



具材や出汁の特徴に驚きの違い！関東と関西は具材の違いもユニーク 『じゃらん』本場で食べたいご当地おでんランキング

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、「ご当地おでん」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。

■ 『じゃらん』本場で食べたいご当地おでんランキング

順位	名称	順位	名称
1	名古屋風 味噌おでん	6	京都風おでん
2	福岡風おでん	7	青森風おでん
3	沖縄風おでん	8	札幌風おでん
4	金沢風おでん	9	長崎風おでん
5	静岡風おでん	10	姫路風おでん

■ 『じゃらん』おでんに必ず入れる具材ランキング

● 関東エリア TOP10

(n=403)

(茨城県、栃木県、群馬県、埼玉県、千葉県、東京都、神奈川県)

順位	名称
1	大根
2	たまご
3	白はんぺん
4	ちくわぶ
5	もち巾着
6	さつま揚げ
7	焼ちくわ
8	白滝
9	がんも 黒こんにゃく

● 関西エリア TOP10

(n=203)

(滋賀県、京都府、大阪府、兵庫県、奈良県、和歌山県)

順位	名称
1	大根
2	たまご
3	厚揚げ
4	じゃがいも
5	牛すじ串
6	もち巾着
7	ごぼ天 黒こんにゃく
9	焼ちくわ
10	さつま揚げ ウィンナー

寒さが増す今日このごろ、熱々の“おでん”でほっこり温まるのにぴったりの季節到来です！そこで全国各地の知られざるご当地おでんについてアンケートを実施しました。旅先で食べたいご当地おでん1位は「名古屋風 味噌おでん」。「なごやめし」のひとつで、濃厚な味噌の味わいが魅力です。そのほか TOP10 には個性豊かな具材や出汁が特徴のご当地おでんが並ぶ結果となりました。いつもの味や実家で定番だった味、新発見のおでんはランクインしていたでしょうか？おでんにつける意外な調味料ランキングも P3 で紹介していますので、この冬は新しいチャレンジをしたり、各地のおでんを食べ比べてみるのもおもしろそうですね。

本件に関する
お問い合わせ先

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

■ 『じゃらん』本場で食べたいご当地おでんランキング：TOP5 を紹介

1位：名古屋風 味噌おでん

濃厚な味噌の味わいが魅力の味噌おでんは、愛知県・名古屋で長年愛されている「なごやめし」のひとつ。八丁味噌などの豆味噌の出汁でグツグツと長時間煮込む方法と、醤油ベースのおでんに調理味噌をかける方法の2とおりあり、具材には東海地方のローカルフードでもある角麩や小麦粉ともち粉を混ぜた生麩など、味がしみこみやすい具材が多いのもポイントです。



出典：農林水産省「うちの郷土料理」

2位：福岡風おでん

福岡風おでんは具材に特徴があり、博多エリアでは魚のすり身で餃子を巻いた“餃子巻”が名物ですが、小倉エリアでは、ロールキャベツや餅入り巾着にキャベツを入れたものが主流です。県内のうどん店におでんコーナーが設置されていたり、福岡の屋台街で味わうことができるのも魅力。屋台によってはオリジナルの具材を用意していることもあるので、福岡グルメと一緒に楽しめます。



3位：沖縄風おでん

沖縄の食文化が詰まった沖縄風おでんは、出汁と具材に“テビチ”と呼ばれる豚足を使います。出汁はカツオ節と長時間グツグツと煮込んだ豚足から溶け出したうま味がベースで、シンプルながらもコクのある味わいです。具材は大根やたまご、コンニャクなどの定番に加え、コラーゲンたっぷりの豚足やソーセージなどの肉類、レタスや山東菜（さんとうな）などの葉物野菜や島豆腐の厚揚げなど具だくさんです。



4位：金沢風おでん

石川県の金沢風おでんは、昆布や魚介からとった醤油風味の出汁で、ほんのりと甘く優しい味わいをベースに、それぞれの店や家庭によって味わいが異なるのが特徴です。具材には地元・金沢の食材を使うというルールがあり、カニの甲羅に身やカニ味噌を詰めたカニ面やバイ貝などの海の幸、車輪のような形をした車麩、赤巻き（かまぼこ）、さらには、源助大根などの加賀野菜が入ります。



5位：静岡風おでん

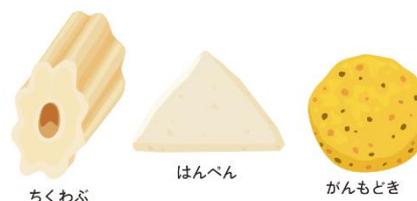
静岡風おでんは、真っ黒なスープながらあっさりとした味わいが特徴です。濃口醤油がベースのスープに、牛すじや鶏肉からとった出汁を継ぎ足しているのどどんど色が濃くなるのだとか。具材には、イワシやサバといった青魚をまるごとすり身にしてゆでた黒はんぺんや牛すじ、なると巻きなどが入り、イワシの削り節やカツオ節などを混ぜただし粉と青のりをかけて食べるのが静岡流。



■ 『じゃらん』 おでんに必ず入れる具材ランキングについて

関東エリア特徴

関東では「白はんぺん」「ちくわぶ」「がんも」などがランクインするなど練り物が好まれる傾向が見えます。なかでも「ちくわぶ」は、小麦粉に水と塩を加えて練ったものでモチモチ食感が特徴。主に関東周辺でのみ使用される具材なのだから。



関西エリア特徴

関西では、関東とは違う個性的な具材がランクインしています。一番の特徴は「牛すじ」です。じっくり煮込んだ「牛すじ」や「ごぼ天」など練り物は、おでんの味に深みが増し、うま味をより高めてくれる具材としても重宝されています。



<番外編> 『じゃらん』 おでんにつける意外な調味料ランキング

順位	名称
1	マヨネーズ
2	コチュジャン
3	ラー油
4	マスタード
5	あお海苔

おでんを食べる際に使用する調味料について、圧倒的多数派は「からし」でした。続いて「味噌だれ」「だし粉」と、おなじみの調味料に人気が集まるなか、おでんにつける意外な調味料1位は「マヨネーズ」2位「コチュジャン」3位「ラー油」とバリエーション豊かな結果となりました！コクとうま味が加わりそうなラインナップ。ぜひ新たなマッチングにチャレンジしてみてください。

※紹介している内容は2024年11月6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 本場で食べたいご当地おでんランキング」

「じゃらん おでんに必ず入れる具材ランキング」

「じゃらん おでんにつける意外な調味料ランキング」

※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

【調査概要】インターネット調査／調査時期：2024年9月20日（金）～2024年9月24日（火） 調査対象：47都道府県在住20代～50代／有効回答数：1,048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おでんのなかから「旅先で食べてみたい」「必ず入れる具材」などの項目について、それぞれ3つまで選択）

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/>