

ぐるなび発：「夏鍋」に関する調査

夏だって鍋料理が食べたい！いま、「夏鍋」が街を席卷中？！
体の中から涼しいスーパークールビズな冷たい夏鍋も

2011年夏の最新トレンドは“ ジュレ鍋 ”の予感！ ～ ツルンでプルンな食感＆見た目がとっても涼しげ～

飲食店情報検索サイト「ぐるなび」を運営する株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区 代表取締役社長:久保征一郎 以下、ぐるなび)は、ぐるなび会員を対象に、夏鍋に関する調査を行いました。

夏バテや節電が気になる2011年の夏。
今年は特に、クーラーに当たらなくても体の中から涼しくなりつつ、しっかりと栄養を取れるメニューが気になりますよね。野菜が沢山摂れるメニューの代表といえば鍋料理ですが、実は「夏鍋」が密かに注目を集めているようです。スーパークールビズな「冷たい夏鍋」もすでにメニュー化されています。

中でも、2011年の夏は“ ジュレ鍋 ”()に熱い視線が集まりそうな予感です。

() ジュレとはフランス語でゼリーのこと。スープやコラーゲンを寒天などでゲル状にゆるく固めたものを鍋のトッピングやつくだれとして食します。見た目が涼しげなジュレを鍋の具材と絡めてぶるぶるとした食感を楽しんだり、温かいスープに溶かして変化を楽しむなど、いつもの鍋メニューが華やかになります。



ここがPOINT ！

冬だけじゃないッ！夏だって鍋料理が食べたいんです！！
7割の人が「夏に食べたい鍋料理がある」

夏バテしやすい人の方が「夏に鍋料理を食べたくなる」傾向
夏バテを感じる人の8割弱は夏に食べたい鍋料理があると回答

夏に求めているのはこんな食感、こんな味。
1位「あっさり」55.6% 2位「のどごしがよい」45.8% 3位「ゆず、レモン風味」34.8%

2011年夏の最新トレンドは“ ジュレ鍋 ”の予感！
ツルンでプルンな食感＆見た目がとっても涼しげ

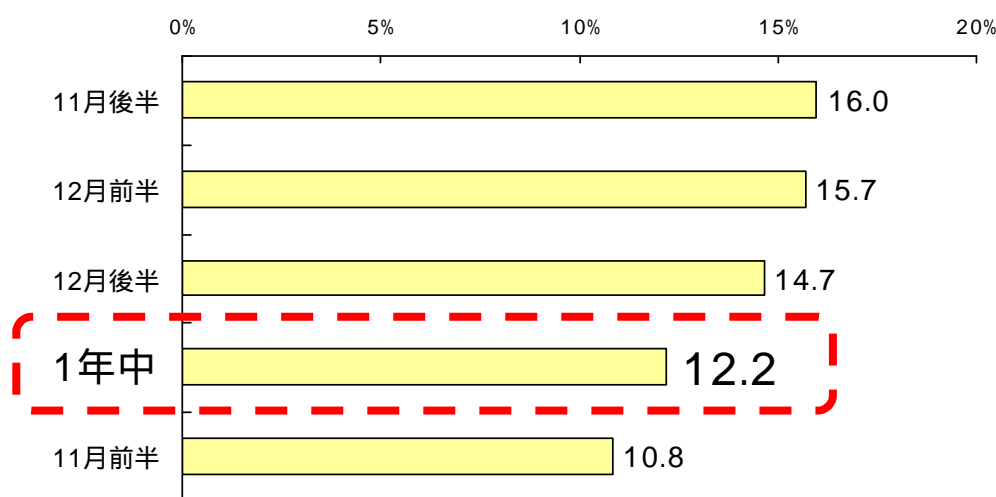
「ジュレ鍋」が食べられる店舗一例

冬だけじゃないッ！夏だって鍋料理が食べたいんです！！
7割の人が「夏に食べたい鍋がある」

2010年9月に鍋料理を食べたくなる時期を聞いたところ、1位「11月後半」16.0%、2位「12月前半」15.7%、3位「12月後半」14.7%に続き、4位に「1年中」12.2%がランクインしました。冬を代表する鍋料理ですが、1年を通してニーズがあることがうかがえます。

