

観測史上最も暑かった夏の“冷え疲れ”から温活に注目！

## 2023年「トレンド鍋®」は“とろみ鍋™”

～じんわり温まる“とろみ鍋™”食べてみたいと8割が回答～

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、2023年「トレンド鍋®」として、“とろみ鍋™”を選定しました。

観測史上最も暑い夏となった今年は昨年に比べ「冷やし」メニューの人気が高まるなど、身体の中から冷やそうという消費行動が増加。そのため「夏バテ」に加え「冷え疲れ」も懸念され、気温が低下するとともに、身体を温める「温活」に注目が集まっていくと予想しています。

保温性に優れ、満足度を高める「とろみ」はここ1年で飲食店でも取扱いが約1.5倍(※)に伸びているほか、物価高による影響で光熱費などの節約志向が高いことから、この冬は鍋に「とろみ」をつけた、冷めにくく身体を芯から温める鍋として“とろみ鍋™”をトレンド鍋として提案します。

### ■ “とろみ鍋™”定義

具材やスープを工夫し、とろみをつけることで、冷めにくく身体を芯からあたためる鍋。出汁にとろみをつけあんかけ風にしたり、キノコやとろろ、チーズなどの具材を使用してとろみをつけた鍋。



▲大なめこ・なめたけ館の温活とろろ鍋



▲とろっとろ焼きチーズの麻辣石焼鍋

### ■ とろみ鍋™選定ポイント

- ・ **冷え疲れで注目される「温活」**  
猛暑で「冷やし」メニューを好む人が約1.6倍(※)に増加、冷え疲れで「温活」に注目が集まると予想
- ・ **満足度を高める「とろみ食感」**  
「とろみ」メニューを扱う飲食店が約1.5倍(※)に増加、味わいをより感じやすい「とろみ」食感に期待
- ・ **物価高対策、卓上で冷めにくい「エネパ」鍋**  
一度温めると冷めにくくなる「とろみ」を活用した「エネパ（エネルギーパフォーマンス）」鍋を実現

※「ぐるなびデータライブラリ」 2022年7月1日～2023年7月31日の期間で、検索指数と全国の飲食店の取扱指数を比較

### ■ 鍋に関するアンケート調査

- ・ 食べてみたい鍋料理の種類は「具材が豊富」「ヘルシー・健康的」「コスパが良い」がTOP3。
- ・ 鍋料理を外食で食べる頻度は4人に1人が「増える」と回答。理由は「鍋料理が好きだから」が最多。
- ・ 8割の人が“とろみ鍋™”を「食べてみたい/機会があれば食べてみたい」と回答。
- ・ 鍋に加えた時に「とろみ」をイメージする食材は「とろろ芋」「片栗粉」「とろろ昆布」がTOP3。
- ・ 冬の暖房費の節約対策は「部屋でも厚着」「温かい食事をとる」「温かい飲み物をとる」がTOP3。
- ・ 温活(生活のなかで体を温める工夫など)に興味がある人は6割、女性は7割と高めの傾向。

■ トレンド鍋記者発表会に関する画像等素材ダウンロード先：<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

## 大なめこ・なめたけ餡の温活とろろ鍋



大なめことなめたけで餡を作り、和風だしのスープにトッピング。好きなタイミングでとろろをかけ、さらにとろみをプラス。キノコの旨味をたっぷり楽しみながら、身体をじんわり温める「温活」とろろ鍋。メはご飯であんかけご飯に。

- 大なめこやなめたけの素材のとろみを生かす
- 好きなタイミングでとろろを加えて味変
- メはうま味が凝縮したスープであんかけご飯に

## とろっとろ焼きチーズの麻辣石焼鍋



香辛料を効かせた麻辣スープをベースにインパクトのある骨付きスペアリブを楽しむピリ辛鍋。トッピングにとろっとろのチーズをかけて、味わいもマイルドに。最後のメはとろみのあるひき肉餡をかけて、旨辛スープが絡んだ麻婆うどんに。

- 骨付きスペアリブでインパクトある見た目
- チーズでとろみ&うま味をプラス
- ひき肉餡でコクをプラス、メのうどんも主役に

※こちらのメニューは10月中旬よりGURUNAVI FOODHALL WYE 天空橋で販売します。（要予約、2人前より）

## ■ メニュー考案：GURUNAVI FOODHALL WYE 料理長 高橋毅



大学時代の4年間、和食ダイニングでのアルバイト経験をきっかけに料理人を目指す。卒業後は外食事業などを手掛ける食品メーカーに入社し、ビュッフェやしゃぶしゃぶ業態で料理長を務めたのち、外食事業の和食業態で商品開発を担当。2022年9月に株式会社ぐるなびに入社後、「GURUNAVI FOODHALL WYE 天空橋」の立ち上げメンバーとしてメニュー開発を担当。入社以来、手がけたメニューは100以上に及ぶ。

## GURUNAVI FOODHALL WYE

GURUNAVI  
FOODHALL  
WYE!

