

全国199店舗からNo.1に輝いたのは、東京都町田市の飲食店！

「“みんなでこなべ™”グランプリ」受賞メニューを発表！

中華火鍋 食べ放題 南国亭 町田本店

「超濃厚ドロツと海鮮スープ・福建省の海鮮モンメン鍋」

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9月に「トレンド鍋®（※）」として“みんなでこなべ™”を選出したことに伴い、**全国でNo.1を決定する「“みんなでこなべ™”グランプリ**」を開催しました。「“みんなでこなべ™”グランプリ」には、こだわりの“こなべ”を提供する飲食店199店舗がエントリー。約4800票の一般投票を経て、審査員による審査会にて、**東京都町田市「中華火鍋 食べ放題 南国亭 町田本店」の「超濃厚ドロツと海鮮スープ・福建省の海鮮モンメン鍋」**が、**日本一の“みんなでこなべ™”に選ばれました**。その他の受賞メニューは次頁以降の通りです。

（※）「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、2009年からぐるなびが選出するその年のトレンドとなりそうな鍋。

■グランプリ 「超濃厚ドロツと海鮮スープ・福建省の海鮮モンメン鍋」 中華火鍋 食べ放題 南国亭 町田本店（東京・町田市）



<店舗コメント>

モンメンは、南国亭創業者の故郷である、中国南部・福建省の田舎町の郷土料理です。福建省で実際に提供されるモンメンのように、海鮮などの具材を惜しみなく使用しています。モン（火悶）とは、蒸し煮にするという意味の中国語です。本来、モンメンは大鍋で大量に調理した後、円卓を大人数で賑やかに囲んでつつきあう料理です。今回はお客さまに安心して召し上がっていただくため、ひとり鍋で提供するスタイルに変更しています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/a161500/>

<審査員コメント>

一位の受賞おめでとうございます！濃厚な魚介の出汁の旨味が口の中で想像できる程、美味しそうな小鍋でした。シンプルながらも素材の美味しさを最大限に活かし、且つオリジナリティーがあり素晴らしいです。ここまで手が込んでいるのにも関わらず、「元気になる」価格に抑えられているのもお客様の目線に立っているからこそなのかなと感じます。

（みんなのごはんクリエイター／料理家 河瀬璃菜 氏）

■「“みんなでこなべ™”グランプリ」概要

- 主 催： 株式会社ぐるなび
 協 賛： 味の素株式会社、株式会社アサヒコ、テーブルマーク株式会社、株式会社久原醤油、キング醸造株式会社、ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社、イー・ディー・エム・ジャパン株式会社、ハナマルキ株式会社、株式会社Mizkan
- 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）
- 審査方法： 一般投票（約4800票）を経て、審査員による審査で選出（部門賞除く）
 審査員： おとなの週末 編集長 門脇宏（かどわきひろし）氏、
 みんなのごはんクリエイター／料理家 河瀬璃菜（かわせりな）氏、
 料理家 高橋善郎（たかはしよしろう）氏
- 副 賞： グランプリ 30万円 / 第2位 15万円 / 第3位 5万円
 特設サイト： <https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2020/grandprix/>

<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

■第2位 「ひと鍋で7度おいしい味変ちゃんこ」 相撲茶屋 恵大苑（北海道札幌市）

<店舗コメント>

「ちゃんこ鍋」の本物の味とは、上質な素材が生み出す滋味、健康な体を保つためのバランスの良い食材に含まれる栄養、そして高い普遍性を持つ美味しさです。ちゃんこスープは業界最高級の究極のスープを作りたいという強い信念を持ち、60余年を経て仕上げた究極のスープです。全身全霊を傾けて、毎日15時間かけて透明な黄金色のスープを生みだしています。種類豊富な薬味などを添えて「ひと鍋で7度楽しめる味変ちゃんこ」です。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/h027700/>

<審査員コメント>

家庭で用意することが難しい品数と再現することが難しい味わいの二つが余すことなく楽しめる、見た目からも元気ができるかなべだと感じました。外食産業はエンターテイメント。最後までお客さまに楽しんでいただきたいという店舗さまの想いと創意工夫で、大鍋では王道のちゃんこが見事こなべスタイルに昇華された一品だと思います。（料理家 高橋善郎 氏）

