

～11月7日は「鍋の日」！2020年「トレンド鍋®」は“みんなでこなべ™”～ **「“みんなでこなべ™”グランプリ」一般投票開始！** エントリー中の全国約300の店舗が オリジナルの“こなべ”を考案

11月7日（土）は「鍋の日」。本格的な冬の到来とともに恋しくなるのが体の芯から温まる鍋です。株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、**2020年「トレンド鍋®（※）」である“みんなでこなべ™”の全国No.1を決定する「“みんなでこなべ™”グランプリ」の一般投票を11月5日（木）より開始**します。

ぐるなびでは、2009年より毎年「トレンド鍋®」を発表していますが、12回目の発表となる2020年は**“みんなでこなべ™”を「トレンド鍋®」として発表。**“みんなでこなべ™”は、家族や友人と一緒に個々に小鍋で楽しむ、新しい生活様式に沿った「鍋の食べ方スタイル」です。

ぐるなびでは「トレンド鍋®」の発表と合わせて、**「“みんなでこなべ™”グランプリ」のエントリーを9月10日（木）より開始し、これまでに全国の約300店舗がオリジナルのこなべを考案し、エントリー準備をすすめています。11月5日（木）からスタートする約2ヶ月間の一般投票と、食にまつわる専門家による審査で2021年1月中旬（予定）にグランプリが決定**します。

今回はエントリー店舗の中から、この冬必見の“みんなでこなべ™”を提供する飲食店をご紹介します。

（※）「トレンド鍋®」とは

食トレンドや世相、ぐるなびのビッグデータの情報や会員へのアンケート調査などをもとにぐるなびが選出する、その年のトレンドとなりそうな鍋。

「“みんなでこなべ™”グランプリ」概要



「“みんなでこなべ™”グランプリ」は全国の飲食店を対象とし、開催期間中に全国で提供される様々な“こなべ”から、ユーザーの一般投票と食にまつわる専門家による審査で、**全国でNo.1の“みんなでこなべ™”を決定**します。またグランプリだけではなく、協賛企業による部門賞も選出します。

特設サイト：

<https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2020/vote/>

- スケジュール：【店舗エントリー】2020年9月10日（木）～11月20日（金）
 【一般投票】2020年11月5日（木）～12月31日（木）
 【結果発表】2021年1月中旬予定
- 副賞：グランプリ 30万円 / 第2位 15万円 / 第3位 5万円
 各部門賞 ※協賛企業より賞品授与
- 審査員：料理家 高橋善郎氏
 みんなのごはんクリエイター／料理家 河瀬璃菜氏
 おとなの週末 編集長 門脇宏氏

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

「みんなでこなべ™」提供店舗（東京都） ※エントリー店舗の一部をご紹介します

■料理屋とき彩【東京・広尾】
<https://r.gnavi.co.jp/56a26t1n0000/>
「香箱蟹豆乳白味噌仕立て」時価

2カ月しか漁期がない香箱蟹を使い、味も見た目も食感も香りも五感すべてで味わえる鍋。国産大豆の旨味の強い豆乳と鰹だしを合わせ、保温力を高め、具材との絡まりを意識し薄葛仕立てにしています。


■桜Dining HIDARIUMA【東京・目黒】
<https://r.gnavi.co.jp/e639700/>
「馬肉のチゲ小鍋」1,518円（税込）

馬肉の肩ロースの美味しさを楽しんでもらおうと、鰹だしに、チゲの素、蜂蜜、甘口の醤油、ごま油を入れて、辛いけれど深い味わいに。途中で胡椒を加えて味変します。


■喜三郎農場【東京・千石】
<https://r.gnavi.co.jp/e533700/>
「たまごふわふわ鍋」900円（税抜）

濃厚なたまごを使用し、ふわふわのたまごを楽しみながら食べる鍋。鰹だしの和風醤油スープに鶏肉やエリンギ、ネギなどが入ってます。たまごを楽しみながら食べる驚きのつまった感動鍋です。


■南国亭 町田駅前店【東京・町田】
<https://r.gnavi.co.jp/a161500/>
「～華僑の故郷の味～ 福建省の海鮮麺（モンメン）」990円（税込）

秘伝の白湯スープで、様々な海鮮の具材をじっくりと蒸し煮。複雑で濃厚な海鮮のスープが楽しめます。しめの麺はオーナーの故郷である、中国南部・福建省の郷土の味「モンメン」を使用しています。


