

食のサステナビリティをお鍋で実践！

2021年「トレンド鍋®」は「まるごと鍋™」

～ユーザーの約8割が食べたいと回答！食品ロス削減や地産地消にも配慮～

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、2021年「トレンド鍋®」として、「まるごと鍋™」を選定しました。昨年の「トレンド鍋®」は、コロナ禍でも楽しめる鍋の食べ方スタイルとして「みんなでこなべ™」を選定。今年は新たな食のスタンダードとして注目されている、「サステナビリティに配慮された鍋」として「まるごと鍋™」を提案します。

近年、ゴミの排出量を抑えるため、ペットボトルのラベルレス容器の商品が発売されたり、カフェや飲食店がプラスチック製から、紙ストローへ切り替えを行うなど、「サステナブルな社会」実現のために企業のSDGsへの取り組みが活発化し、人々の関心も急速に高まってきています。

また、2019年に食品ロス削減推進法が施行されて以降、「食品ロス」の削減は大きな社会課題として認識され、2021年に入ってから、小売店や食品メーカーにおいて、賞味期限の見直しや、賞味期限が近い商品の値引き販売をはじめなどの動きが見られます。また、飲食店においても、食材を無駄にしないよう効率的な仕入れや、保存がきく食材の利用、余った料理の持ち帰り用の容器の提供など、積極的に「食品ロス」の削減に取り組む店舗が増えてきました。

さらに、行動範囲が制限されるなか、地元の生産者や飲食店を応援する「応援消費」が各地で広がることで「地産地消」への意識も高まっており、「まるごと鍋™」は2021年ならではの鍋のスタイルとして期待されています。

■「まるごと鍋™」選定理由

- ・ラベルレスペットボトルや紙ストローへの切り替えなど「サステナ消費」への意識の高まり
- ・賞味期限が近い商品の値引き販売や持ち帰り用容器の普及など「食品ロス削減」意識の高まり
- ・地域の生産者に対する応援消費や、地元食材メニューの人気上昇など「地産地消」意識の高まり

■「まるごと鍋™」特徴

食材をまるごと使い切る、端材で出汁をとる、タレを使わなくてもスープに味がついている鍋



▲肉も野菜も無駄なく使う！
「まるごと鶏のうま味トマト鍋」



▲おからと端材でサステナブル！
「大豆まるごと豆乳鍋」



▲タレを使わず食べ尽くす！
「アラでだしをとった鯛しゃぶ鍋」

◆鍋に関するアンケート調査 ポイント◆

- ・79.6%が「まるごと鍋™」を食べてみたいと回答。「まるごと鍋™」で食べてみたい鍋は「最後の最後まで残さずに食べられるスープごと楽しめる鍋」が61.2%と一番人気。
- ・コロナ前よりも「サステナビリティ」を意識した食事をする機会が増えたと回答した方は19.2%、その理由として「無駄をなくすことは経済的だから」と回答した人が61.2%と最多。
- ・今年の冬食べてみたい鍋の種類は「具材が豊富」が1位、鍋を外食で食べる頻度は「増える」と回答した人の割合が、昨年調査の2倍に増加。

- トレンド鍋記者発表イベント動画
- 鍋、記者発表会の画像、レシピ

<https://youtu.be/X1j7sXaQXCE>
<https://bit.ly/38u7WTP>

<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

■“まるごと鍋™”とは!?

“まるごと鍋™”は、食材をまるごと使い切る、端材で出汁をとる、タレを使わなくてもスープに味がついているなど、**具材・味・食べ方で食品ロス削減や地産地消などの「サステナビリティ」に配慮した鍋**。管理栄養士として活躍する柴田真希さん監修の“まるごと”ならではの楽しみ方を取り入れたレシピをご紹介します。




管理栄養士 柴田真希（しばたまき）

(株)エミッシュ代表取締役。女子栄養大学短期大学部卒業後、給食管理、栄養カウンセリング、食品の企画・開発・営業などの業務に携わり独立。現在はお料理コーナーの番組出演をはじめ、各種出版・WEB媒体にレシピ・コラムを掲載するほか、食品メーカーや飲食店のメニュー開発やプロデュースなども手がける。

肉も野菜も無駄なく使う！まるごと鶏のうま味トマト鍋



鶏を丸ごと1羽使った見た目が華やかな鍋。具材に使う野菜もブロッコリーは芯まで、またじゃが芋やかぶの皮も丸ごといただきます。これらの野菜にはビタミンCが豊富。鶏肉のコラーゲンの吸収を助けたり、免疫のサポートなどにも役立ちます。鶏のお腹の中にはかぶの葉が入ったガーリックライスが入っており、お肉を食べながら崩すと鶏のうま味たっぷりのトマトリゾットになるサプライズも。

 **提案：鶏肉のスープにごはんを入れ、チーズと黒こしょうを加えてトマトリゾットに！**

おからと端材でサステナブル！大豆まるごと豆乳鍋




大豆、豆乳、おから、豆腐、油揚げ、みそ…と大豆を丸ごと楽しめる鍋。大豆はたんぱく質の他、不足しがちな食物繊維、大豆イソフラボンなどの栄養が豊富です。にんじんやしいたけは見た目も華やかに飾り切りにしますが、切れ端もみじん切りにしてつくねに入れるので無駄な食材は出ません。大豆の栄養やうま味をしっかり含んだだしは、うどんを入れてカルボナーラ風に。

