

ハーブ、スパイス、柑橘類で香りまで食べる「香り×食」の新たな鍋体験

2025年「トレンド鍋®」は“アロマ鍋”

「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、2025年「トレンド鍋®」に「アロマ鍋」を選定しました。

■「アロマ鍋」定義

アロマ鍋とは、ハーブ、スパイス、柑橘類の香りを使用し、五感で味わう「香り×食」の体験で心まで満たす鍋。



「和芹と若鶏の柚子味噌アロマ鍋」



「柑橘アロマ鍋」



「薬膳きのこもつ火鍋」

■「アロマ鍋」選定ポイント

香辛料やハーブへの注目

国内の香辛料市場は拡大しており、食に香りを加えることで「癒し」や「セルフケア」を求めるウェルネス志向の高まりを示しています。ぐるなびのデータ（※1）でも、「ハーブ」の検索数は1年で約1.7倍（2024年6月と2025年6月の比較）、「セリ」は2年で約1.6倍（2023年2月と2025年2月の比較）に伸びており、ハーブや香草への関心も高まっていることがわかりました。

記憶に刻む「五感体験」と、“香り”への注目

AIの活用が進む2025年。効率化が加速する日常の反動で、記憶に残る豊かな「五感体験」の価値が再認識されています。ぐるなびが2025年8月に実施した会員へのアンケート調査では、約8割が食事における「香り」を重要視していると回答。五感の中でも、嗅覚が一番記憶に残りやすいとも言われており「香りマーケティング」がトレンドの傾向にあります。

ストレス社会の新たな食習慣。香りまで食べる新潮流

多くの人々がストレスを抱える現代において、同調査では、約48%がリラックスや気分転換のために香りやアロマを使用すると回答。食事の香りで心を和らげ、香りを味わう潮流も生まれており、「アロマ鍋」は食による癒しのニーズに応えます。

鍋から立ち上る香りは、単なる「匂い」ではなく、食欲や気分を刺激する体験そのものです。スパイスやハーブ、柑橘など、鍋に合わせた香りの組み合わせが、味や見た目だけでなく香りを含めた新たな食の体験価値を提供します。豊かな香りで心まで満たす「アロマ鍋」をぜひお試しください。

※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/）」によるデータ

＜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

ぐるなびとエプソンが共同で推進する、飲食店を五感に響くメディアとして活用する事業「ミセメディア」(<https://misemedia.jp/>)では、11月3日（月）より一部店舗にて「アロマ鍋」を提供します。



柚子と芹の香りと味噌のまろやかなコクが広がるアロマ鍋



和芹と若鶏の柚子味噌アロマ鍋 1,958円（税込）

蓋を開けると柚子の香りがふわっと香り、芹のほのかな苦味と味噌の甘味のバランスにこだわった一品です。

※上記は一人前のお値段です。2名様以上の場合2人前からのご注文をお願いいたします。

【メニュー考案】味噌と鮮魚と純米酒 穂～みのり～

常時十数種類を揃える厳選「地酒」、鮮度抜群の「活魚」、全国から集めた「地味噌」、そして注文を受けてから炊き上げる「土鍋ごはん」など、日本の“旨い”を一堂にご堪能いただけます。

<https://r.gnavi.co.jp/4gkq2d0a0000/>

柑橘の香りが食欲を駆り立てるアロマ鍋



柑橘アロマ鍋 1,680円（税込）

さっぱりとしたスープをベースに生の柚子やレモンを乗せた、見た目も香りも楽しめるお鍋です。

※上記は一人前のお値段です。2名様以上の場合2人前からのご注文をお願いいたします。

※ご提供は、柚子の場合がございます。

【メニュー考案】九州炭火酒場 ばってん 神田西口店

柔らかい歯ごたえとジュワツと染み出す肉汁の旨味あふれる当店名物「鶏ももゴロ焼き」。さらに魚の旨味をそのままご堪能いただける逸品「九州の鮮魚」など、九州創作料理をご用意しております。

<https://r.gnavi.co.jp/27gy5be10000/>

香り高いスパイスをふんだんに使った滋味深いアロマ火鍋



薬膳きのこもつ火鍋 2,400円（税込）

博多名物もつ鍋を薬膳と共にアレンジ。数種類のきのここと薬膳スパイスで旨みを抽出し、キャベツの甘みと当店自慢のもつで仕上げました。

※上記は一人前のお値段です。2名様以上の場合2人前からのご注文をお願いいたします。

【メニュー考案】博多ほたる 麻布十番店

玄界灘の鮮魚と九州直送の食材を使った料理がいただける和モダンなレストラン。「ごまさば」や「もつ鍋」などの博多名物を洗練された空間で、心ゆくまでお楽しみいただけます。