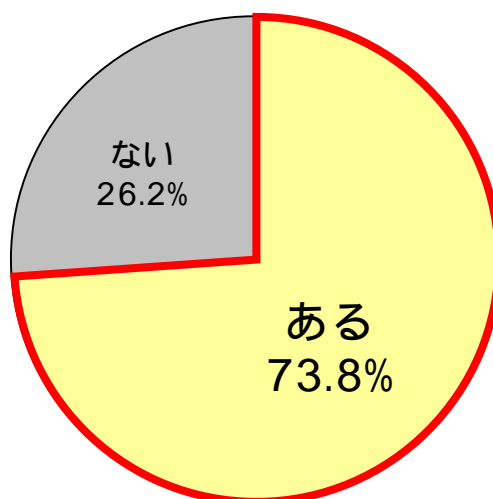
また、2011年5月の調査で、「この夏に食べたい鍋はあるか」と聞いたところ、「ある」73.8%となり、7割以上の人
が夏に食べてみたい鍋があると答えています。

【鍋料理を食べたくなる時期(TOP5)】
(鍋料理摂食意向有者 N=2143)



2010年9月調査

【夏に食べたい鍋料理はあるか】
(N=1444)



2011年5月調査

夏バテしやすい人の方が「夏に鍋料理を食べたくなる」傾向 夏バテを感じる人の8割弱は夏に食べたい鍋料理があると回答

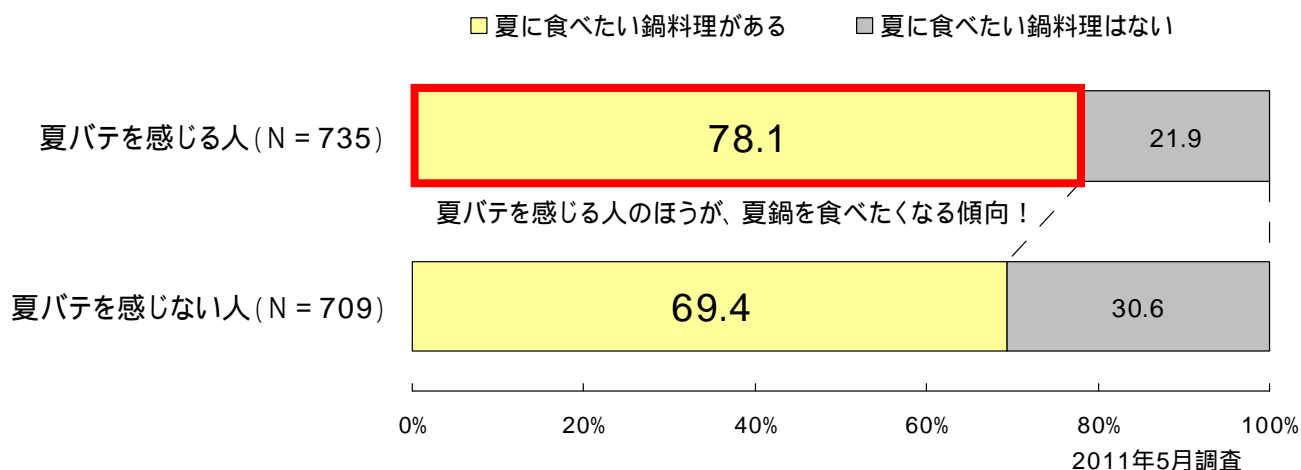
Q) 夏に食べたい鍋料理はありますか。(夏バテの感じやすさ別)

前頁の調査で「夏に食べたい鍋料理がある」「夏に食べたい鍋料理はない」と答えた人それぞれに、「夏バテ」をどの程度感じるか聞いてみました。

夏バテを「かなり感じる」「感じる」と答えた人の約8割が「夏に食べたい鍋料理がある」と回答しているのに対し、夏バテを「あまり感じない」「全く感じない」と答えた人で「夏に食べたい鍋料理がある」と回答した人は7割弱となりました。

