

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 11月3日（月）より「アロマ鍋」を都内3店舗で提供開始

「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9月26日（金）に2025年「トレンド鍋®」として「アロマ鍋」を発表しました。

「アロマ鍋」をより多くの人に楽しんでもらうため、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/>）に参画する3店舗にて11月3日（月）より「アロマ鍋」を提供します。

ぐるなびでは、忘年会や新年会など、宴会シーズンを飲食店様とともに盛り上げ、外食需要を促進させることを目的として、ビッグデータや会員へのアンケートをもとに、食トレンドや世相を反映させた、その冬のトレンドとなりそうな鍋を「トレンド鍋®」として毎年発表しています。

■ 提供店舗

味噌と鮮魚と純米酒 穂～みのり～
（東京都千代田区）

<https://r.gnavi.co.jp/4gkg2d0a0000/>



「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。

九州炭火酒場 ばってん 神田西口店
（東京都千代田区）

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



「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。

博多ほたる 麻布十番店
（東京都港区）

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



「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。

■ 「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。

＜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