ味、ミンチボークが入ったものが人気。唐辛子を加えたスパイシーな味付けが一般的です。ビーフやフォーの商品も品揃えが豊富です。



ベトナム

1番人気はトムチュアカイ味（エビ風味に辛味と酸味を加わったもの）。歯ごたえのある麺の食感が好まれます。調理したインスタントラーメンにオニオンやレモン、唐辛子を加えて食べたりもします。小麦粉の他に、米麺のフォーを使った商品が多いのもベトナムならではの、朝食や夜食に食べる人がほとんど。



マレーシア

カレー味、トムヤムクン味が人気。ミーゴレンと呼ばれる焼きそばも一般的で、チリや甘いしょうゆのようなケチャップマシの味付けが人気。イスラム教徒、仏教徒、ヒンズー教徒などからなる多民族国家のため、ボークとビーフはあまり見られません。



シンガポール

中国系、マレー系、インド系を中心とした多民族国家のため、3民族が共通して食べるチキン味とカレー味が人気の味です。その他、シンガポールの名物料理ラクサ味も販売されています。夜食や間食としてよく食べられます。



インドネシア

焼きそばタイプのミーゴレンが一番人気。味はベジタブルやチキン、シュリンプが人気で、チリで辛味を加えたものが好まれています。イスラム教が大半を占めるためハラール対応商品が主流。

# 世界のインスタントラーメン文化



## アジア

インスタントラーメン市場を牽引している地域。その国ならではのフレーバーがあるのが特徴的です。



中国&香港

中国  
ビーフベースのスープに中国特有の香辛料である五香粉（ウイキョウ、シナモン、丁香、陳皮、八角などを加えた香辛料）を加えた中国ならではの味がポピュラーです。小麦麺の他にビーフンや春雨を使ったものも。カップ麺は桶麺と呼ばれるビッグサイズが好まれています。

香港  
エビや海鮮といったシーフード系のスープが人気ですが、その他にもピン、丁字、陳皮、八角などを加えた香辛料）を加えた中国ならではの味がポピュラーです。小麦麺の他にビーフンや春雨を使ったものも。カップ麺は桶麺と呼ばれるビッグサイズが好まれています。



台湾

スープはボークが1番人気。中国や香港と共通する味も多いですが、コリアンダーや五香粉の香りが特徴的な商品も多く見られます。



韓国

スープが赤くなるほど唐辛子が入った辛いラーメンが主流。スープはビーフンやシーフードが人気です。麺はジャガイモの澱粉を混ぜたもちもちとした食感の太めのものが好まれます。近年では、鶏ガラベースの辛いのもめ店とのコラボレーション商品、健康を考えた低カロリー商品などバリエーションが豊富。



日本

豚骨、鶏ガラ、魚介といったスープにしょうゆを組み合わせたものが一般的。うどんやそば、焼きそばといった日本を代表する麺の商品も多数売られています。また、ご当地ラーメンや有名店とのコラボレーション商品、健康を考えた低カロリー商品などバリエーションが豊富。



フィリピン

パンシットカントンと呼ばれる焼きそばタイプが人気で、カラマンシー（柑橘系果実）味やホットチリ味が人気。スープタイプではシーフード味が人気。おやつとしてのミニサイズのカップ麺も好まれています。



アメリカ

チキンが1番人気。その他にもビーフ、シュリンプ、ベジタブルなど味は豊富。麺をすすする習慣がないため、短めの麺をスプーンやフォークで食べるのが一般的です。電子レンジが普及しているため、電子レンジで調理できる商品が多数発売されています。



メキシコ

サルサソースやチリソースを加え、ライムを搾って食べるのがメキシコ流。シュリンプ、ビーフ、チキン、チーズなどのフレーバーが人気です。メキシコではインスタントラーメンはスープとして扱われていてスープまで飲み干すのが一般的なため味は薄めです。



ブラジル

塩味の濃いものが好まれ、スープのない絡める系ラーメンが人気。味は地鶏（チキン）が一番人気。他にはビーフ、トマト、チーズ、ベーコンの味も人気。クリーミーなスープが受け入れられている。麺の食感もパスタに似ています。