

4. 経済発展段階別の有望食品～エンゲル係数分析②～ (国民経済計算ベース) 出典: National Account OECD, FAO

日本の平均エンゲル係数	1950年代	1960年代	1970年代	1980年代	1990年代	2000年代
		37.2%	27.6%	22.5%	18.3%	15.4% (1999年)
国内における過去のヒット食品(飲料除く)	1950年代以前 チキンラーメン(日清食品)	1969年……かにクリームコロッケ、 ミニハンバーグ(三洋)、 ミニハンバーグ(三洋) 1967年……チキンコロッケ(日本水産)	1977年……エビフライ(味の素) 1972年……エビフライ、コロッケ(加ト吉)、 キョウザ、シューマイ(味の素) 1971年……カツンヌードル(日清食品)	1979年……白身魚フライ! とんかつ(ニチロ) 1977年……エビフライ(味の素) 1986年……さぬきうどん(加ト吉) 1985年……チキンナゲット(ニチレイ) 1984年……オリーブスター調理ポテト 1983年……カツカレー(ニチロ)	1994年……新・レンジ生活 「衣がサクサク牛肉コロッケ」(ニチレイ) 1991年……肉巻きポテト(ニチロ) 1990年……焼きおにぎり(日本水産) 1998年……カツン入りえびとチーズのグラタン、 (雷印乳巻、新・レンジ生活) 「えびクリームカラタン」(ニチレイ) 1997年……やわらかから揚げ(味の素) 1995年……お弁当用スパゲティ(日清フーズ)、 レンジでできた「ミ」(香巻き(現)) 1999年……ニンがり焼おにぎり(ニチレイ)、 自然乾燥・おべんとうに便利 (日本水産)	2000年……そばめし(ニチロ)、 甘エビシューマイ(ニチレイ) 2001年……本格炒め炒飯(ニチレイ) 2002年……レンジピッツァ&ピッツァ(明治乳業、 上等洋食(ニチレイ)、野菜、 ソフトフリーズ製法・ふえる野菜) (大塚食品) 2003年……ギョーザ業界 ※No.1食品をさらに拡販(味の素) 2004年……骨までおいしい魚(マルハ)
	第四グループ	第三グループ		第二グループ		第一グループ

エンゲル係数別のグループ分け(2000年度)	該当国	有望食品	留意点
第一グループ: 7%以上～12%未満	米国(7%)、英国(9.3%)、オーストラリア(10.5%)、オランダ(11.1%)、シンガポール(11.4%)、ドイツ(11.9%)など	所得水準が高い国で構成されているのが特徴。 ◆ダイエット食品⇒米国や英国は特に肥満人口比率が高い	英語圏の国が多い。英語圏の国々は不思議と食品や料理に関心が薄く、日本人ほど食品に細かいこだわりを持っていない人も多い。このような点も考慮して市場に参加していく必要性あり。
第二グループ: 12%以上～15%未満	日本(14.5%)、スウェーデン(12.5%)、デンマーク(12.7%)、香港(13.2%)、韓国(13.8%)、イタリア(14.4%)、フランス(14.7%)など	所得水準や食文化に対する意識が日本に近いため、日本製品を受け入れやすい土壌あり また第一グループと比べて肥満率が低い。 ◆機能性食品をそれぞれの国の文化に合わせる形態で投入 ◆世界No.1食品	所得水準は第一グループと同等だが、エンゲル係数はやや高い。その要因として、これらの国々は食事・料理に非常に関心が高いことが関係している可能性あり。 例) 香港の広東料理、韓国料理、イタリア料理、フランス料理そして日本料理と各国が世界的な料理文化を構築。
第三グループ: 20%以上～30%未満	メキシコ(23.9%)、タイ(27.2%)、中国(29%)など インド(都市部)	日本の1960年代～1970年代に該当 ◆冷凍食品 低価格のフライものやコロッケ類) ◆外食産業、「グルメ意識」の萌芽	中国のエンゲル係数は都会圏と農村部を平均化したものであるため、それぞれのエリア別のエンゲル係数で判断する必要がある。
第四グループ: 40%以上	インド(43.1%)、スリランカ(47.5%)など	◆低価格の保存食 例) チキンラーメンなど	このグループの経済状態は日本の1950年代以前にあたる。インドは都市部と地方に分けて考慮すべき。都市部のみならず第三グループ範疇には含まれるとみられる。

※エンゲル係数: スリランカ: 1999年度、日本・米国・英国・フランス・中国・韓国・タイは2004年度