夏バテを感じる人のほうが、夏に鍋料理を食べたくなる傾向があるようです。

【夏バテと夏鍋の関係性】

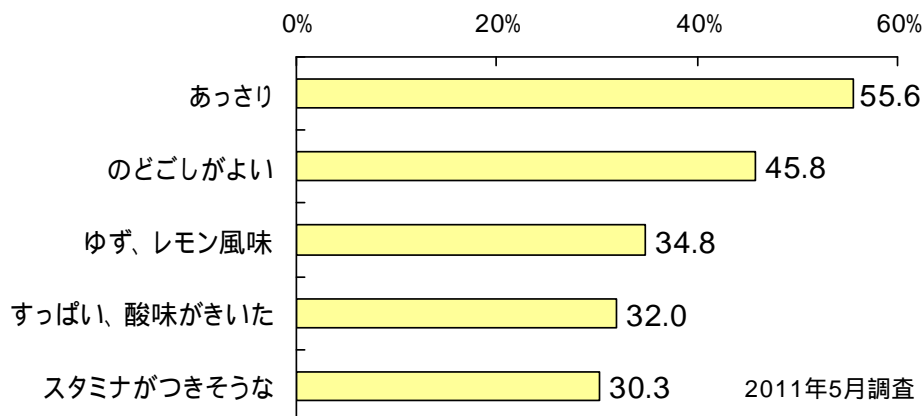


夏に求めているのはこんな食感、こんな味。
1位「あっさり」55.6% 2位「のどごしがよい」45.8% 3位「ゆず、レモン風味」34.8%

Q) あなたは夏の間、味つけや食感などでは、どのようなものが食べたくになりますか。

夏の間食べたい味や食感を聞いたところ、1位「あっさり」55.6%、2位「のどごしがよい」45.8%、3位「ゆず、レモン風味」34.8%という結果となりました。

【夏の間食べたい味や食感】 (N=1444)



2011年夏の最新トレンドは“ ジュレ鍋 ”の予感 ツルンでプルンな食感 & 見た目がとっても涼しげ

Q) 今年の夏にメニュー化されたら食べてみたい鍋料理は何ですか。

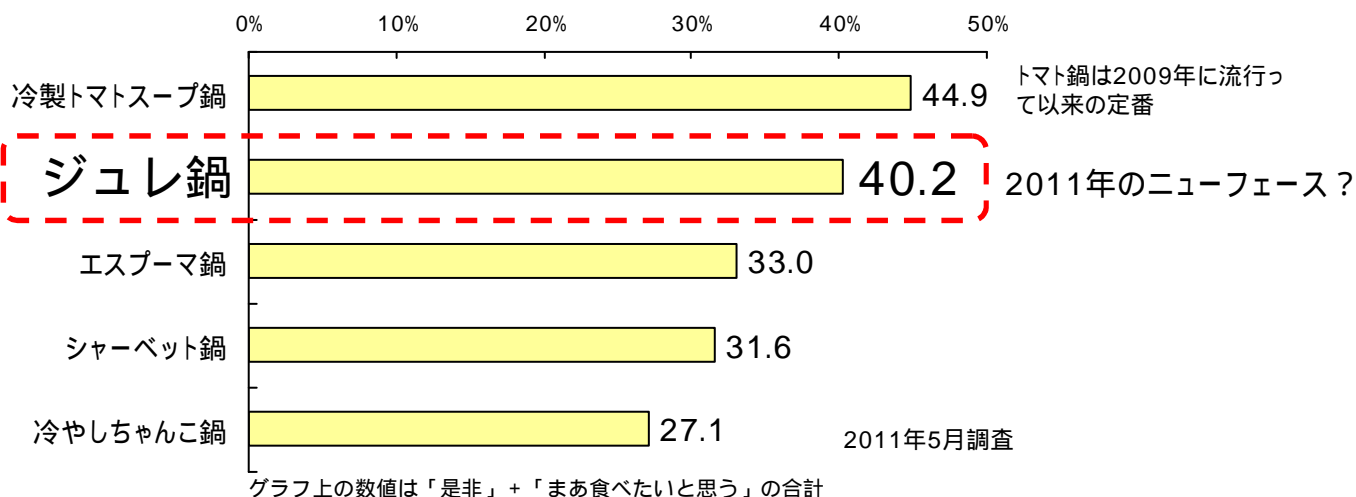
夏らしい鍋料理5つについて、メニュー化されたら食べてみたいかをそれぞれ聞いたところ、回答が多かった順に、1位「冷製トマトスープ鍋」44.9%、**2位「ジュレ鍋」40.2%**、3位「エスプーマ鍋」33.0%、4位「シャーベット鍋」31.6%、5位「冷やしちゃんこ鍋」27.1%という結果となりました。

