

今年の恵方巻、 平均価格は 1000 円超え 昨年比 1 割超の大幅値上げ

コメ価格の高騰が影響、
「海鮮恵方巻」も大幅値上げ相次ぐ

2025年節分シーズン「恵方巻」価格調査



本件照会先

飯島 大介（調査担当）
帝国データバンク
東京支社情報統括部
03-5919-9343（直通）
情報統括部：tdb_jyoho@mail.tdb.co.jp

発表日

2025/01/24

当レポートの著作権は株式会社帝国データバンクに帰属します。
当レポートはプレスリリース用資料として作成しております。著作権法の範囲内でご利用いただき、私的利用を超えた複製および転載を固く禁じます。

SUMMARY

2025 年節分シーズンの恵方巻の平均価格は、一般的な五目・七目の恵方巻で 1094 円と、前年より 14.2%値上がりした。海鮮恵方巻も平均 1944 円となり、12.4%上昇した。コメをはじめ海産物や鶏卵の価格が上昇し、大幅な価格引き上げが相次いだ。一方、手ごろな価格帯の恵方巻では価格据え置きや値下げといった動きもあり、価格帯の二極化が進行している。

株式会社帝国データバンクは、2025 年節分シーズンに発売される「恵方巻」価格の動向について調査・分析を行った。

〔注 1〕

全国の手続きコンビニエンスストア・外食チェーン・スーパー・日本料理店などのうち、前年の価格と比較可能な「恵方巻（五目・七目）・海鮮恵方巻」を対象とした。比較対象は合計 104 社。一般的な 1 本・18cm 前後（ハーフを除く）の商品が対象。

〔注 2〕

前年と比較できない恵方巻があるため、一部前年調査から対象が変更となっている。なお、入れ替え対象の恵方巻について 2022 年まで遡って価格データを再集計した。

今年の恵方巻、平均価格は前年比 10%超の大幅値上げ

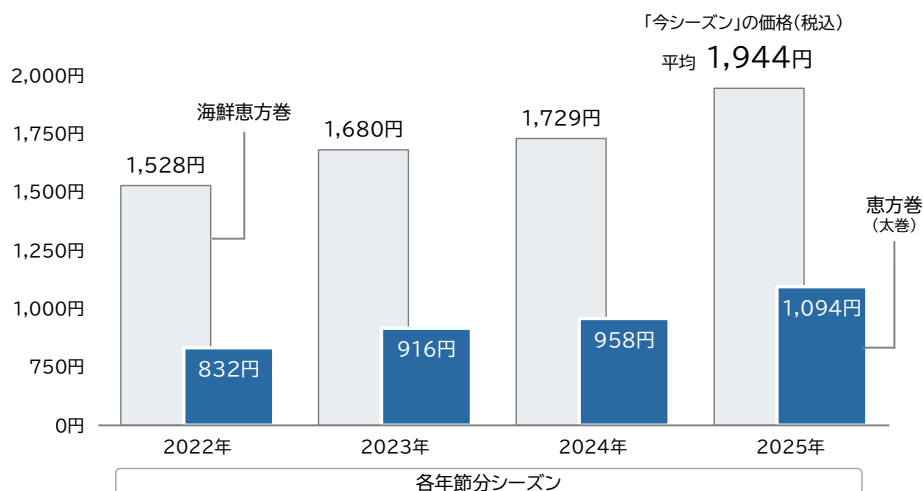
全国の大手コンビニエンスストアや外食チェーン、スーパー、著名な日本料理店など計 104 社で販売される 2025 年節分シーズンの恵方巻価格を調査した結果、一般的な五目・七目の恵方巻(田舎巻、太巻 1 本あたり)における平均価格は 1094 円(税込)だった。1 年前(24 年節分、「昨シーズン」)の 958 円に比べて 136 円、率にして 14.2%の大幅な値上がりとなった。豪華で高級志向な品が多い海鮮恵方巻では平均 1944 円となり、前年(1729 円)から 215 円・12.4%の上昇となった。

昨シーズンから値上げを行った恵方巻は 50 社に上り、前年(48 社)を上回った。値上げ幅別にみると、最も多いのは「100 円未満」(24 社)で全体の 3 割超を占めたものの、23 年シーズン以降で最少となった。なかでも、回転寿司チェーンや食品スーパーなど量販店で販売する単価 400~700 円台の恵方巻を中心に、50 円以上の値上げが多くみられた。また、値上げ幅が「100~150 円未満」の恵方巻は 13 社となり、調査開始以降で最多だったほか、「200 円以上」の値上げも最多タイの 11 社となった。価格の「据え置き(値下げ)」は過去最少の 15 社だった。総じて、小幅な値上げにとどまった昨シーズンに比べて大幅な価格引き上げの動きが目立った。

海鮮恵方巻でも、大幅な値上げが相次いだ。2025 年シーズンにおける海鮮恵方巻の値上げ幅をみると、最多は「200 円以上」で 32 社となり、23 年以降で最も多かった。一方で、価格の「据え置き」は 19 社にとどまり、恵方巻と同様に過去 3 シーズンで最も少なかった。

今シーズンは、「コメ」をはじめ主要な原材料の多くで大幅な価格上昇が避けられない見通しとなった。市販されるコメ 5kg の価格は、前年比で 60%超の大幅な値上げとなったほか、使用頻度の高い味付かんぴょうや海苔も、前年比で 20~30%の大幅な価格高騰が見込まれる。太巻きに用いられる玉子焼きでは、昨シーズンに落ち着きを見せた鶏卵価格が一転して上昇傾向で推移し、2025 年 1 月時点では前年比 1.4 倍で推移するなど、23 年当時の「エッグショック」に迫る高値で推移している。水産品では、まぐろ類が昨シーズンに比べて安値傾向にあるものの、ほたて、くるまえび、いくらなど 30%を超える高値となった原材料もあり、海鮮恵方巻で価格の大幅引き上げが相次いだ要因となった。

「恵方巻」平均価格推移



【注】 一部恵方巻で調査対象が変更となっており、22年に遡って価格を再集計している

恵方巻、再び「高値」へ 低価格と高級志向の二極化進む

恵方巻の平均価格は1本当たりの平均価格で前年から100円超上昇するなど、40円前後の値上げにとどまり「お買い得感」が強かった昨シーズンから一転して大幅な値上がりトレンドとなった。恵方巻に欠かせないコメ価格の高騰が影響したほか、海鮮恵方巻では使用する原材料によっては大幅な高値での仕入れを余儀なくされていることも、価格を大きく押し上げる要因となった。他方で、使用する原材料を工夫するなどして手ごろな価格帯の恵方巻では価格据え置きや値下げを行い、物価高による節約志向を意識した値付けもみられた。2025年以降の恵方巻商戦は、昨年末のおせち商戦の流れを引き継いで「高価格帯」と「低価格帯」の二極化がさらに進行するとみられる。

今シーズンも前年に引き続き、ほぼすべての企業で予約制が導入された。足元では食材の価格高騰が続く、食材廃棄コストの抑制を図る目的で、生産本数やメニュー数の絞り込み、完全予約制を導入する動きも聞かれる。ただ、こうした動きは1本2000円前後の中～高級価格の恵方巻で多く、1本1000円以下の恵方巻では当日の店頭販売が占める割合も高いなど、予約制によるフードロス対策には依然として課題も多い。恵方巻は当日の需要予測が難しく、日持ちがしないという難しい特徴を抱えるなかで、「予約制」や「値引きシール」による当日売り切りといった努力が、小売業界・消費者ともに求められる。

「恵方巻」材料費(左)と前年比値上げ幅の動向(右)

