



2019年10月31日

どうする？今年の忘年会メニュー。お客様はどんなメニューを求めている？

いよいよ今年も残り2カ月、宴会シーズンも到来です。特に団体様の場合は早めに予約をといるお客様もいらっしゃいますので、機会口のないようにコースメニューづくりをはじめ、忘年会・宴会シーズンを迎える準備は早め早めに進めたいところです。

では実際のところお客様はどんなメニューを期待しているのでしょうか。

王道！定番！肉メニューやサラダは外せない。  
でも、特別感のある味わいも欲しい！

ある調査によると、忘年会のコースメニューに必ず入っていてほしい料理として「から揚げ」「ステーキ」「サラダ」などが上位にランクイン。

今年の忘年会のコースメニューで食べたい/  
必ず含まれてほしい料理

1位	肉料理 (うち、から揚げ 56件、牛肉・ステーキ 43件)	246件
2位	魚介・海鮮料理 (うち、刺身・鮮魚 113件)	180件
3位	野菜・きのこ料理 (うち、サラダ 51件)	100件
4位	鍋料理	94件

出典元：2018年 n=1,265 ぐるなび調べ

「から揚げ」や「ステーキ」「サラダ」の  
人気が高いです！

王道感もありますが、一方で、その店ならではの味や名物、味のバリエーション、ここでしか食べられない特別感などを求める声も多いようです。

今年の忘年会のコースメニューの  
内容・特徴への要望

季節(旬)の食材を使った料理が含まれる	30.1%
あたたかい料理が含まれる	28.4%
様々な味の料理が含まれる・味のバリエーションが豊富	26.5%
その店ならではの味や名物料理が含まれる	25.9%
肉料理・魚料理が両方含まれる	24.1%
野菜がたっぷりとれる料理が含まれる	24.0%
様々な食材が使われている・食材のバリエーションが豊富	23.0%
メイン料理が選べる	22.3%
手の込んだ料理が含まれる	18.6%
1品の量がすぎない	18.4%
デザートが選べる	18.4%
デザートが豪華	16.9%
メイン料理のボリューム(量)がたっぷりある	16.7%
産地やブランドにこだわった食材を使った料理が含まれる	16.0%
高級食材や珍しい食材を使った料理が含まれる	15.6%
忘年会の時期だけの特別・限定料理が含まれる	14.7%
おかわり自由や食べ放題・ビュッフェ形式のメニューが含まれる	13.4%
1品のボリューム(量)が多い	11.4%
健康や美容・ダイエットによさそうな料理が含まれる	8.5%

出典元：2018年 n=1,265 ぐるなび調べ

忘年会コースメニューの要望は  
「あたたかい料理」「味のバリエーション」  
「その店ならではの味」「特別・限定料理」など！

検索 ... 検索



▼ 毎月更新！これまでの記事 ▼



2020年1月9日  
客足が伸び悩む1~2月。鍋の定番 生鮮素材をどうロスなく使いこなす？



2019年12月5日  
外食率の高いおひとり様需要！  
「ほどよいボリュームと多彩さがカギ！」



2019年10月3日  
一度使ったら欠かせなくなる!? 数々の料理人を唸らせてきた! マンズ濃縮系ワインの知られざる魅力に迫る。



2019年9月6日  
どうする? 10月増税対策... あの調味料がピンチをチャンスに変える!?



2019年8月1日  
こんな鍋体験ができる?!...そんな個性豊かなアレンジ鍋がお店選びのポイントに♪



2019年7月4日

しかし、飲食店様にとっては宴会シーズンは人手も足らず、オペレーション的にも特別メニューづくりにまでなかなか手がまわらないとお悩みのお店も多いことでしょう。

そこでおすすめしたいのが、キッコーマンがお届けする業務用各種調味料を使ったメニューづくりです。これらの調味料は、時間のかかる仕込みや料理の手間を減らし、しかも誰が作っても味ブレすることなく、短時間調理で料理のクオリティを底上げできるものばかりです。