■火鍋屋 赤坂店【東京・赤坂】
<https://r.gnavi.co.jp/g744600/>
「具沢山！ひとりでも海鮮火鍋」1,070円（税込）

長時間煮込んだ豚骨だしに、山椒と唐辛子の辛味でアクセント。たっぷりの海鮮具材をスープと一緒に食べれば、身体の芯からポカポカします。

★上記の他にも“みんなでこなべ™”取り扱い店舗のご紹介が可能です★

「みんなでこなべ™」提供店舗（全国） ※エントリー店舗の一部をご紹介します。



■海鮮和食いわし亭 杉本町店【大阪府大阪市】

<https://r.gnavi.co.jp/c530200/>

「レモン風味の野菜たっぷり海鮮鍋焼きうどん」1,620円（税込）

鰹と昆布のだしに醤油、レモン汁、オリーブオイルを加えサッパリしながらもコクのあるだしに仕上げ、鯛や鰯、サーモン、帆立などのたっぷりの海鮮を味わえるうどん鍋です。



■小鍋とかしわ 華まる【福岡県福岡市】

<https://r.gnavi.co.jp/f0feed5w0000/>

「黒マー油 もつ鍋」900円（税抜）

ふもと赤鶏肉ももでヘルシーながら高蛋白質、黒マー油でニンニクと胡麻の香りで食欲をそそります。黒マー油をトッピングすることで、よりコクのある味わいに。



■轟久家【大阪府大阪市】

<https://r.gnavi.co.jp/faw8a8p10000/>

「豚味噌小鍋」968円（税込）

西京味噌と田舎味噌を合わせ、七味と和風だしで調えたじっくり煮込んだ自家製だしが自慢。後味にのこる、味噌と調和されたピリ辛風味は絶対にくせになります。



■海鮮問屋 柿の匠【富山県高岡市】

<https://r.gnavi.co.jp/gysvj3hv0000/>

「紅ずわい蟹小鍋」1,210円（税込）

和風だしに田舎みそを加え、つくねから出ただしが、蟹や野菜と合うようにしました。小鍋の中で味変が楽しめるよう、途中で柚子胡椒を加えるのがおすすめ。2種類の味を楽しめます。



■薬膳火鍋ペけまる【群馬県高崎市】

<https://r.gnavi.co.jp/p6hcpxda0000/>

「ペけまる秘伝の薬膳火鍋」2,500円（税抜）

1人用の仕切り鍋で白湯スープと麻辣スープの2種類を楽しめます。具材はラム肉や牛タン、上州牛など豊富な種類で、白湯スープに牛乳を加えていることにより優しいまろやかな味わいが楽しめます。

★上記の他にも“みんなでこなべ™”取り扱い店舗のご紹介が可能です★

<参考資料> アンケート調査

- 【調査概要】 ■調査日：2020年8月24日(月)～2020年8月27日(木)
 ■調査方法：インターネット調査
 ■調査対象：20～60代 男女ぐるなび会員 計2318名

①鍋を外食で食べる際に飲食店に求めること第1位は「大鍋ではなく個別に取り分けた鍋での提供」

Q.今年の冬、鍋料理を外食で食べる際に飲食店に求めることはありますか。(n=1658)

1位	大鍋ではなく個別に取り分けた鍋で提供する	41.7%
2位	好きな具材やスープを選べる	38.7%
3位	各地の郷土鍋を取り揃える	23.8%
4位	薬膳鍋など健康的な食材を使用する	19.8%
5位	リモート飲み会で楽しめる鍋を提供してくれる	5.4%

外食で鍋を食べる際に飲食店に求めることを尋ねると、「大鍋ではなく個別に取り分けた鍋で提供する」が1位にランクインしました。外食を利用する人の新型コロナウイルス感染症(COVID-19)予防対策への意識の高まりがうかがえます。

②“みんなでこなべ™”を食べてみたいと76.6%人が回答！

Q.あなたは、“みんなでこなべ™”(みんなで小鍋、個鍋)を食べてみたいと思いますか。(n=2318)

食べてみたい 20.4%	機会があれば食べてみたい 56.2%	食べたいとは思わない 23.3%
-----------------	-----------------------	---------------------

※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても必ずしも100とはなりません。

③「みんなでこなべ™」で「だしを自由に選択できる」食べ方をしたいと答えた方は64.8%！

Q.「みんなでこなべ™(みんなで小鍋、個鍋)」を食べるとしたらどのような食べ方がいいですか。(n=1777)

1位	「だし」を自由に選択できる	64.8%
2位	「具」を自由に選択できる	55.5%
3位	最後の〆を自由に選択できる	31.5%
4位	途中で、味変が楽しめる	25.2%
5位	全国の郷土の味を楽しめる	22.3%

だしや具を自由に選択し、個人の好みにあわせた食べ方をしたい人が1、2位という結果となりました。大勢で一つの料理を囲むという鍋のスタイルから、こなべでそれぞれの好みに合わせた味を味わうスタイルへと、鍋の楽しみ方の幅の広がりがうかがえます。

■“みんなでこなべ™”選定理由

- ・新しい生活様式に沿った「鍋」の今年らしい楽しみ方
- ・一人鍋業態の新規出店など、飲食店における一人業態の広がり
- ・テイクアウトやお取り寄せにも対応できる「こなべ」への期待
- ・「小鍋」レシピ本の出版ブームや飲食店の「小鍋」取扱いが上昇

■“みんなでこなべ™”特徴

ベースの鍋は同じでも、具材・出汁・つけだれを個々の好みに自由にアレンジできる



▲バターやチーズを入れて自分だけのアレンジ
トマト風味！進化系バターもつ鍋



▲味噌玉味変で好みの味わいに調整
味変！あごだしみそしゃぶ鍋



▲気分で作るスパイスをトッピング
世界を旅するピリ辛スパイス鍋