

ハイカロリーを詰め込み、マシマシで楽しむ背徳の鍋体験

2026年「トレンド鍋®」は“背徳鍋™”

「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、2026年「トレンド鍋®」に「背徳鍋™」を選定しました。



■「トレンド鍋®」とは

食トレンドや世相をはじめ、ぐるなびのビッグデータや会員へのアンケート調査などをもとに、その年のトレンドとなりそうな「鍋」を「トレンド鍋®」として2009年から毎年発表しており、今年は18回目の発表となります。

※「トレンド鍋®」はぐるなびの登録商標です。

■「背徳鍋™」定義

背徳鍋™とは、カロリーや栄養バランスといった日々の節制を忘れ、**たっぷりの肉やチーズ**といった**ハイカロリー食材**や、翌日の匂いを気にしない**大量のニンニク**など、背徳感あふれる食材を限界まで詰め込んだお鍋です。

心と体のエネルギーを全力でチャージする、究極のご褒美鍋としてお楽しみいただけます。



「背脂にんにくマシマシもつ鍋」



「超厚切りチャーシューの背徳辛鍋」



「背徳鶏皮麻辣鶏鍋」



「海老二郎鍋」

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

2026年「トレンド鍋®」PR事務局（オフィス・ヒロセ内）飯田、大城

mail : info@office-hirose.co.jp 電話 : 03-6849-2812

飯田携帯 : 090-3584-6473 大城携帯 : 070-4566-3270



■「背徳鍋™」選定ポイント

■「背徳」市場の急拡大と食ジャンルとしての定着

ぐるなびのデータ（※）によると、飲食店におけるメニュー等での「背徳」の取扱件数は3年で約8倍（2023年7月と2026年7月の比較）、1年でも約2.3倍（2025年7月と2026年7月の比較）に伸びています。コロナ禍以降「背徳グルメ」というジャンルはじわじわと人気を見せていましたが、一過性のブームを経て、飲食店が提供する食ジャンルとして「背徳グルメ」市場が定着・拡大していることが考えられます。

■健康志向の反動と「食」による即効性のケア

日常的にタイパや栄養バランスを重視する健康志向が一般化しているからこそ、その反動として、たまの休日はカロリーを気にせず思い切り楽しむ「メリハリ消費（チートデイ）」が起きています。ぐるなびが今年5月に実施した会員へのアンケート調査では、半数以上の約53%が「背徳グルメ」を「よく食べる」「たまに食べる」と回答。2022年に行った同様の調査と比較しても10pt以上の増加が見られました。「たまに食べる」と回答した人が12.7pt増加しており、日常的に食すのではなく、たまに「背徳グルメ」を楽しむ層が増えていることもわかりました。背徳鍋のガツンとしたスタミナ感と圧倒的な満足感は、日々の我慢やストレスを瞬時に吹き飛ばす、即効性の気分転換です。

■長引く物価高における「失敗しない圧倒的満足感」への投資

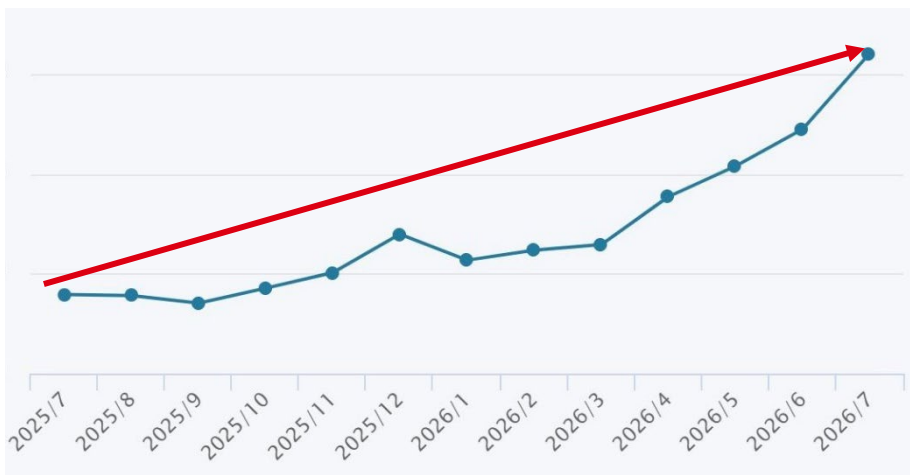
長引く物価高や値上げの中で、消費者の外食に対する目はよりシビアになり、中途半端な贅沢や出費を避ける傾向にあります。だからこそ、たまの外食には、鍋から溢れるほどの肉や溺れるほどのチーズなど、一目でわかる「インパクトのある見た目」や「お得感」を備え、絶対に失敗しない「圧倒的な満足感」に対して価値を感じ、投資する傾向が高まっています。2025年にぐるなびが実施した消費者調査でも、2026年（もっと）利用したいお店の特徴は「お得感がある」（35.7%）がトップ。物価高の中でも見た目で満足感があることがすぐに分かる「背徳グルメ」が消費者に選ばれていると考えられます。

