

インバウンドでも人気の「すき焼き」が食材や割下を工夫し新たな形に進化

2024年「トレンド鍋®」は“新感覚すき焼き”

～81%が「すき焼きが好き」と支持が高く、84%が「新感覚すき焼き」に期待～

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

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、2024年「トレンド鍋®」に「新感覚すき焼き」を選定しました。

2024年に入り、インバウンド需要は引き続き好調を維持しています。日本政府観光局（JNTO）によると、2024年8月時点で訪日外国人数は7ヶ月連続で同月過去最高を記録しました。外国人観光客に特に人気の鍋料理が「すき焼き」です。「SUKIYAKI」として長年海外でも親しまれており、昨年度の「楽天ぐるなび外国語版（<https://gurunavi.com/>）」におけるページビュー（PV）数では、同じく和牛を使った「しゃぶしゃぶ」と比較して約2.5倍の人気を誇っています。

また、ぐるなびのビッグデータを活用し、食のトレンドを分析する「ぐるなびデータライブラリ（https://pr.gnavi.co.jp/promo/gdl_sys/）」によると、直近12ヶ月間の飲食店の取扱指数をもとに分析した結果、今年最も人気が予想される鍋料理は「牛すき鍋」で、国内でも「すき焼き」への注目が高まっていることがわかりました。（※）これは、輸入規制や円安の影響から国産の「高級食材」への需要が高まったことや、インバウンドの回復に伴い「日本食」への関心も高まっていることなどが考えられます。

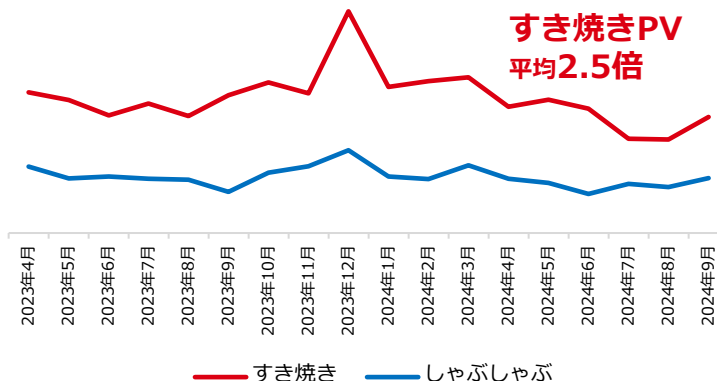
こうした背景を踏まえ、2024年の「トレンド鍋®」として「新感覚すき焼き」を提案します。飲食店の皆様にとっては定番のすき焼きにひと工夫を加えることで、簡単なオペレーションでありながら「新感覚すき焼き」として差別化を図ることができます。また、贅沢なイメージのすき焼きを気軽に楽しんでいただけるため、お客様の満足感を高められるほか、ハレの日需要も期待できます。この冬、何度でも食べたくなる「新感覚すき焼き」をぜひお試しください。

（※）集計は、ぐるなびデータライブラリで採用している取扱指数を基準にしています。指定キーワードについて特定時点の全店舗数における取扱店店舗数の割合を表す数値「取扱指数」は、特定時点で1,000店舗あたり何店舗存在するかという指標です。



“ヨーグルト卵”で食べる黒毛和牛の燻製すき焼き

楽天ぐるなび外国語版PV数 「すき焼き」vs「しゃぶしゃぶ」 （2023年4月～2024年9月）



■ユーザーアンケート調査結果

- 81.3%が「すき焼きが好き」と回答し、高い人気を示す結果に。
- 84.4%が「新感覚すき焼きを食べてみたい」と回答し、伝統的な日本の鍋料理を新たなスタイルで楽しむことに期待が高まる。
- 「新感覚すき焼き」のイメージは、「洋風でおしゃれ」「エキゾチック」「ヘルシー」が上位。

＜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

■「新感覚すき焼き」とは？

「新感覚すき焼き」とは、「卵で食べる」「割下を使う」といった従来のすき焼きの特徴を活かしつつ、食材や割下などに工夫を凝らし、さまざまなスタイルで楽しむすき焼きです。多様化する食の嗜好に合わせて新たな形に進化させることで、日本人のみならず、訪日外国人も、伝統的な日本の鍋料理である「すき焼き」の新たな魅力を発見することができます。

♫はTKM！ヨーグルト×卵で食べるスモーキー&クリーミーなすき焼き



“ヨーグルト卵”で食べる黒毛和牛の燻製すき焼き

「生卵で食べるスタイル」や「甘辛い割下」といった従来のすき焼きのイメージに新たなエッセンスを加え、“新感覚”にアップデートしました！

燻製醤油を加えた、燻された香りが特徴の割下に、旨味あふれる黒毛和牛肩ロースを組み合わせました。さっぱりとしたヨーグルトと生黒胡椒を加えた濃厚な卵にくぐらせることで、おいしさが倍増する新感覚のすき焼きです。♫には、トレンドのTKM（たまごかけ麺）をご用意しました。

まるでオムライス？ トマトの酸味がクセになる和洋折衷の“SUKIYAKI”