### 宴会メニューづくりで差をつける！ おすすめ調味料



宴会コースメニューに今すぐ加えたい！  
カテゴリー別おすすめ宴会メニュー9選

メインも、つまみも、サラダも、シメも。ちょっとアレンジするだけなのに、調味料の選び方・使い方で、お客様も目を丸くするおいしさに！宴会定番メニューを特別な一品に変えるおすすめメニューを9種ご紹介します。ぜひお試しください。

「ステーキ」を味付けで\アレンジ/

#### 🍷 スパイスチキンステーキ



「キッコーマン ステーキしょうゆ 粉末しょうゆ&スパイス」をまぶし、皮目をパリッと焼いたチキンソテー。ステーキしょうゆ粉末をまぶしたスパイスなポテトフライを添えてどうぞ。

[詳しいレシピはこちら](#) >

#### 🍷 コンロで仕上げるトリュフチーズステーキ

メニューをイベント化！いろいろ注文しただけになる♪世界の味をお手軽に！



2019年6月6日  
夏の食欲をそそるメキシカン！



2019年4月26日  
いつものメニューにかけるだけで、パツと  
贅沢な味“特別な味わい”になる！

▼ 記事をもっと表示 ▼



宴会を盛り上げるメイン料理に！鉄板に、火を通したステーキ肉や野菜類、チーズを盛り、卓上コンロで仕上げるメニュー。「キッコーマン ステーキしょうゆ トリュフ風味」をかければ、芳醇なトリュフの香りが贅沢に広がります！

[詳しいレシピはこちら >](#)

### 人気の「から揚げ」をアレンジ／

#### 🍴 紅しょうがから揚げ



紅生姜の風味がアクセントになったから揚げ！天ぶらや串カツの具としても人気の紅生姜は、ジューシーな鶏肉に爽やかさをプラス。「キッコーマン基本のから揚げだれ」なら、10分でお肉にしっかりと味が入ります。

[詳しいレシピはこちら >](#)

#### 🍴 枝豆から揚げ



おつまみの定番同士の組み合わせ。いつものジューシーな鶏肉に枝豆を絡めて「キッコーマン基本のから揚げだれ」を使った簡単仕込みで、バリエーションアップ！

[詳しいレシピはこちら >](#)

#### 🍴 ごぼうから揚げ



ジューシーな鶏肉にごぼうを絡めたから揚げバリエーション。ほんのひと手間ラクラク仕込みで、ごぼうの風味と食感がくせになります！

[詳しいレシピはこちら >](#)

#### 定番「サラダ」をアレンジ／

##### 🍴 真っ赤なトマトドレッシングのチョレギサラダ



おつまみにも人気の“チョレギサラダ”を、トマトのドレッシングでカラフルに♪「デルモンテ そのまま使えるトマトのソース」をベースに酢やごま油、しょうゆを合わせた簡単ドレッシングと和えるだけで完成です♪

[詳しいレシピはこちら >](#)

##### 🍴 香ばししょうゆの和風シーザーサラダ



居酒屋でもすっかりおなじみの“シーザーサラダ”を和風にアレンジ！こんがり焼いた油揚げや花かつおをのせ「キッコーマン サクサクしょうゆ」と市販のドレッシングをかけるだけ。野菜がもりもり食べられるクセになる味わいです。

[詳しいレシピはこちら >](#)

#### 「シメ」を簡単味変でアレンジ／

##### 🍴 山椒薫る鴨とせりの土鍋ご飯



テーブルで蓋をあけたら、ふわっと和山椒が薫る見た目も美しい土鍋ごはん！「キッコーマン ステーキしょうゆ和山椒風味」で炊いたごはんに焼いた鴨とせりをのせるだけ。宴会を盛り上げること間違いなしのべの逸品です。

[詳しいレシピはこちら >](#)

#### 🍜 旨みほとばしるピリ辛焼うどん



痺れる辛さの中にも旨みがほとばしる「ヒゲタ 味名人 シビれる旨辛スープ」でつくる焼きうどん。お酒がすすむクセになる味わいで、程よくピリリとしびれる風味が爽快！おつまみとしても、べにもぴったりです。

[詳しいレシピはこちら >](#)

いかがでしたか？  
宴会シーズンに、特別感をプラスする！簡単アレンジメニュー。  
キッコーマンのおすすめ業務用調味料を使えば  
手早く間違えないおいしさに。