

## No.8 作る・買う・外で ポテトサラダが選ばれる理由

### 1- 10月10日はポテトサラダの日

ポテトサラダなどの惣菜を製造販売する、デリア食品株式会社(キューピーグループ)が、ポテトサラダのおいしさや楽しさを伝えることを目的に2015年に制定した記念日です。北海道産の新じゃがの収穫期にあたるほか、「ポテトサラダに使う食材を横に並べた様子」や英語の「Potato」の表記が10月10日に見えることにも由来しています。



### 2- ポテトサラダ その起源と市場動向

世界中で食べられているポテトサラダ。ルーツは諸説ありますが、有力なのはロシア、モスクワのレストランシェフ、リュシアン・オリヴィエが考え出した「オリヴィエ・サラダ」説。日本では大正時代に帝国ホテルで提供されていた、という記録があります。国産マヨネーズが発売され、食の洋風化が進んだ大正時代ですが、当時ポテトサラダはおしゃれをして食べるメニューだったのではないのでしょうか。現在では低温流通が発達し、惣菜販売が一般化。惣菜サラダの伸長は目覚ましく、その市場規模はスーパーなどの量販店のものだけで1300億円ほど。そのうち約450億円がポテトサラダです(デリア食品推計)。近年は、日持ちし、買い置きして食べたい時に少量を食べられるタイプの商品も増えてきました。

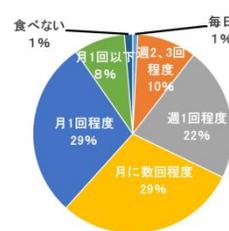


写真: キューピーが販売する日持ちタイプのパウチ入り商品「つぶしておいしいたまごポテトサラダ」

### 3- ポテトサラダは国民食 惣菜も活用～アンケート結果から～

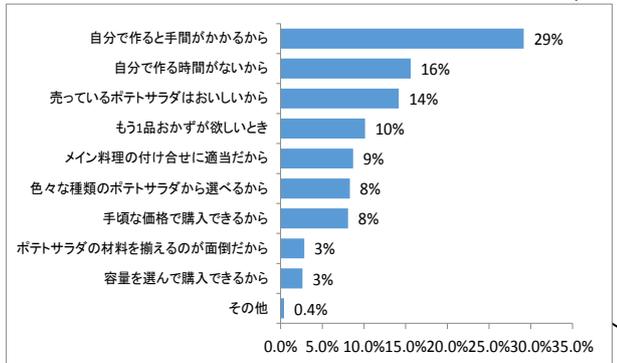
デリア食品が2016年行ったアンケートでは、ポテトサラダは回答者の96%が「好き」と回答。圧倒的な人気です。さらに、食べる頻度を尋ねると6割以上が月2回以上、1割は週に2～3回食べている実態が明らかになりました。また、家で手作り(約8割)だけでなく、惣菜を利用する人が、量販店(約5割)、デバ地下(約1割) いることも特徴的です(複数回答)。「時間がない」、「手間がかかる」が購入の主な理由で、賢く惣菜を利用する現状がうかがえます。

■ポテトサラダを食べる頻度 N=373



データはデリア食品調べ:2016年9月実施イベント参加者へのアンケート

■ポテトサラダの購入理由(上位3つまでの複数選択) N=494



### 4- 外食でも人気、その理由は?

ポテトサラダは外食でも大人気。ポテトサラダ学会会長でもある「タベアルキスト」、味の手帖 取締役編集顧問のマッキー牧元さんに外食でのポテトサラダの魅力聞いてみました。「まずは居酒屋でさっと頼みやすい。安心材料的な要素があるんじゃないかな」。加えて牧元さんは「ポテトサラダには自由がある」とも言います。食べ歩いて印象に残っているポテトサラダは「燻製卵入り」「出来たてあつあつ」「パクチー入り」など。親しみやすさに加え、趣向を凝らした演出を可能にする自由度の高さが外食での魅力といえそうです。

### 5- ポテトサラダで地域を盛り上げる

デリア食品では「ポテトサラダをもっと楽しんでもらいたい」という思いから、ポテトサラダを素材にしてアレンジメニューを作る「ポテトサラダマジック」を提案しています。ホームページでは、全国の従業員が考えたアレンジメニューをもとにした「ご当地食材×ポテトサラダ」のメニュー投票キャンペーンを10月9日まで実施中。10月10日、ポテトサラダの日に投票結果を発表。上位メニューは大手量販店でも販売します。