とろけるオムレツのトマトすき焼き

ユーザー調査で「新感覚すき焼き」のイメージとして1位だったのが「洋風でおしゃれ」なすき焼きでした！

生卵で食べるのが定番なすき焼きを、オムレツでアレンジ。卵が一面に覆われたオムライスの様な見た目、半日じっくり煮込んだとろける豚肩ロース肉とトマトのほどよい酸味がクセになる、和洋折衷の新感覚なトマトすき焼きです。♫には、ライスコロッセをお鍋に入れ、煮詰まったスープをかけて崩し、リゾット風に。

【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、ピュウ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 とは

**GURUNAVI
FOODHALL
WYE!**

「GURUNAVI FOODHALL WYE（ぐるなびフードホール 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/>

■トレンド鍋に関する画像等素材ダウンロード先：<https://bit.ly/38u7WTP>

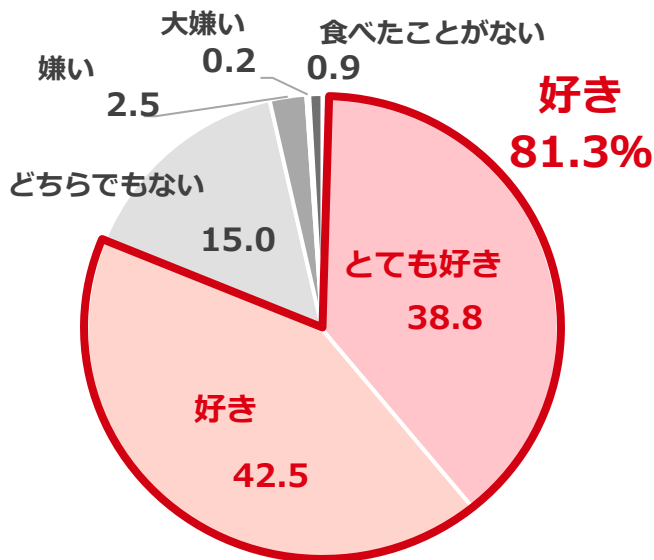
<参考資料> アンケート調査

【調査概要】 ■調査日：2024年9月3日（火）～5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2,439名

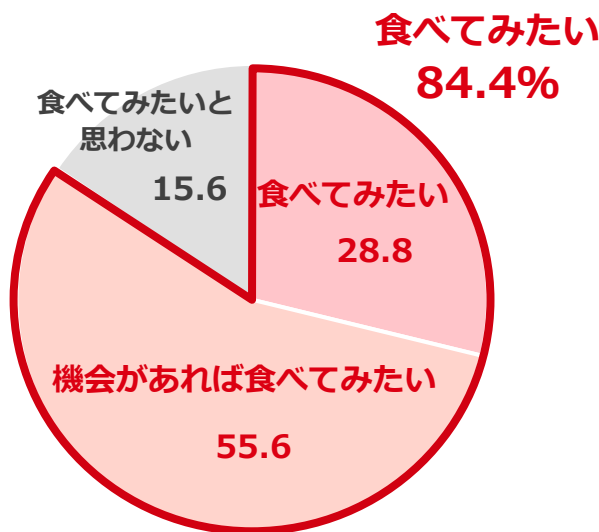
Q1. 「すき焼き」が好きですか。

(n=2,439) (%)



Q2. 「新感覚すき焼き」を食べてみたいですか。

(n=2,439) (%)



Q3. 「すき焼き」のイメージを教えてください。 ※複数回答可 (n=2,439) (%)

1位	生卵にくぐらせて食べる独特のスタイル	47.2	6位	冬に食べたくなる温かい料理	27.5
2位	甘辛い割下の濃厚な味わい	34.8	7位	伝統的な日本の鍋料理	25.4
3位	満足感が高い	33.4	8位	贅沢な高級食材を使う	25.0
4位	最後まで楽しめる	31.9	9位	野菜がたくさん摂れる	24.1
5位	高級感のある日本の鍋料理	30.9	10位	昔から親しまれている家庭料理	22.8

Q4. どのようなイメージだと「新感覚すき焼き」だと感じますか。 ※複数回答可 (n=2,439) (%)

1位	洋風でおしゃれ	26.3	6位	コクがありながらも軽やか	15.5
2位	エキゾチックで異国情緒あふれる	18.3	7位	食感が楽しいサプライズがある	14.2
3位	ヘルシーで健康的	17.1	8位	ボリュームがあって満足感が高い	13.4
4位	濃厚でリッチな味わい	16.2	9位	さっぱりと爽やか	10.9
5位	ピリ辛でスパイシー	15.9	10位	甘さと塩気が絶妙にバランスされた	10.8

ユーザー調査によると、81.3%が「すき焼きが好き」と回答しており、非常に高い支持を得ています。また、84.4%が「新感覚すき焼きを食べてみたい」と回答しており、伝統的な日本の鍋料理を新しいスタイルで楽しむことへの期待がうかがえます。「新感覚すき焼き」を提案する際は、従来の魅力を残しつつ、「洋風でおしゃれ」「エキゾチック」「ヘルシー」といった要素を取り入れることで、すき焼きの新たな魅力を引き出し、多様なニーズに応えることができそうです。