



旅先で食べたいご当地鍋ランキング！ カニなど海鮮グルメの王者を抑え「松阪牛 すき焼き」が1位を獲得 『じゃらん』編集長オススメのご当地鍋9選

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘、以下リクルート）が発行する旅行情報誌『じゃらん』は「ご当地鍋」について調査を行いました。その結果をお知らせするとともに、『じゃらん』編集長4人がオススメする「ご当地鍋」を紹介します。なお、本内容は旅行情報サイト「じゃらんニュース」でも紹介しております。 <https://www.jalan.net/news/article/596826/>

■『じゃらん』旅先で食べたいご当地鍋ランキング

順位	ご当地鍋名称	県名
1	松阪牛 すき焼き	三重県
2	もつ鍋	福岡県
3	かにすき	北海道
4	石狩鍋	北海道
5	きりたんぼ鍋	秋田県
6	ふぐちり	山口県
7	ほうとう	山梨県
8	カキの土手鍋	広島県
9	水炊き	福岡県
10	山形の芋煮	山形県

秋も深まり鍋が恋しい季節となりました。今回はご当地食材がたっぷり味わえる日本各地の「ご当地鍋」の中から、旅先で食べたいご当地鍋ランキングの結果をご紹介します。カニやふぐ、牡蠣など人気の海鮮グルメを抑えて1位を獲得したのは、松阪牛のすき焼きでした。日本三大和牛の1つで、霜降り肉になっているのが特徴。そんな松阪牛をシンプルに砂糖と醤油で味付けたすき焼きは、一度は本場で味わいたい一品です。さらに、ベスト10の中から、『じゃらん』編集長がオススメするご当地鍋をご紹介します。旅先ではもちろん、お取り寄せでも味わうことができますので、今年はずいぶん絶品ご当地鍋で、心もカラダも温まる冬をお過ごしください。

【調査概要】インターネット調査／調査時期：2021年9月7日（火）～9月8日（水）／
調査対象：全国在住20代～50代／有効回答数：1,030名／複数回答
全国のご当地鍋の名称を提示し、あてはまるものを3つまで選択

本件に関する
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

■ 『じゃらん』編集長オススメ！旅先でも、お取り寄せでも食べたいご当地鍋

『じゃらん』統括編集長 大橋 菜央のオススメご当地鍋

〔きりたんぼ鍋〕比内地鶏生産責任者の店 本家あべや

大地に放し飼いでストレスなく育てられた比内地鶏を新鮮な状態で味わえる、比内地鶏生産責任者のお店。スープはコクのある鶏ガラで、最後に鶏油（チー油）を足すとうま味が格段に増します。鶏肉にせりの風味、どれもおいしくリピート必須です！



〔水炊き〕博多 華味鳥

創業者自らが養鶏に携わり開発した銘柄鶏「華味鳥」は、ほどよい歯ごたえとジューシーさが特徴。濃厚スープと鶏のうま味がしみ込んだ雑炊にしても大満足のご当地鍋です。お取り寄せには、オリジナルのポン酢や柚胡椒がセットになったものもあります。



〔山形の芋煮〕後藤屋

ほどよい醤油味に霜降りの米沢牛がうま味を引き立てるおいしさで、大人も子どもも好きな味だと思います。お取り寄せで楽しむなら後藤屋さんがオススメ。厳選した芋煮の材料が一式セットになっているので、家でも手軽にご当地鍋が堪能できます。



『関東・東北じゃらん』編集長 西 尚子のオススメご当地鍋

〔きりたんぼ鍋〕佐田商店

創業100年を超える老舗のご当地鍋。養鶏からはじまり、戦後、料亭からの要請で始めたきりたんぼ製造で広く知られるようになったお店です。きりたんぼは、あきたこまちとササニシキをブレンドし、機械に頼らず手作業で作るこだわりの逸品！



〔ほうとう〕ほうとう蔵 歩成 河口湖店

県内に3店舗を構える専門店。ほうとうの味を競う大会で3連覇し、殿堂入りを果たしたことでも有名なお店です。特製黄金味噌を使ったスープ、地産食材たっぷりの具だくさんの鍋はカラダが喜ぶおいしさです。



『東海じゃらん』編集長 芝谷 千恵子のオススメご当地鍋

〔松阪牛 すき焼き〕和田金

松阪牛ならではの濃厚な肉のうま味と香りを堪能するなら、和田金のすき焼きは外せません！地元産のネギや三つ葉など、厳選された野菜とともに鉄鍋の中で焼かれるお肉は、口の中に入れた瞬間に広がるうま味と柔らかさに感動です。



〔松阪牛 すき焼き〕牛銀本店

創業よりこだわってきた「牛鍋」の味が堪能できます！霜降り極上肉を鉄板でさつと焼いて、割り下を使わずに砂糖と醤油だけで味付けるのが牛銀の味。いぶし銀造りで親しまれているお店の雰囲気もタイムスリップしたような感覚で楽しめます。



『関西・中国・四国じゃらん』兼『九州じゃらん』編集長 長田 佳子のオススメご当地鍋

〔きりたんぼ鍋〕秋田の料亭 濱乃家

大正7年創業の秋田の老舗料亭濱乃家のきりたんぼ鍋。ササニシキを食感が残るように半づきにしたきりたんぼと比内地鶏や舞茸、せりなど材料はすべて秋田地場産の新鮮素材で、鍋の水は鳥海山麓の湧き水を使っている、滋味あふれる味わいです。



〔もつ鍋〕一藤

旅行者にも地元の方にも人気のお店です。素材選びにこだわり、ひとつひとつ手作業で調理されているのですが、くさみのない「もつ」がとにかくおいしい！丹念に仕込まれた味噌味のスープも最高で、メのちゃんぽんまでペロリといただけます。



※紹介している内容は2021年10月15日時点の情報です

※本ランキングをご紹介いただく際は、必ず下記クレジットを記載してください

「じゃらん 旅先で食べたいご当地鍋ランキング」

※おでかけの際には、自治体のホームページなどで最新の情報をご確認ください。また、新型コロナウイルス感染症の拡大の防止に十分ご配慮いただくようお願いいたします

リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人一人のライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、メディア&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、4万6,000人以上の従業員とともに、60を超える国・地域で事業を展開しています。2020年度の売上収益は2兆2,693億円、海外売上比率は約45%になります。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人一人が輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここにはない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/>

リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>