

北陸新幹線開通でボグロ、カニ、ブリなど『北陸の海の幸』が人気

2015年版 トренд鍋は“海の旬”冬魚鍋

パクチー熱が止まらない！「パクチー」を使った鍋も登場！

日本最大級のレストラン最新情報サイト「ぐるなび」は、2015年のぐるなび内の検索において、前年と比べて一定の定数以上の上昇をみせたキーワードから食のトレンド情報を読み解き、一般ユーザーを対象にした「今年是非食べてみたい鍋料理（トレンド鍋）」についての意識調査を実施したところ、圧倒的な支持で「北陸鍋」（89.0%）、次いで「高級冬魚鍋」（85.1%）が選ばれました。今年3月に開通した北陸新幹線が話題を集めたことや、日本人は四季を重んじる国民性であることから、消費者はこれから旬を迎える冬の食材を求め、本当に良いもの、美味しいものを食べたいという志向から、冬の海の幸を使った鍋が上位に並ぶ格好となりました。

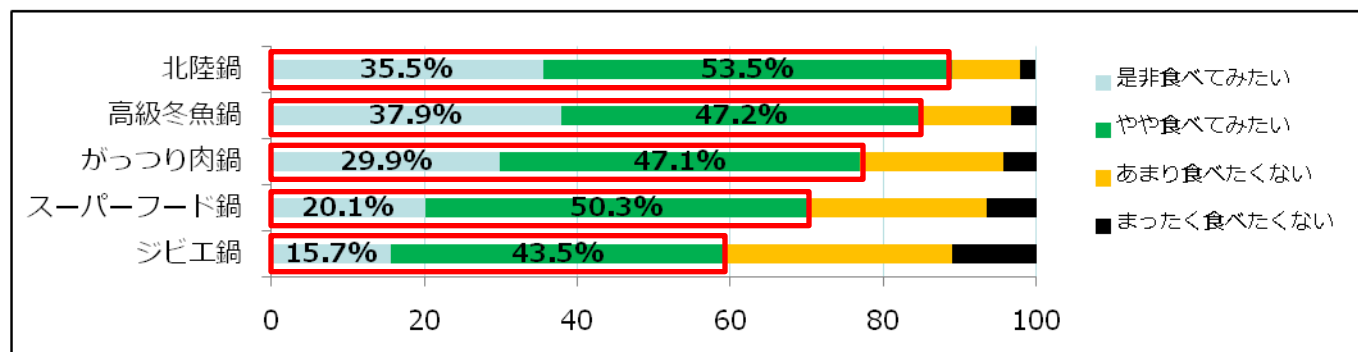
今年は同じジャンル（肉、魚）の食材同士を掛け合わせた、贅沢に賢く味わう鍋が続々と登場しています。2つ以上の食材を使用した鍋は、その味わいの贅沢さに加えて見た目の豪華さも手伝い、消費者にとっては一度で二度おいしいお得感を兼ね備えた鍋料理になっており、「ウニ×アンコウ」「黒毛和牛×地鶏」など、一味も二味も違った鍋が登場しています。

鍋といえば冬の代名詞として毎年多くの店舗で楽しめますが、今年も旬の食材を使った多くのメニューを是非楽しみにしてみたいはいかがでしょうか。

- 【調査概要】
- 調査日：2015年10月2日(金)～2015年10月5日(月) (4日間)
 - 調査方法：インターネット調査
 - 調査対象：鍋料理を食べる20～60代 計1,661名

Q. あなたがこの冬食べてみたいと思う鍋は？(TOP5)

選択式(n=1661)



1位 北陸鍋：のどぐろ・かに・ぶり

北陸と言えば、のどぐろ、かに、ぶりといった海鮮食材の宝庫です。

特にのどぐろは日本を代表するトップスポーツプレイヤーが帰国してやりたいことに「のどぐろを食べたい」と答えたことなどをきっかけに、近年注目度が急上昇。脂が多く、もっちりとした食感が特徴で、煮付けや開き、塩焼きなどの食べ方が主流となっていますが、今年のはのどぐろを「しゃぶしゃぶ」で味わえるお店が登場しています。また、かにと言えば一般に鍋の『王様』として知られ、特に北陸で水揚げされるズワイガニを丸ごと使用したかに鍋は絶品で、ぶりも「寒ブリの聖地」とも呼ばれる氷見市をはじめ、北陸地方で水揚げ量が多い寒ブリを使った豪華鍋料理も数々登場しています。