■第3位 「黒胡麻刻みラー油鍋」 会津馬刺 信州上田 妙典 彦西（千葉県市川市）

<店舗コメント>

白、黒ゴマを両方使用した特製ゴマ玉を作り、胡麻の香り、甘さに、自家製の刻みラー油でアクセントをつけています。鳥取県の銘柄鶏である「大山鶏」を使い、火入れしても固くならない柔らかい肉質を楽しめます。お好みに辛さを調節できるので、最初はラー油を入れずに、途中から味変して楽しめる鍋です。会津の旬の野菜とともに楽しみいただけます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/cdggk3n2y0000/>

<審査員コメント>

具材は、大山鶏や会津などの新鮮野菜といたってシンプルながら、自家製の黒胡麻刻みラー油を溶かし入れると、コクと旨み、辛味の相乗効果でおいしさが倍増！ややピリッとしたコクのある味わいが、上質な素材を際立たせ、クセになる味わいに。メはぜひラーメンで。

（おとなの週末 編集長 門脇宏 氏）

■敢闘賞 「博多油を使った絶品ハマモツ鍋」 もつ鍋・串焼き にわ（神奈川県横浜市）


【敢闘賞】惜しくも部門受賞できなかった店舗の中からその健闘を称える賞です。

<店舗コメント>

地元横浜ブランドの「ハマモツ」を使用。モツを大きめにカットしており、プリプリでジューシーなモツの味わいをしっかり感じられます。メはモツと野菜の出汁がしっかりでたスープで作る雑炊。お米がふっくらしてきたところで、卵を流し入れうま味を閉じ込めて完成です。モツや野菜などの具材の食感を楽しんで頂いた後に、しっかりとうま味の出たスープまで楽しんでいただける鍋です。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/f7bba6540000/>

部門賞「うま味効いているで賞」 （協賛企業：味の素株式会社）

■ 「チーズフォンデュとロールキャベツが一度に楽しめるロールフォンデュ鍋」

ワインダイニング Zuccamo（千葉県船橋市）



前菜のようにチーズフォンデュを楽しんだ後に、メインのロールキャベツを残ったチーズソースに絡めながら、味の変化を楽しんでいただけるお得感のある鍋です。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/m8h78eku0000/>

■ 「黒胡麻刻みラー油鍋」

会津馬刺 信州上田 妙典 彦西（千葉県市川市）



白、黒ゴマを両方使用した特製ゴマ玉をトッピング。肉質の柔らかい大山鶏を使っています。最初はラー油を入れないで味変して楽しんで頂けるピリ辛のラー油鍋。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/cdgk3n2y0000/>

■ 「五味を味わう！犬鳴ポークのクレソンレモンしゃぶしゃぶ」

犬鳴豚専門店 すもお〜き〜 福島店（大阪府大阪市）



大阪産ブランド豚・犬鳴ポークを使用、薬味には大阪・堺の柚子胡椒と七味を使っています。大阪府外には出回らない素材なので大阪らしい素材の味を楽しんでいただけます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/5c8b2e2r0000/>

部門賞「豆腐でヘルシーで賞」 （協賛企業：株式会社アサヒコ）

■ 「旨辛 坦々もつ鍋」

もつ玄 大和店（神奈川県大和市）



もつ玄こだわりのモツは全て国産を使用。スープも美味しさを追求した自家製スープを3種類（味噌味・塩味・醤油味）ご用意。辛さ調節出来るようオプションで花椒、ラー油、豆板醤を用意しています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/g947703/>

■ 「小火鍋定食 白湯or麻辣薬膳」

大龍城 火鍋 蕨店（埼玉県蕨市）



白湯は鶏ガラスープにナツメとクコの実を入れ、麻辣薬膳スープには、中国四川省から取り寄せた18種類の薬膳食材と唐辛子を入れ、本格的な四川薬膳スープを味わえます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/2fads1j30000/>

■ 「焼きあご豆乳鍋」

飯鉢 称名寺店（神奈川県横浜市）



地元横浜の豆腐屋さんから仕入れた濃厚な豆乳のコクと風味豊かな味わいの焼きあご出汁を合わせ、鶏肉や野菜と一緒に豆腐を楽しむ鍋。とろみのある豆乳出汁は身体を芯から温めます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/a269901/>

