

「ホットペッパーグルメ外食総研」が予測！ 2019年度鍋トレンド 生唐辛子や生こしょうなどのスパイスを“具材”として食べる 「生スパイス鍋」

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）の調査・研究機関「ホットペッパーグルメ外食総研」は、毎月外食のプロフェッショナルを集め、外食トレンドを発表するための「トレンド座談会」を開催しています。2019年9月の第2弾は、今年の冬の鍋トレンドについてレポートします。

「ホットペッパーグルメ外食総研」上席研究員・有木 真理が予測する今年の冬の鍋トレンド



スパイスブームが鍋に波及 今年の冬は「生スパイス鍋」



1980年代に始まり、約30年続く激辛ブーム。辛みのバラエティーも増え、激辛レベルも最高潮となった今、激辛のトレンドは本格志向へ。これからは、辛いだけではなくスパイスそのものの香りや食感を楽しむ傾向が強まります。そのトレンドが今年は鍋にも反映されます。2019年度の鍋のトレンドはズバリ「生スパイス鍋」。生スパイスとは乾燥させていないスパイスのこと。今まで“香辛料”としての扱いだった唐辛子やこしょうなどのスパイスが、今冬は“生の具材”として鍋に入ります。「生スパイス鍋」の魅力は香りとうまい。さらに他の具材のおいしさも引き立てます。さまざまな効果・効能を期待して食べる人もいるでしょう。今年の冬はスパイスの魅力を再発見できる「生スパイス鍋」に大注目です。

スパイスに関するアンケート結果

生スパイスで高まる「香り」への期待

「ホットペッパーグルメ外食総研」が実施したアンケートによると、スパイスの効いた食事の魅力第1位は「香り」。さらに、生スパイスのイメージは「より香りが楽しめそう」がトップで、香りに対する期待が高い結果となりました。

■スパイスの効いた食事の魅力トップ5

(n=1,032、3つまでの複数回答)

順位	魅力	%
1	香り	71.9
2	辛み	64.1
3	味の深み	53.4
4	効果・効能	21.0
5	食感	8.5

■スパイスと比較した際の生スパイスのイメージトップ5

(n=1,032、3つまでの複数回答)

順位	イメージ	%
1	より香りが楽しめそう	54.6
2	より味の深みが楽しめそう	35.5
3	より辛みが楽しめそう	33.6
4	より効果・効能が期待できそう	17.9
5	あてはまるものはない	14.8

【本件に関するお問い合わせ先】
<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

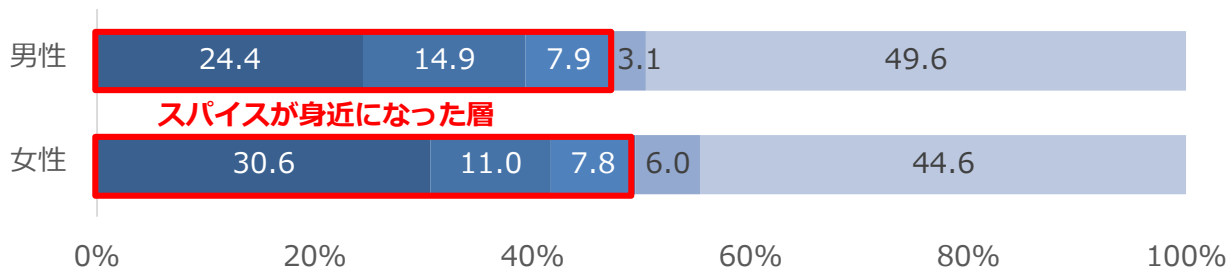
スパイスに関するアンケート結果

アンケート結果によると、この2～3年でスパイスが身近になったという人が多いことが分かります。女性の方がよりその傾向が見られます。またスパイスの効いた食事の魅力を探ねたところ、男性は「食欲を刺激する効果」が1位、女性は「新陳代謝を活発にする効果」が1位となり、さらに女性は「美肌・美容効果」（3位）への期待が高いことが分かりました。

■スパイスに対する意識に関して、2～3年前と比較して変化はありましたか？

あなたの感覚に一番近いものを選んでください。

(n=男女各516、単一回答)