のどぐろしゃぶしゃぶ



ズワイガニしゃぶしゃぶ



毛蟹大根鍋



ぶりしゃぶ

2位 高級冬魚鍋：ダブル高級鍋

今回のトレンド鍋の調査では上位を海鮮系の鍋が占める結果となりましたが、北陸鍋にも共通する要素として“高級”食材を使った鍋が根強い人気がありそうです。

食材としてはフグやアンコウ、クエなどの高級魚にユーザーの注目が集まりましたが、新たなトレンドとして『うに×あんこう』といった、高級海鮮を掛け合わせた一度で二度おいしいお得感を兼ね備えた鍋料理が登場しています。高級食材一品に満足できる方も、あるいは一方の食材のみでは満足できない方にも、更なる満足と感動を与えることでしょう。



海鮮うにしゃぶ



伊勢エビ入り塩ちゃんこ



伊勢海老と北海毛蟹の海宝極み鍋

3位 がっつり肉鍋：肉タワー鍋、すき焼き風鉄板鍋

肉肉肉×29 盛り鍋～辛味噌火山仕立て～



シュラスコや漫画肉のように、見た目も味わいもガッツリとした肉料理がにぎわいを見せていますが、冬の定番鍋料理においても“肉肉しい”大胆な鍋が登場しています。

元祖鉄板鍋



独自の“鉄板鍋”を生み出した大阪の名店ではたくさんの「モツ」を使ったスタミナ&ヘルシーな肉鍋が人気です。国産牛やもち豚、鶏つくねなど、色々な種類の肉を味わうことができます。

女性に増加する“パクチスト”、ヘルシーで美容にも高い効果

香草は独特の香りや苦み・酸味があり、人を選ぶ食材ではありますが、こうした特徴的な風味は香草にしか出せない味わいです。特にエスニック料理でよく用いられるパクチーはその代表格で、近年女性を中心に“パクチスト”なるパクチーフアンが急増中。SNSでの投稿も目立つようになりました。

その中で、今年は新たにパクチーを使用してさっぱりといただく鍋が始まりました。出汁はあっさりした塩味から、トムヤムスープを使ったピリ辛なものまで幅広く、またビタミンなどの栄養も豊富にあるため、女性を中心に話題化が予想される鍋となっています。



トムヤンクン豆乳出汁のパクチー鍋



骨付きもも肉とつみれのパクチースープカレー鍋



丸鶏のパクチーレモンガラス鍋

＜本件に関するお問い合わせ・取材申し込み＞
株式会社ぐるなび コミュニケーション部門
広報グループ TEL:03-3500-9700

トレンド鍋提供店舗一覧（一部抜粋）

※ご希望のエリアなどございましたら、お問い合わせくださいませ。

■ 北陸鍋



～海鮮・炭火烧～ 「上野 二代目 圭」上野広小路

のどぐろしゃぶしゃぶ、毛蟹大根鍋

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/a047102/>



ちゃんこ鍋・かに料理 「浅草おかべ」浅草

ズワイガニのしゃぶしゃぶ

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/f6j3jb290000/>



天然地魚・和食 「さかなさま」銀座

天然ぶりのしゃぶしゃぶ

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/p735402/>

■ 高級冬魚鍋



日本料理 「金なべ・明陽軒」大阪難波

海鮮うにしゃぶ

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/k387300/>



炉端料理 「しゃにむに」心斎橋

伊勢エビ入り塩ちゃんこ鍋

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/k778900/>



和食 「美食米門」品川

伊勢海老と北海毛蟹の海宝極み鍋

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/g398515/> (11/1up)

トレンド鍋提供店舗一覧（一部抜粋）

※ご希望のエリアなどございましたら、お問い合わせくださいませ。

■ がっつり肉鍋



九州厳選食材「九州黒太鼓」池袋

肉肉肉×29 盛り鍋～辛味噌火山仕立て～

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/g600107/>



元祖肉もつ鍋「きのした」西梅田

元祖鉄板鍋

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/k496103/>

■ パクチー



鍋料理「あくとり代官 鍋之進」渋谷

トムヤンクン豆乳出汁のパクチー鍋

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/g600143/>



九州厳選食材「九州黒太鼓」品川

骨付きもも肉とつみれのパクチースープカレー鍋

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/g600198/>



ワインとスパイス・ハーブ料理「MAIMON」恵比寿

丸鶏のパクチーレモングラス鍋

【店舗URL】 <http://r.gnavi.co.jp/g398511/>