部門賞「シメはめんで賞」 （協賛企業：テーブルマーク株式会社）

■「ふらの和牛粕汁仕立て」

日本橋 松うら（東京都中央区）



和牛の甘味・旨味と酒粕の風味をつなげてくれる軟白ねぎ。この鍋は、栃木のブランド「白美人ねぎ」の甘味と香りがなければ作れません。ふらの和牛ならではの味わいを楽しめる粕汁仕立ての鍋です。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/9wtxkv260000/>

■「一鍋で二度おいしい！あご出汁といち特製いち辛出汁のしゃぶしゃぶ鍋」

ひとりしゃぶしゃぶ いち（東京都新宿区）



お肉は少量ずつ、黒毛和牛やイベリコ豚、ラムや鴨など豊富な種類の中から選べます。メはあご出汁にうどんを合わせ、さっぱりと。自分のペースで自分だけの鍋を楽しめます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/3r0yw6g90000/>

■「しゃぶ八特製！すっぱ一梅鍋」

しゃぶ八 六本木本店（東京都港区）



風味豊かな豚肉の味に負けないくらいの味わいがある和歌山県産白梅、南高梅の中でも最高級品とされる梅干しを使った鍋。味変でゴマを使った秘伝ダレ、ポン酢ダレなど三種類の味を楽しめます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/f78t3h870000/>

部門賞「さっぱりレモンで賞」 （協賛企業：ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社）

■「しゃぶしゃぶ風！スモーク豚バラの燻製レモン鍋」

燻製・創作和食 おずsmoked and taste（北海道札幌市）



燻製したレモンや豚バラ肉などを使っており、野菜の食感や瑞々しさを楽しんだ後に残るほのかな燻製香がポイント。つけダレの相性やスモークオリーブオイルを入れて燻製香を楽しめます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/h265700/>

■「ロコ風モチコチキン ガーリックレモンマト鍋」

オンザピッグズバック 辻堂（神奈川県藤沢市）



外はカラッと中はジューシーに仕上げたロコ直伝の唐揚げを鍋に入れました。スープを吸った唐揚げの食感や味わいを野菜とともに楽しめます。ガーリックチリレモンオイルで味変もおすすめ。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/3vxgyf6j0000/>

■「五味を味わう！犬鳴ポークのクレソンレモンしゃぶしゃぶ」

犬鳴豚専門店 すもお〜き〜 福島店（大阪府大阪市）



大阪産ブランド豚・犬鳴ポークを使用、薬味には大阪・堺の柚子胡椒と七味を使っています。大阪府外には出回らない素材なので大阪らしい素材の味を楽しんでいただけます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/5c8b2e2r0000/>

部門賞「キャロブシロップ賞」 （協賛企業：エー・ディー・エム・ジャパン株式会社）

■ 「ごろごろお肉のポッリート鍋
ゴルゴンゾーラとキャロブシロップのソース」
La fontana azzurra（東京都目黒区）



ソース（タレ）でゴルゴンゾーラを使用し、キャロブシロップの綺麗な口当たりを感じる、ワインが進む大人のイタリアンテイスト鍋です。コクがしっかりあるので肉やキノコによく合うスープになっています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/2rdb2x0f0000/>

■ 「豚バラトマトキムチ鍋」
海鮮処 椿（大阪府岸和田市）



鶏がらスープにトマトジュースとキムチの素を加えて、さっぱりとした辛味のあるスープに仕上げている、豚バラ肉との相性抜群です。キャロブシロップでコクを出すことでバランスのとれた味わいになりました。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/dmdfzjyv0000/>

■ 「体温もる！ととろ豚の肉みそジャージャー
煮込みうどん鍋」
芦屋 食&人の縁 うたげ（兵庫県芦屋市）



宮崎県産ととろ豚と、兵庫県大西農園の季節の野菜をふんだんに使った鍋。鶏がらスープに、キャロブシロップと塩胡椒で、軽めに仕上げたスープに中華風の肉みそを入れると、コクのある味わいに変化します。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/kbe2500/>

■なぜ、2020年「トレンド鍋®」は“みんなでこなべ™”？

新しい生活様式に沿ったこの冬ならではの鍋の楽しみ方として注目！

家族や友人と一緒に楽しむ鍋料理の従来のスタイルに工夫を加えることで、新型コロナウイルス感染症予防対策に配慮しつつ、みんなで一緒に楽しめる、この冬ならではの新スタイルとして“みんなでこなべ™”を選出しました。

Q.この冬、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% |

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 | 最後のメ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% |

“みんなでこなべ™”の特徴

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



▲気分で選べ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