



## 味の想像がつかない！名前も具材もインパクト絶大の絶品鍋がずらり 『じゃらん』ユニークなご当地鍋ランキング

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」に関する調査を行いましたので、その結果をお知らせします。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/776941/>

### ■『じゃらん』ユニークなご当地鍋ランキング

順位	名称	都道府県
1	どじょう鍋	東京都
2	ねぎま鍋	東京都
3	美酒鍋	広島県
4	ちりとり鍋	大阪府
5	しし鍋（しし汁）	石川県
6	きりたんぼ	秋田県
7	しし鍋	奈良県
8	茨城 あんこう鍋	茨城県
8	桜鍋	東京都
10	じゅんじゅん	滋賀県

寒い季節に食べたい、あつあつの鍋料理。アンケートでは「冬によく食べるグルメ」で約70%が「鍋料理」と回答するほど冬に恋しくなるグルメのひとつです。好きなお鍋では「すき焼き」や「もつ鍋」「水炊き」などが挙げられますが、今回は全国のおいしいお鍋の中から「ユニークだと思うご当地鍋」に関する結果を紹介します。1位は東京都「どじょう鍋」が獲得。その名のとおり、どじょうを煮た鍋料理で江戸の郷土料理として親しまれ、うなぎに負けないスタミナ料理としても知られています。2位も同じく東京都から「ねぎま鍋」がランクイン。漢字で「葱鮪鍋」と書くこの鍋は、ネギの風味とマグロの相性が抜群の一品です。続く3位は広島県の「美酒鍋」。日本三大酒どころのひとつ西条市の酒蔵で生まれたご当地鍋で、冬はもちろん暑気払いにも食されるといふあっさり味が特徴です。そのほか TOP10 には地元ならではの食材を使用したものから、名前からは味の想像がつかないものまでさまざまなご当地鍋がラインナップする結果となりました。心も体もあたたまる鍋料理。冬のグルメ旅にご当地おすすめの絶品鍋をぜひご賞味ください。

【調査概要】インターネット調査／調査時期：2023年12月6日（水）～2023年12月8日（金）調査対象：47都道府県在住20代～50代／有効回答数：1,034名／複数回答（『じゃらん』掲載情報を中心にピックアップしたご当地鍋の中から、ユニークだと思うものを3つまで選択。コメントはFA）

本件に関する  
お問い合わせ先

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

## ■『じゃらん』ユニークなご当地鍋ランキング：トップ5を紹介

### 1位：どじょう鍋【東京都】

江戸の郷土料理として親しまれていたどじょう鍋は、どじょうを煮た鍋料理で、うなぎに負けないスタミナ料理としても知られています。どじょうをまるごと料理した丸鍋や開いたどじょうを割り下で煮込んで卵でとじた柳川鍋などがあります。「初めて見た!」「具材とネーミングにインパクトがある」「味の想像がつかない」などのコメントを筆頭に「意外だけどおいしそう」や「一度食べてみたい」という声も寄せられました。



### 2位：ねぎま鍋【東京都】

ねぎま鍋は漢字で「葱鮪鍋」と書くとおり、ネギとマグロを使ったお鍋で、俳句の季語にもなるほど歴史がある江戸の郷土料理です。醤油と酒、ダシ汁にみりんなどで割り下を作り、ネギを煮ている上にマグロをのせて食べます。コメントには「組み合わせがユニーク!」「焼き鳥かと思ったらマグロでびっくり」「マグロの鍋を初めて知った」など、具材の意外さに驚く内容が多く見られました。



出典：農林水産省「うちの郷土料理」  
画像提供：大久保洋子

### 3位：美酒鍋【広島県】

広島県西条市の老舗の酒蔵で考案された美酒鍋。そのまま飲んでもおいしい日本酒を贅沢に使って仕立てた、酒のうまみが詰まったお鍋です。味付けはシンプルに塩と胡椒と酒だけ。加熱でアルコールが抜けるので、世代を問わず食べることができます。アンケートには「お酒を使っているのがユニーク」と酒に関することを中心に、「独自性がある」「その土地ならではの」などの声が並びました。



出典：農林水産省「うちの郷土料理」  
画像提供：公益社団法人東広島市観光協会

### 4位：ちりとり鍋【大阪府】

ちりとりに似た鉄板に、ホルモンや牛肉とたっぷりの野菜を煮込んで食べるピリ辛のお鍋です。主に大阪で食べられていて、おいしいちりとり鍋が味わえるお店も多くあります。ピリ辛のタレが食欲をそそり、お酒も進む一品です。アンケートを見ると「名前がユニーク」「四角い鍋がインパクトある」などコメントのほとんどが名前のおもしろさに関する内容となりました。



### 5位：しし鍋（しし汁）【石川県】

海の幸だけでなく山の幸も豊富な石川県ですが、熊肉を入れたしし鍋は山の幸を堪能できる郷土料理です。匂い消しとなる味噌とスタケなどの山菜や根菜類と一緒に、コラーゲンたっぷりの熊肉が食べられます。こちらには「熊肉が気になる」「熊が珍しい」の声を中心に「低カロリーでおいしそう」「食べてみたい!」と、その味に興味を惹かれるコメントが目立ちました。

※紹介している内容は 2024 年 1 月 18 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 ユニークなご当地鍋ランキング」

※おでかけの際には、ホームページなどで最新の情報をご確認ください

## 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、一人ひとり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、マッチング&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。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、一人ひとり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/>