スパイスが身近になった層

- 日常的には意識しないが、ときどき無性にスパイスの効いた食事をしたくなるが増えた
- 日常的にスパイスを取り入れた食事をするようになった
- スパイスに関する話題をより耳にするようになった
- スパイスを取り入れた食事をする機会は減った
- 特に変化はない

■スパイスの効能として期待するものは？

(n=男女各516、3つまでの複数回答)

男性

順位	期待する効果	%
1	食欲を刺激する効果	61.6
2	新陳代謝を活発にする効果 (発汗作用、血行促進など)	60.3
3	内臓の動きを活発にする効果 (整腸作用、二日酔い防止など)	35.3
4	病気の予防効果 (脳梗塞・認知症など)	19.0
5	期待するものはない	10.3
6	美肌・美容効果	9.5
7	気持ちを落ち着かせる効果	9.1
8	その他	0.2

女性

順位	期待する効果	%
1	新陳代謝を活発にする効果 (発汗作用、血行促進など)	69.0
2	食欲を刺激する効果	56.6
3	美肌・美容効果	32.2
4	内臓の動きを活発にする効果 (整腸作用、二日酔い防止など)	26.2
5	病気の予防効果 (脳梗塞・認知症など)	16.7
6	期待するものはない	9.5
7	気持ちを落ち着かせる効果	8.1
8	その他	1.0

【アンケート概要】

- 調査方法 : インターネットによる調査
- 調査時期 : 2019年8月19日(月)～2019年8月20日(火)
- 調査対象 : 全国に住む20歳～59歳の男女(株式会社マクロミルの登録モニター)
- 有効回答数 : 1,032件

「ホットペッパーグルメ外食総研」トレンド座談会とは

シーズン毎に“今”流行りの外食トレンドを発表する、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による座談会。アンケート調査や、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、飲食トレンドの数値化・可視化を行う「ホットペッパーグルメ外食総研」の研究員はじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、さまざまな分野のスペシャリストで構成されます。

「コラーゲンスープと和スパイスの鶏鍋」

隠れ房【東京都／新宿・池袋・青山、神奈川県／川崎】

収穫したての生こしょうを新鮮なうちに塩水漬けにした「純こしょう」を使用。大山鶏から出る濃厚な出汁（だし）と塩水で締めたもも肉でコラーゲンたっぷり。酸味を調和する生七味と共に食べる。

（10月15日（火）提供開始）

<https://www.hotpepper.jp/strJ000004837/>（新宿店）



「生スパイスと3種の肉山脈！カルデラ炊き肉鍋」

塊 ミートバル【東京都／銀座】

霜降り和牛、三元豚、ラム肉という三種類の肉を生こしょう＆生七味と共に食べ比べできる鍋。生ショウガも入って体が温まる。炊きスープのテールスープで味わった後、特製ダレで“味変”もできる。

（10月1日（火）提供開始）

<https://www.hotpepper.jp/strJ001009889/>



「生スパイス緑 肉肉肉×29肉盛り鍋 ～生スパイス仕立て～」

九州黒太鼓【東京都／池袋】

生の青唐辛子たっぷりで緑色に彩られた肉タワー鍋。さらに輪切りの青唐辛子を乗せて食べる。スープは濃厚な生スパイス味で、具材もスープも生スパイスづくし。ボリュームが欲しい人にピッタリ。

（10月15日（火）提供開始）

<https://www.hotpepper.jp/strJ000011926/>



「牛タンと彩りきのこの生スパイス2色オイルしゃぶしゃぶ」

あくとり代官 鍋之進【東京都／渋谷】

生七味が入ったごま油とフレッシュハーブや生唐辛子が入ったオリーブオイル、という二種類のオイルを好みで使い分けながら、牛タンのしゃぶしゃぶを楽しむ。

（10月15日（火）提供開始）

<https://www.hotpepper.jp/strJ000689952/>



「ぷるもち餃子の生スパイス生姜鍋」

やきとり餃子道場 さくら【東京都／両国】

あつあつでぷりぷりの水餃子に、香り高い実山椒を合わせて楽しむ期間限定の鍋。国産の黄金ショウガたっぷりのスープと旬の舞茸をはじめとする秋冬の味覚が詰まっていて、体の芯から温まる。

（10月10日（木）提供開始）

<https://www.hotpepper.jp/strJ001170732/>