1位の「冷製トマトスープ鍋」は2009年にトマト鍋が流行って以来の定番ですが、2位にランクインした「ジュレ鍋」は、今まであまりお目にかからなかった鍋料理といえそうです。

また、ジュレ鍋を食べてみたい理由を聞いたところ、「涼しげなイメージだから」「ジュレが好きだから」「今までにない鍋料理だから」などが多く挙げられました。

今年の最先端を狙うなら、「ジュレ鍋」ははずせないのかもしれません。

【メニュー化されたら食べてみたい夏鍋】
(N=1444)



【ジュレ鍋を食べてみたい理由】

ジュレは冷たいというイメージがあるので、暑い夏にぜひ食べてみたいです。(20代、女性)

鍋に涼を演出する発想に驚かされたし、興味をもったから。(20代、男性)

これまでに食べたことのない味わい、食感を楽しめそうです。(30代、女性)

夏でも涼しげなメニューでよい。汗をかきたくない人も多いので。(30代、男性)

新感覚的なものなので食べて見たいと思いました。(40代、女性)

ジュレはグルメ番組にも取り上げられていたので鍋にしたものをぜひ食べてみたい。(50代、男性)

【2011年5月調査概要】

調査方法: インターネット調査
調査対象者: 20~69歳の男女ぐるなび会員(東北地方・茨城県を除く)
調査実施期間: 2011年5月28日~5月30日
サンプル数: 1,444人

【2010年9月調査概要】

調査方法: インターネット調査
調査対象者: 20~69歳の男女ぐるなび会員
調査実施期間: 2010年9月16日~9月21日
サンプル数: 2,188人

NEWS RELEASE

2011年6月28日(火) / 株式会社ぐるなび(コード番号:2440 東証第一部)



ぐるなび

「ジュレ鍋」が食べられる店舗一例

(2011年6月28日現在)

< 東京 >

- さかえや 高田馬場總本店
- CON PASSIONE ~コンパッショネ~ イタリア郷土料理
- 京おばんざい&お茶屋Bar 豆まる ~丸の内パークビル~
- 日本料理 鶴
- 九州料理 焼酎DINING 一慶隠蔵 上野店
- もつ鍋 とりそば 六本木 ひまつぶし
- 「宝」東京国際フォーラム店 by夢酒
- 今井屋
- 全国の地酒と産直こだわり食材 夢酒みずき 銀座
- Japanese Sake Dining 夢酒知花
- 沖縄料理 夢酒月桃 池袋
- 焼酎Dining 夢酒 SanMA 目黒
- 美食米門 渋谷店
- 個室風情 かさがぐるま
- 備長串焼・せいろ蒸し 個室乃夢 一寸法師
- 日本全国豚三昧・梅酒百選 ぶたの恩返し
- 個室モダンダイニング 花翁 - はなおきな -
- 軍鶏鍋 軍鶏料理 有明
- 「路地」幻のやきとん & 焼酎Bar 一軒家ダイニング
- 隠れ家個室 だいぶつこころ
- 炭火居酒屋 Chacoal Grill and Bar ふくまめ
- 池袋 産地直送! お魚とお野菜 ~ おもてなしDining ~ 海畑(うみばたけ)
- 小鍋 しゃぶしゃぶ Dining 鍋選人 渋谷本店
- ピストロ 庵GuRi(あぐり) 渋谷店
- さつま黒千代香 六本木店
- Dining Restaurant S2
- おでん・鮮魚・旬菜・地酒 福ふくろう。
- 和食ダイニングバー 渋谷 洛 -RAKU-
- イタリアンダイニング Ke:miyu 恵比寿
- おでん・豆腐・創作料理 赤坂 花でん
- 大地の有機野菜と京せいろ・京とうふ 京都小町 まるまる