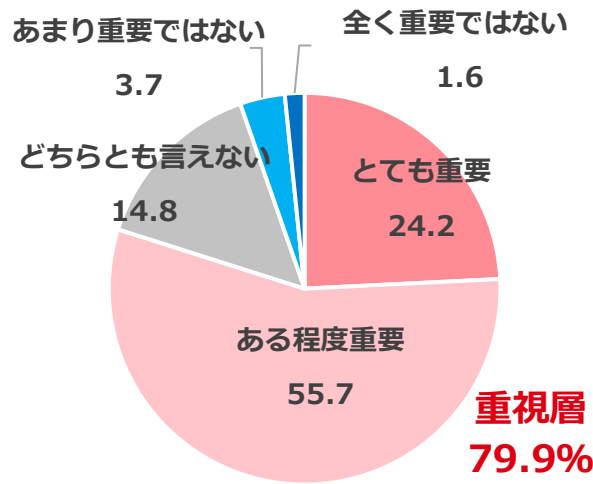
<https://r.gnavi.co.jp/gb0b500/>



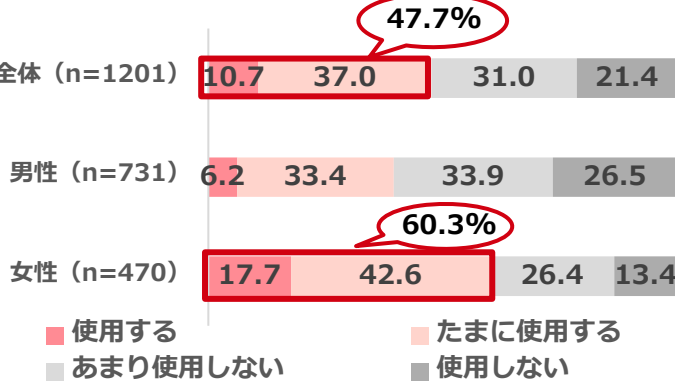
<参考資料> アンケート調査

【調査概要】	■調査日：2025年8月25日（月）～28日（木）	■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1,970名

Q1.料理を食べる際、香りはどの程度重要だと思いますか。（n=1,970）（％）



Q2.普段、リラックスや気分転換のために香りやアロマを使用していますか。（n=1,201）（％）
（「香りやアロマを使用する」ことでリラックス効果があると回答された方）



※各数値は小数点を四捨五入しているため、合計値が一致しない場合があります。

Q3.「アロマ鍋」のコンセプトの中で、あなたが最も食べてみたいと思うものはどれですか。
※単一回答（n=1,970）（％）

1位	すだちの香りが引き立つ、あっさりとした和風・アロマ鍋	26.0
2位	和ハーブの「タレ・薬味」で香りを楽しむアロマしゃぶしゃぶ	18.3
3位	牛ホルモンと山椒の“しびれる”スパイシー・アロマ鍋	14.8
4位	パクチーやレモングラスが香るエスニック・アロマ鍋	7.4
5位	ローズマリーやオレガノが溶け込むトマトベースの地中海風・アロマ鍋	7.1

Q4.料理で使ったり、食べたりするのがお好きな「ハーブ」はどれですか。

※複数回答可（n=1,970）（％）

1位	大葉（しそ）	55.7
2位	バジル	42.7
3位	三つ葉	36.3

Q5.料理で使ったり、食べたりするのがお好きな「スパイス」はどれですか。

※複数回答可（n=1,970）（％）

1位	黒胡椒	58.2
2位	唐辛子	48.1
3位	山椒	45.7

Q6.料理で使ったり、食べたりするのがお好きな「柑橘類」はどれですか。

※複数回答可（n=1,970）（％）

1位	ゆず	56.6
2位	レモン	50.0
3位	すだち	48.6

■ユーザーアンケート調査結果

- ・ 約80%が、料理を食べる際、香りが「とても重要」、「ある程度重要」と回答し、香りで食事を楽しんでいる人が多い。
- ・ 約48%がリラックスや気分転換のために香りやアロマを「使用する」「たまに使用する」と回答。特に女性は約60%に上り、リラックス方法として香りを使用する傾向。
- ・ 食べてみたいアロマ鍋は、「すだちの香りが引き立つ、あっさりとした和風・アロマ鍋」。