

ご飯モリモリ編

中食・外食業界ウワサの検証

「回転寿司のシャリが 小さくなくなった」は本当か？



まとめ編集部
イラスト 河本徹朗

米余りが問題になるなか、「中食・外食業界は2012年産米の米価高騰で、商品に使う米の使用量を減らした」というウワサが、米流通業者の間でささやかれている。いまや米消費全体の3割を占める中食・外食業界。コンビニのおにぎりやお弁当、1皿100円の回転寿司、牛丼チェーン店などは、いずれもご飯が主人公だけに米の値段と使用量に敏感かも!!果たしてウワサは本当なのか。編集部では「回転寿司のシャリ」について検証してみることにした。

*「中食」とは、調理済みの食品を購入して食べること。女性の社会進出やコンビニが社会に定着した1980年代から急速に広がった



100円皿人気で成長する回転寿司業界

90年代後半に登場した「一皿100円」の低価格路線が大当たり。過去10年で回転寿司市場は2倍に急成長し、お店はいつも行列状態だ。業界最大手の「あきんどスシロー」の米消費量は年間1万3500t。他に「かっぱ寿司」「無添くら寿司」「はま寿司」「元気寿司」などが大手チェーン店として知られる。



大手回転寿司チェーン店のまぐろ(1皿108円)。具がでんと大きく見えるのはシャリが小さいからか？

業界全体で見ると、2012年産米の米価高騰で原料米を1割くらい減らしたと思いますね。コンビニ弁当のご飯も商品単価を維持するためにかなりの量を減らしたはず



平田孝一さん
別名Mr.ライスマン。全国唯一といわれる「炊いたご飯」の検査・評価をする㈱アイホー炊飯研究所の所長。中食外食業界の顧客が多く、業界情報に精通している

検証その1 大手回転寿司店に聞いてみた

2社にシャリの大きさについて問い合わせたところ、以下の回答を得た。

A社：シャリの量ですが、若干ですが少なくなっています。以前は、1貫につき20g設定でしたが、現状は18g設定になっています。

B社：弊社の一貫あたりのシャリの詳しいg数につきましてはご回答できかねますが、昨年(編注:13年)春頃にお客様から寄せられたご意見を元に、以前に比べてわずかではあります小さめに設定いたしました。

検証その2 実際に重さを量ってみた



シャリの重さを教えてくれなかったB社のシャリはたったの15gであった。衝撃的な小ささである。店によってシャリの大きさに差があることも判明した。

検証の結果、回転寿司のシャリは確かに小さくなっていった！