 **提案：うどんに卵や粉チーズ、黒こしょうを加えてカルボナーラ風うどんに！**

タレを使わず食べ尽くす！アラでだしをとった鯛しゃぶ鍋



魚は頭や骨の周りについた身なども丸ごといただくことができ、出汁も取ることができます。たいやぶり、ひらめ、ふぐなど地産地消できる食材で楽しめます。カマは焼くことで香ばしさやインパクトをプラス。冬野菜に含まれるビタミンA(β-カロテン)やビタミンCは風邪対策にも役立ちます。めでいただくだし茶漬けも、素材をまるごといただく玄米で。素材のうまみを活かしてわさびや山椒などを添えてどうぞ。

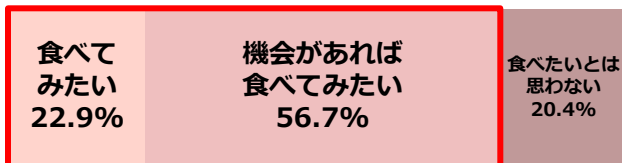
 **提案：うまみが凝縮されただしを玄米焼きおにぎりにかけてお茶漬け風に！**

<参考資料> アンケート調査

【調査概要】 ■調査日：2021年8月16日（月）～2021年8月18日（水） ■調査対象：20～60代 男女ぐるなび会員
 ■調査方法：インターネット調査 ■調査人数：計2,498名

①79.6%が“まるごと鍋™”を食べてみたいと回答！

Q. “まるごと鍋™”を食べてみたいと思いますか。
 (n=2,498)

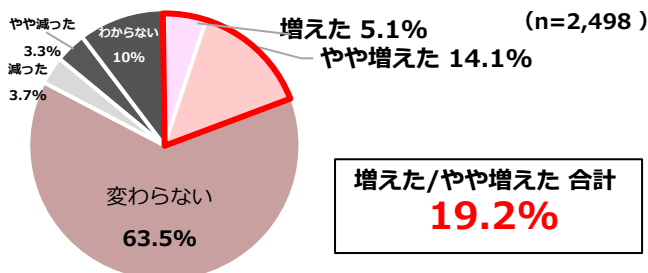


Q. 「まるごと鍋」を食べるとしたらどのような
 素材・食べ方がいいですか。(n=1,988) ※複数回答

1位	最後の最後まで残さずに食べられる スープごと楽しめる鍋	61.2%
2位	地産地消の地元の素材を生かした鍋	46.6%
3位	素材がそのまま丸ごと入ったインパクトのある鍋	32.3%

②コロナ前よりも「サステナビリティ」を意識した食事をする機会が増えたと回答した方は19.2%

Q. コロナ前よりも「食品ロス」など「サステナビリティ」を意識した食事をする機会が増えましたか。
 (n=2,498)



Q. やや増えた/コロナ前より増えたと回答した理由
 (やや増えた/コロナ前より増えたと回答した方, n=480) ※複数回答

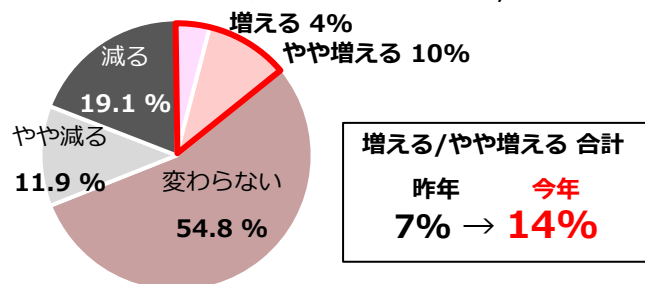
1位	無駄をなくすことは経済的だから	54.8%
2位	自炊することが増えたため	38.5%
3位	普段から意識しているから	31.7%
4位	過剰な収穫など環境への負荷を減らすため	27.3%
5位	健康面にも影響があるから	26.9%

③今年の冬食べてみたい鍋の種類は「具材が豊富」が1位！ 外食で食べる頻度は「増える」が昨年の2倍に

Q. 今年の冬に食べてみたい鍋料理はどんな種類ですか。(n=2,498) ※複数回答

1位	具材が豊富	54.2%
2位	ヘルシー・健康的	44.4%
3位	コストパフォーマンスが良い	34.7%
4位	ボリュームがある	26.6%
5位	彩り・見栄えが良いもの	18.0%

Q. 昨年と比べて今年の冬、鍋料理を外食で食べる頻度に変化がありそうですか。(n=1,827)



“まるごと鍋™”グランプリ開催！



「まるごと鍋™」グランプリは全国の飲食店を対象とし、2021年9月9日（木）よりエントリーがスタート。開催期間中に全国の飲食店で提供される様々な“まるごと鍋™”から、ユーザーの一般投票と審査員による審査で全国でNo.1の“まるごと鍋™”を決定します。また、協賛企業による部門賞も選出。本グランプリの開催により、本格的な鍋シーズンに向けてユーザーや飲食店、関連企業とともに今年の鍋商戦を盛り上げます。

<https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2021/entry/>

「まるごと鍋™」グランプリ 概要

- スケジュール：2021年 9月 9日（木）～ 11月19日（金）：エントリー期間
 2021年11月 9日（火）～ 12月31日（金）：一般投票期間
 2022年 1月17日（月）：結果発表
- 審査方法：グランプリ・準グランプリ・第3位：一般投票／審査員投票により選出
 各部門賞：協賛企業にて選出
- 賞金：グランプリ…30万円、準グランプリ…15万円、第3位…5万円
 ※部門賞は各部門設定企業より副賞