今年の冬は、日々の我慢やストレスを解き放ち、圧倒的なビジュアルと味わいで心身のエネルギーを満たす「背徳鍋™」で、最高の“美味しい罪悪感”をぜひご堪能ください。

※ 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

◆飲食店におけるメニュー等での「背徳」取扱数

1年で「背徳」の取り扱い
約2.3倍



今回「背徳鍋」をテーマに参画店舗にメニュー考案いただき、一部店舗にて「背徳鍋」を提供します。

背脂&にんにくをガツンと効かせる背徳もつ鍋



背徳にんにくマシマシもつ鍋 1,518円（税込）

10頭に2頭の割合でしか出てこないプリプリの「大とろホルモン」×厚切りチャーシューの肉肉しさ、背脂&にんにくをガツンと効かせ秘伝のスープで仕上げたインパクト抜群の鍋です。

※上記は1人前のお値段です。ご注文は2人前からお願いします。

【メニュー考案】芝浦食肉

誰とでも気軽に楽しめる、大衆ホルモン酒場！脂の甘みが違う！名物「大とろホルモン」。ぶりっぴり&とろける脂の旨みを、ホルモン焼きやもつ鍋でどうぞ！

<https://r.gnavi.co.jp/7zkvvdd20000/>

運営会社：株式会社エー・ピーホールディングス

牛・豚・鶏、全部盛りの背徳感マシマシ鍋



超厚切りチャーシューの背徳辛鍋 3,278円（税込）

香ばしい超厚切りチャーシューやプリプリのホルモン、濃厚なあん肝風レバーとバターが競演する主役級づくしの背徳辛鍋。旨辛スープにバターのコクが溶け込んでマイルドな味わいに。

※上記は2人前のお値段です。ご提供は2人前のみとさせていただきます。

【メニュー考案】炭火烧鳥 塚田農場

「塚田農場」では宮崎県・鹿児島県にある養鶏場で大切に育てられた地鶏や契約農家さんの旬野菜など生産者さんの顔が見えるこだわり食材を中心にお客様にご提供しています。

<https://r.gnavi.co.jp/grum7cyf0000/>

運営会社：株式会社エー・ピーホールディングス

しびれる辛さと鶏皮の背徳鍋



カリカリ鶏皮×背脂「背徳鶏皮麻辣鶏鍋」

自社酒場業態の人気鍋「豚鉄」と、自社韓国ブランドの味わいを掛け合わせて誕生！カリカリ鶏皮、たっぷり背脂、麻辣の旨辛さが一体となった、背徳感たっぷりの新感覚麻辣鶏鍋です。

※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】株式会社KICHIRI

「いしがまやハンバーグ」「KICHIRI」「VEGEGO」など、多彩な飲食ブランドを展開。料理や空間、時間へのこだわりを通じて「ポジティブ・イーティング」を提案するほか、ブランド・コンテンツホルダーと連携した飲食店のプロデュースなど、幅広い事業を手掛けています。

海老香るヤサイ・ニンニク・アブラの背徳鍋



海老二郎鍋 4,390円（税込）

二郎系ラーメンのヤサイマシマシ・ニンニク・アブラの世界観を、海老の香りを効かせた醤油ベースの鍋料理として構築。

海老そのものの香りと旨みを前面に押し出した鍋です。

※上記は2〜3人前のお値段です。2人前からのご注文をお願いいたします。

【メニュー考案】ホリイフードサービス株式会社

1983年創業、茨城県水戸市を拠点に、関東エリアを中心として外食事業を展開。個室ダイニング「隠れ菴 忍家」や「常陸之國 もんどころ」「牛タン うま囲」など、多彩なオリジナル業態を開発・運営しています。



