

463.5億食

インスタントラーメンの世界総需要 TOP15

2020年に世界で消費されたインスタントラーメンは約1166億食!

1日あたり約3.2億食が世界で消費されている計算に。

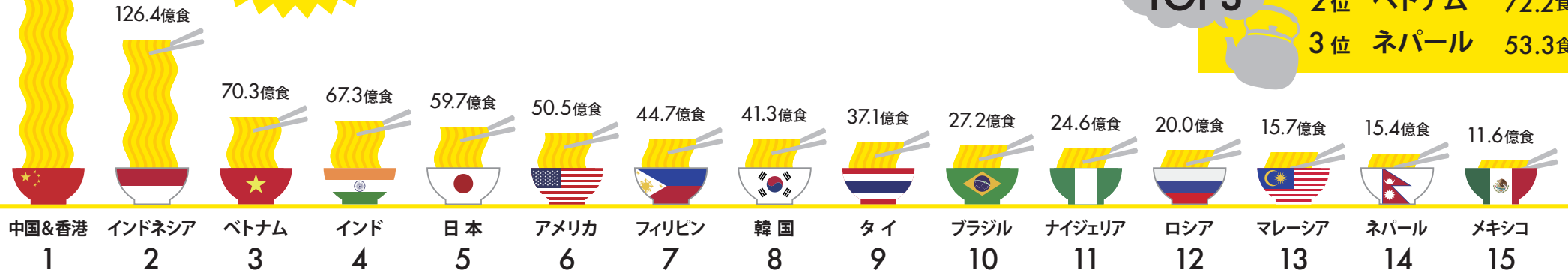
世界中で老若男女に愛されているインスタントラーメンはもはや世界食。

1人あたりの年間平均消費量

15.0食/人

1人あたりの年間消費量 TOP3

- 1位 韓国 79.7食
- 2位 ベトナム 72.2食
- 3位 ネパール 53.3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。全体の8割以上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。