<http://r.gnavi.co.jp/g398506/>
<http://r.gnavi.co.jp/g144907/>
<http://r.gnavi.co.jp/g465408/>
<http://r.gnavi.co.jp/e533320/>
<http://r.gnavi.co.jp/a380000/>
<http://r.gnavi.co.jp/e583100/>
<http://r.gnavi.co.jp/b916300/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107805/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398501/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107800/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107801/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107803/>
<http://r.gnavi.co.jp/g107804/>
<http://r.gnavi.co.jp/g398516/>
<http://r.gnavi.co.jp/g600137/>
<http://r.gnavi.co.jp/g600144/>
<http://r.gnavi.co.jp/g600145/>
<http://r.gnavi.co.jp/g600146/>
<http://r.gnavi.co.jp/a696900/>
<http://r.gnavi.co.jp/p220500/>
<http://r.gnavi.co.jp/g011006/>
<http://r.gnavi.co.jp/e557200/>
<http://r.gnavi.co.jp/b450106/>
<http://r.gnavi.co.jp/b912205/>
<http://r.gnavi.co.jp/gakd300/>
<http://r.gnavi.co.jp/b465700/>
<http://r.gnavi.co.jp/p608100/>
<http://r.gnavi.co.jp/a162300/>
<http://r.gnavi.co.jp/ga18300/>
<http://r.gnavi.co.jp/g048100/>
<http://r.gnavi.co.jp/g953802/>

< 関西 >

- しゃぶしゃぶ菜々彩 ミーナ京都店(京都)
- musu x nabe FullB(大阪)
- レストラン七番館(京都)
- ダイニングテーブル 茜どき 西心斎橋店(大阪)
- 野菜dining AWAJIN ~淡じん~(大阪)
- こだわり野菜 Bacci restaurant(大阪)
- 隠れ家個室 博多水炊き・もつ鍋 かこみや 福島店(大阪)
- アジア料理酒場 しゃばだば 西天満六丁目(大阪)
- イタリアンビュッフェレストラン LORO Manma HEPナビオ(大阪)
- AMZ(大阪)
- 京橋 個室 シトラス系イタリアン R ダイニング(大阪)
- 創作ダイニング Ami-U by GIRAFFE osaka(大阪)
- 個室 魚串 野菜串 炙り家 ええねん 福島店(大阪)
- 心斎橋 個室 和食 Re:庵(大阪)
- 自然派創作 平林亭 京都駅本店 他グループ全店(京都)
- 京都 鴨川 夜景 KyotoView FELICE Dining & Bar(京都)
- FUNES(滋賀)

<http://r.gnavi.co.jp/c350309/>
<http://r.gnavi.co.jp/k752018/>
<http://r.gnavi.co.jp/k503600/>
<http://r.gnavi.co.jp/k130115/>
<http://r.gnavi.co.jp/ka3k100/>
<http://r.gnavi.co.jp/kadu900/>
<http://r.gnavi.co.jp/k592603/>
<http://r.gnavi.co.jp/c981000/>
<http://r.gnavi.co.jp/k109202/>
<http://r.gnavi.co.jp/ka7z000/>
<http://r.gnavi.co.jp/k742122/>
<http://r.gnavi.co.jp/ka8a600/>
<http://r.gnavi.co.jp/k173602/>
<http://r.gnavi.co.jp/c403403/>
<http://r.gnavi.co.jp/k919800/>
<http://r.gnavi.co.jp/k742130/>
<http://r.gnavi.co.jp/ka3d900/>

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社ぐるなび 総合政策室 広報：我妻、栗田、沖田

MAIL:pr@gnavi.co.jp TEL:03-3500-9700 FAX:03-3500-9743