

めん需要で拡大基調

専用タイプ、白だし伸長

つゆ市場は堅調に推移している。2025年度(4~3月、以下同)の家庭用市場は、気温高や米価格上昇に伴いめん需要が拡大し、前年を若干上回る水準で着地した。めん以外の汎用需要の拡大、特に白だし需要の拡大も市場全体の底上げにつながった。26年度も、気温高、汎用調味料への関心の高まりに伴い、めん需要や白だし需要は拡大傾向で推移する見通し。つゆ市場も全体として堅調に推移する公算が大きい。

メニュー地位向上

つゆカテゴリ、特に春夏シーズンのつゆカテゴリは、めんメニューとめん以外の汎用メニューに使用される汎用タイプの濃縮つゆ、白だし、めんメニューに使用されるめん専用タイプのストレートつゆで構成される。

鍋メニューに使われる鍋つゆなども一定の需要を獲得する。春夏シーズンの需要拡大への期待も大きいものの、ここでは、鍋つゆ、そのほかのメニュー専用つゆを除き、めん需要のあるカテゴリと

考えたい。

主軸は濃縮つゆ。長期的に見ると、濃縮つゆの拡大がカテゴリ全体の拡大につながってきた。だが、ここへ来てその成熟化の進行が目立ってきた。中期的に見ると、濃縮つゆが軟調に推移する一方、白だしとストレートつゆは堅調に推移する傾向にある。濃縮つゆの大容量タイプ、ストレートつゆのポトルタイプは苦戦する一方、白だし、ストレートつゆのパウチタイプは善戦する傾向にあるといえる。

市場はさまざまな環境変化の影響を受けている。特にここ数年は

夏場の猛暑、夏の長期化の影響を受けていることは間違いない。25年度の春夏シーズンは、夏場の猛暑、夏の長期化に米の価格上昇が加わり、めん需要、特に冷たいめん需要が拡大し、つゆの需要と市場の拡大につながったことは明らかだ。

特にここ数年は冷たいめんの食べ方が変化しているとの指摘もある。外食、中食の影響もあり、家の中でも、つゆにつけて、めんを食べる食べ方に加え、野菜や肉などの具材をのせ、つゆをかけて、めんを食べる食べ方が広がっている。めんメニューのワンプレート化が進み、めんの需要拡大、つゆ需要の底上げにつながっていると見方だ。

25年度春夏シーズンのつゆ市場を振り返ると、前半は軟調に推移したものの、後半は好調に推移した。夏場の最需期を中心に、ストレートのパウチタイプに加え、苦戦する傾向にあった濃縮つゆ、ストレートのポトルタイプも順調な動きを見せている。

秋冬期を振り返ると、濃縮つゆは相対的に堅調に、白だしは春夏期に続き順調な動きを示した。また、通年化が進んだ一部のストレートつゆも一定の需要を獲得して

いる。

26年度の市場を予測すると、めん需要は拡大傾向で推移する可能性が高い。米価格は落ち着きつつある。その一方、夏場の猛暑、夏の長期化は続くと思われる。めん以外のメニューを含め、涼味メニューへの関心が高まるのは必至だ。冷たいめんメニューの地位はさらに向上すると考えられる。

節約志向の高まり、健康志向の高まり、簡便化志向の高まりといった生活者意識の変化の中で、めんメニューのワンプレート化がさらに加速する可能性もある。こうした動きがつゆの需要と市場のさらなる拡大につながる可能性も小さくない。

新しい食べ方提案

サブカテゴリ別にみると、濃縮つゆは幅広い傾向で推移しているが公算が大きい。1ℓ、地域によっては1・8ℓなどの大容量サイズが苦戦し、500mlなどの中容量サイズが善戦する傾向にある。大容量から中容量への需要の移行が進む中で、めん需要、汎用需要をとらえていくとみられる。

消費の二極化を背景に、レギュラータイプに加え、だしなどの原