

# 『町中華オムライス』を メニュー化しませんか？

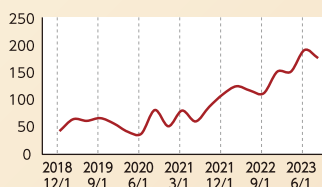


外食業界の  
注目トレンド

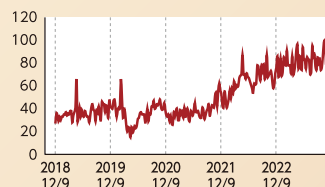
いま「町中華」が  
アツい!

町中華の情報増加

■ 町中華のメディア件数



■ 町中華の検索指数



出典:左)日経テレコン 新聞トレンド/18年12月2日~23年12月1日  
右)グーグルトレンド/期間:18年12月9週~23年11月26日週

たべみるの検索ワード  
ランキングでも、  
オムライスがトップ10入り!  
オムライスは町中華で  
注目されています。

■ 「町中華」との組み合わせ検索メニュー

位	2021年	2022年	2023年
1	炒飯	炒飯	炒飯
2	スープ	野菜炒め	野菜炒め
3	野菜炒め	スープ	スープ
4	肉野菜炒め	カレー	カレー
5	カレー	肉野菜炒め	肉野菜炒め
6	オムライス	中華丼	オムライス
7	ニラ玉	レバニラ	レバニラ
8	チャーシュー	オムライス	やきそば
9	餃子	やきそば	から揚げ
10	カレーライス	もやし炒め	焼き飯

出典:クックパッド(株)たべみる/期間:19年~22年、23年1月~10月

## 「町中華」でオムライスを提供するメリット!

1

既存の材料・  
調味料で作れる。

2

みんな大好き!  
定番メニュー。

3

トマトケチャップを  
強火で炒める中華だからできる  
食欲そそる香ばしさ。

## 人気の町中華店「メルシー」が教える!オムライスのポイント!



メルシー  
オムライス700円(税込)

### 大人から若者まで支持される人気メニュー!

### 既存メニューを応用することで「うまい、早い」を実現

当店のオムライスは60年以上にわたり世代や性別を問わず地域の人々から愛されています。ポイントは、ライス部分に人気メニュー「ポークライス」を使用していること。豚小間肉のうま味と玉ねぎの甘みはもちろん、親しみやすい酸味と甘みが魅力のカゴメトマトケチャップを使わないと、「ポークライス」のおいしさは生み出せません。オムライスは作るのが大変と思われがちですが、ライス部分を開店前に作り置きすれば、卵で包むだけで提供できますよ。



メルシー  
店主  
小林一浩さん

町中華店の  
心強い味方!

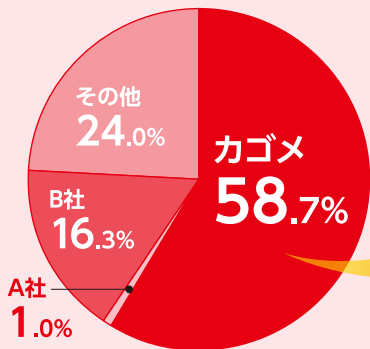
データで見る



# カゴメ トマトケチャップの魅力

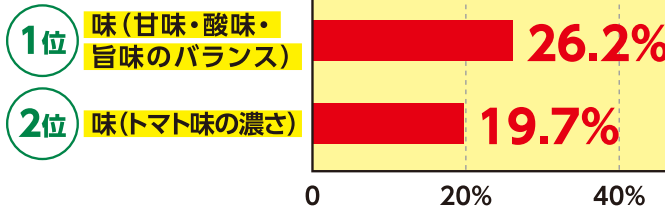
全国約100の  
中華料理店に  
聞きました!

～カゴメ トマトケチャップは選ばれてNo.1!～



プロが  
評価する  
ポイント

なぜカゴメのトマトケチャップを使用していますか?



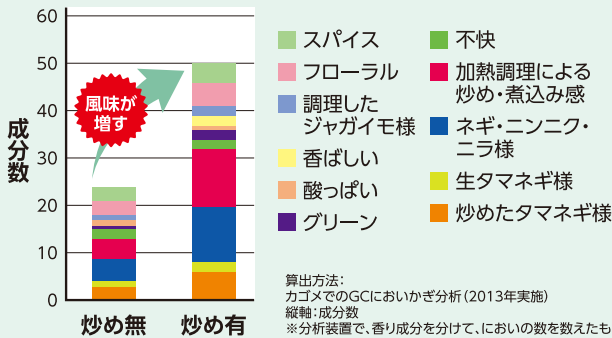
出典:ぐるなび社コール調査(実施期間2023年12月～2024年1月)/全国/N=104、調査対象104店舗中61店舗が、最もよく利用するトマトケチャップのメーカーがカゴメと回答  
※全国の中華料理店に「最もよく利用するケチャップのメーカー」を調査したところカゴメがNo.1でした。

## Q.なぜ中華料理と「カゴメ トマトケチャップ」は相性がいいの?

答え①

炒めることで香り立ちがUP!

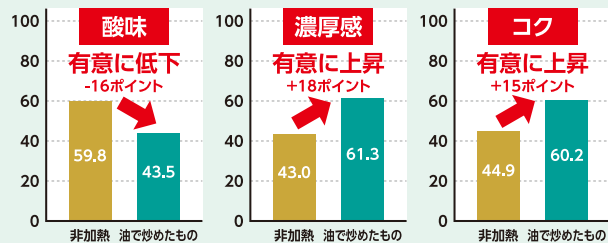
炒めによる香りの成分変化



答え②

油と一緒に炒めることでおいしさUP!

トマトケチャップ非加熱と油で炒めたものの比較結果



出典:カゴメ官能評価結果(2021年)

カゴメのトマトケチャップは、油と一緒に炒めることで酸味がやわらいで、濃厚でコク深い味わいに!

## 中華におすすめ! トマトケチャップ ラインアップのご紹介

特級

完熟トマトを豊富に使用し、色とコクを大切につくった JAS特級グレード品

糖酸比が高く、トマト量が多いことから、トマトの濃さが感じられるケチャップ。

トマトケチャップ特級 1kgチューブ  
トマトケチャップ特級 1号缶(3,330g)



標準

かける、炒める、煮込みなど幅広く利用できる JAS標準グレード品

糖酸比は中間で塩分が最も低いことから、穏やかな味わいで、かける・炒める・煮込むなど、さまざまなメニューに適したケチャップ。

トマトケチャップ標準 1kgチューブ  
トマトケチャップ標準 1号缶(3,330g)



おすすめ!

フィルムパック

- 缶容器より軽量
- 開封がカンタン
- ごみ捨てがラク



繰り返し使える!!

詰め替え用缶をご用意しています!