<参考資料> アンケート調査

【調査概要】

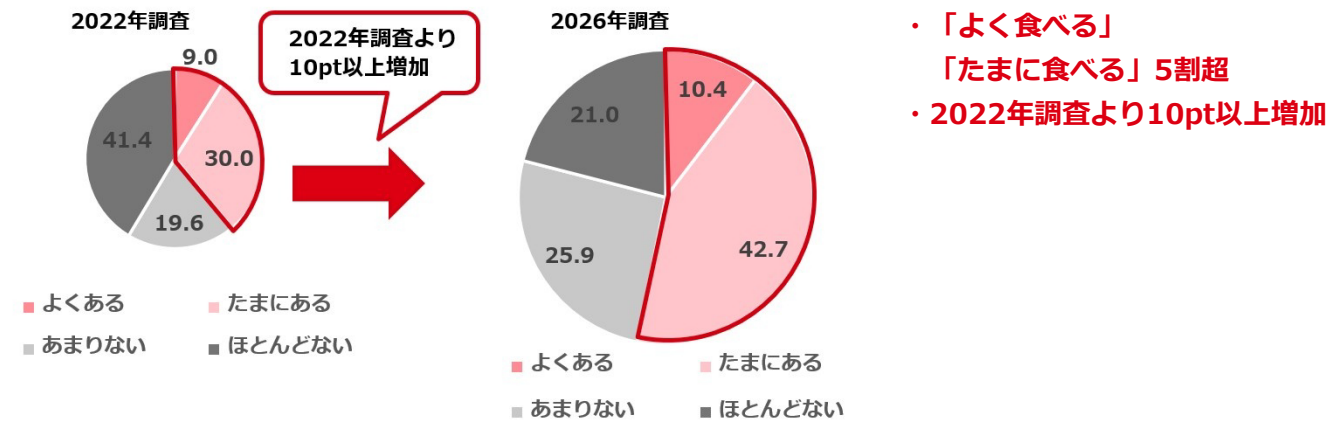
■ 調査期間：2026年5月15日(金)～5月17日(日)

■ 調査方法：WEBアンケート

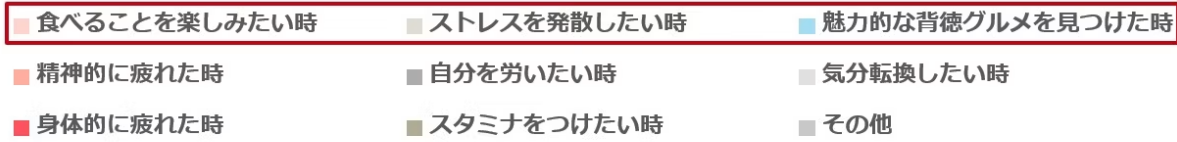
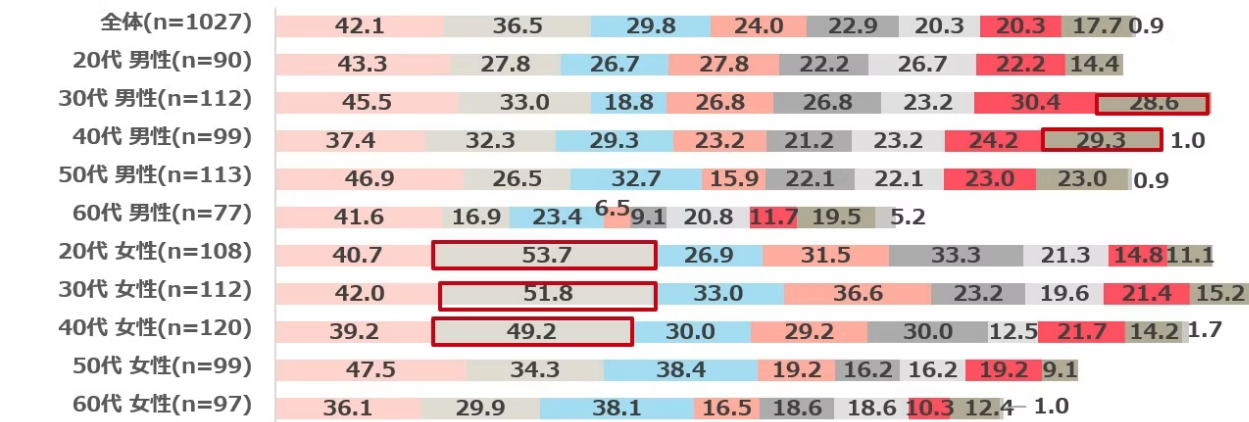
■ 調査対象：全国

■ 回答者：20代～60代のぐるなび会員1,300名

Q1.あなたは、背徳グルメを食べることがありますか。 (n=1,300) (%) ※単一回答



Q2.背徳グルメはどのような時に食べますか。 ※複数回答 (%)



「ストレスを発散したい時」は20～40代では女性が男性を15pt以上上回り、
「スタミナをつけたい時」は30～40代男性で3割弱と高い。

ぐるなびの消費者調査
(2025年12月実施、n=1,113)
2026年（もっと）利用したいお店
の特徴は「**お得感がある**」
(35.7%) がトップ

【消費者調査】2026年外食市場の予測と2025年
総括：選ばれるお店の特徴は？
https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_2/a_4860/

