

「みんなの食べたい鍋ランキング2016」結果発表

不動の王者「すき焼き」がV5達成！

「鍋でやられるとイヤなこと」1位は、鍋へのこだわりが招く〇〇！

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）が企画編集する、街のおトク情報満載のクーポンマガジン『HOT PEPPER』2016年11月号にて、全国の20代～30代の男女1044人を対象に「みんなの食べたい鍋ランキング2016」のアンケートを実施いたしましたので、結果をご報告いたします。

「みんなの食べたい鍋ランキング2016」結果

○みんなの食べたい鍋ランキング2016

1位：すき焼き (→)	(192票)
2位：キムチ鍋 (→)	(146票)
3位：しゃぶしゃぶ (→)	(120票)
4位：もつ鍋 (→)	(98票)
5位：おでん (→)	(89票)
6位：鶏の水炊き (→)	(74票)
7位：寄せ鍋 (→)	(56票)
8位：豆乳鍋 (↑昨年9位)	(30票)
9位：ちゃんこ鍋 (↓昨年8位)	(27票)
10位：カニしゃぶ (↑昨年ランク外)	(21票)

不動の人気を誇る「すき焼き」が、5年連続の首位を獲得。特別な日に食べられる贅沢品として、圧倒的な支持率を見せました。2位、3位には毎度熾烈な順位争いを繰り広げる「キムチ鍋」と「しゃぶしゃぶ」がランクイン。

その他の鍋は昨年同様の順位につける中、「豆乳鍋」と「カニしゃぶ」が順位をあげました。「豆乳鍋」は「作りやすくて、食べやすくて、健康的」「美容にもよさそう」などの理由でハマる人も多いようです。

○鍋でやられるとイヤなことランキング

1位：食べるタイミングを指示される	(307票)
2位：鍋に関するうんちくを披露する	(188票)
3位：とことん自己流を貫く	(176票)
4位：勝手に取り分けられる	(174票)
5位：肉ばかり食べる	(173票)

圧倒的首位は、「食べるタイミング」を指示されること。鍋に対するこだわりが強いほど、つつい気になってしまいますが、鍋はシェアすることでより美味しくなる食べ物。回答の中には「仲良くない人とは食べたくない」という意見もあり、仲良い人たちと美味しく楽しく食べたい！という想いが反映されていました。

<番外編> コレってうちだけ!? 我が家の鍋ルール

- ・鍋のふたを開ける瞬間「じゃ、じゃーん！」と言わなくてはならない (埼玉県30代女性)
- ・「本日の高級肉コーナー」という時間を作っている (東京都30代女性)
- ・すき焼きには牛乳を入れる (山口県30代男性)
- ・食べたいメインの食材はめいめいでかってくる (沖縄県30代女性)
- ・おでんにはマヨネーズをつける (大阪府20代女性)

【アンケート概要】 ※『HOT PEPPER』調べ

■調査時期 : 2016年8月26日(金)～2016年8月29日(月)

■調査対象 : 全国20～30代男女 (株式会社マクロミルの登録モニター) ■有効回答数 : 1044人

鍋ランキングの詳細が読めるのはこちら！

『HOT PEPPER』『HOT PEPPER Beauty』2016年 11月号

(10月28日(金) 発行)

『HOT PEPPER』11月号では鍋ランキングの他に、「もう悩まない、美髪のためのヘアケア講座」など、『HOT PEPPER Beauty』11月号では「キレイになれる！TOKYO朝活習慣」などを特集！

その他の特集記事やラック設置場所の詳細 : <http://magazine.hotpepper.jp/>



2016年注目の鍋トレンドは 食材一つを高品質に楽しむ「シンプルリッチ」

素材の魅力をとことん引き出す“一点特化主義”鍋

鍋といえば、さまざまな具材を味わうイメージがありますが、今年は「パクチーづくし鍋」や「サバづくし鍋」など、メイン食材の魅力を引き出す“一点特化主義”鍋のブームが到来しています。その背景には、ここ数年の専門店ブームがあります。食材の卸売業社やメーカーが飲食店経営に進出しているケースもあり、食材の活かし方を熟知した専門店ならではの、おトクに美味しく、素材そのものの良さを引き立つ鍋を堪能することができます。



①

▲大流行のパクチーで“一点特化”

○トレンド座談会 座長 有木真理が語る、2016年の“鍋”

2016年注目の鍋、キーワードは「シンプルリッチ」

今年は「シンプル=食材一つ」を「リッチ=高品質」に楽しむというムーブメントが来ています。メインとなる食材にこだわって、最もおいしい食べ方で提供するスタイルは、ここ数年増加している専門店の特徴です。鍋にもその流れが来ています。また、美や健康への意識が高い女性たちが、体の中からキレイになるため、厳選されたいいものを食べようという流れがあります。こだわり食材の鍋、きっと自宅では味わえない新しい発見がありますよ。

ホットペッパーグルメ外食総研
トレンド座談会 座長 有木真理



この冬おすすめの「シンプルリッチ」鍋の店舗（一部ご紹介）

①タイ屋台999（カオカオカオ）【中野】

今や日本での市民権を得たパクチーを鍋に。視界も口中も鼻腔までも、全てをパクチーに染め上げる。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001109299/>

パクチー鍋 画像①(上部)

②山陰海鮮善丸 四谷店【四谷】

鮮度命の新鮮なさばを、贅沢にしゃぶしゃぶに。まったりな舌触りがクセになる。

<https://www.hotpepper.jp/strJ000631731/>

さばしゃぶしゃぶ 画像②

③日本酒しゃぶしゃぶ専門店 悠久乃蔵 銀座並木通り本店【銀座】

日本酒100%の「日本酒しゃぶしゃぶ」は、一升瓶から直接注ぐ贅沢さ。

清酒を使うことで立ち上る香りはとっても芳醇。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001152742/>

日本酒しゃぶしゃぶ

④宮崎県日南市 塚田農場 八重洲北口店【八重洲】

たっぷりとスープを含んだ餃子が食欲をそそる「餃子鍋」。新しい食べ方としても注目！

<https://www.hotpepper.jp/strJ001027679/>

餃子鍋 画像③

⑤しゃぶしゃぶ温野菜 御茶ノ水店【御茶ノ水】

根強い人気の薬膳鍋と菌活で話題のきのこが共演した「きのこ薬膳鍋」が楽しめる。美しく美を追求できる女子必見の一品。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001028768/>

きのこ薬膳鍋



②



③

「ホットペッパーグルメ外食総研」が主催する「トレンド座談会」とは

リクルートライフスタイルの外食のプロフェッショナル集団が、シーズン毎に外食トレンドを発表します。消費者アンケートや、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、外食に関する調査・研究機関の研究員の他、女子トレンド、高級店トレンドなど、様々な分野を得意とするスペシャリスト計6名で構成されます。

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>