「GURUNAVI FOODHALL WYE (ワイ)」は、飲食店、商業施設、ユーザーをつなぎ、「食」による継続的な賑わいの場を創出することを目的に、商業施設の飲食エリアにおいて、ぐるなびがコンセプト設計から飲食店誘致、店舗構築、フロア運営まで総合的にプロデュースする事業です。「地域の食の発信 新たな『おいしい』に出会える場所。」を共通コンセプトとしての全国展開を進めています。

<https://gurunavi-wye.com/>

## “とろみ鍋™”メニューフェア開催！

全国の飲食店が開発したオリジナルの「とろみ鍋™」を楽しめる「とろみ鍋™メニューフェア」を開催します。

期間 : 2023年11月29日(水)~2024年1月31日(水) ※予定  
参加店舗エリア : 全国  
参加店舗数 : 約50店舗  
協賛 : リスパック株式会社

11月7日(火)の「鍋の日」にあわせメニューフェアサイトをOPEN!  
公式サイトでは参加店舗やメニューなどの詳細をご確認いただけます。

トレンド鍋®ブランドサイトOPEN! <https://trendnabe.gnavi.co.jp/>



## <参考資料> アンケート調査

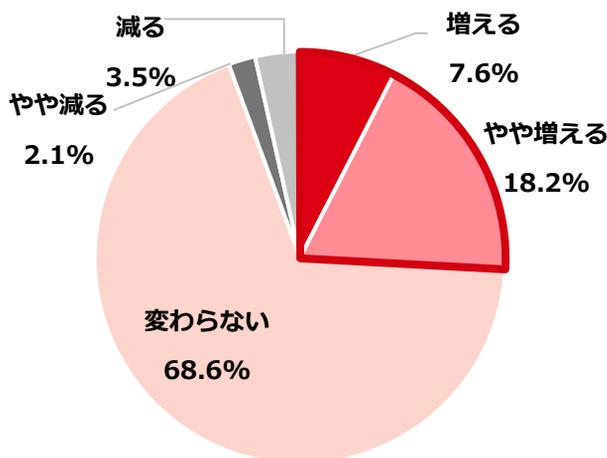
【調査概要】 ■ 調査日：2023年8月10日（木）～17日（木）  
■ 調査方法：インターネット調査

■ 調査対象：20～60代 男女ぐるなび会員  
■ 調査人数：計2,497名

Q1. 今年の冬に食べてみたい鍋料理はどんな種類ですか。  
(n=2,497) ※複数回答

1位	具材が豊富	49.1%
2位	ヘルシー・健康的	43.2%
3位	コストパフォーマンスが良い	37.2%
4位	郷土の味わいを楽しむ	27.4%
5位	ボリュームがある	24.7%

Q2. 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=2,497)

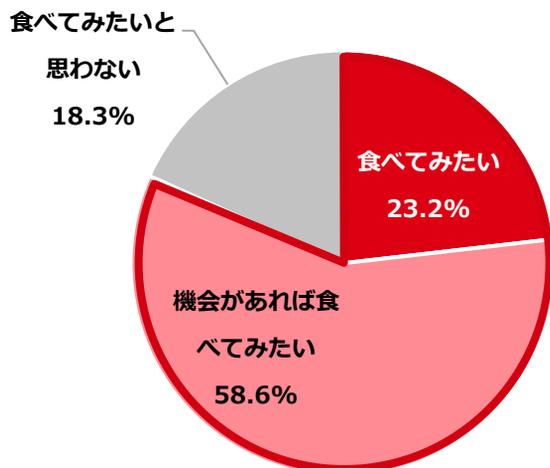


増える/やや増える 合計 (※参考値)  
2021年 2022年 2023年  
14% → 18% → **25.8%**  
(4人に1人の割合)

Q3. 今年の冬、鍋料理を外食で食べる頻度が増えるとした理由は何ですか。  
(増える、やや増えると回答した人n=644) ※複数回答

1位	鍋料理が好きだから	32.5%
2位	鍋料理はあたたまるから	32.3%
3位	飲食店でしか食べられない鍋料理があるから	30.0%
4位	忘年会で食べる機会が増えるから	28.6%
5位	鍋料理は健康に良さそうだから	24.4%

Q4. 「とろみ鍋™」を食べてみたいと思いますか。(n=2,497)

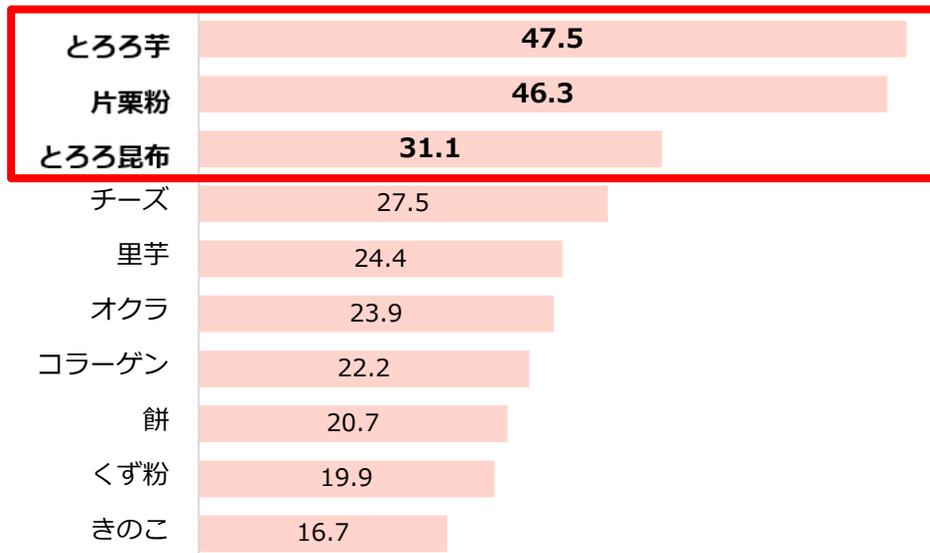


食べてみたい/機会があれば食べてみたい  
合計**81.7%**

## <参考資料> アンケート調査

Q5.鍋に加えたとき、「とろみ」をイメージする「食材」を教えてください。

(n=2,497) ※複数回答、上位10項目を抜粋

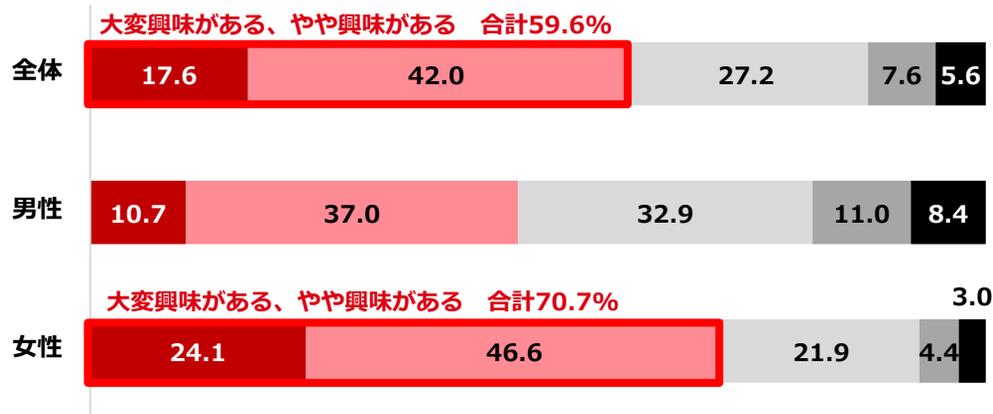


Q6. この冬の暖房費を節約するために実施しようと思っていることはありますか。 (n= 2,497) ※複数回答

1位	部屋でも厚着する	35.7%
2位	温かい食事をする	29.6%
3位	温かい飲み物をする	22.4%
4位	身体を温める食材を取り入れる	21.7%
5位	暖房の温度設定を低くする	16.2%

Q7.温活（日常生活のなかで体を温める工夫などをする事）について興味がありますか。

(n= 2,497、男性n=1,204 女性n=1,293)



■ 大変興味がある ■ やや興味がある ■ どちらともいえない ■ あまり興味がない ■ まったく興味がない