

## EPA発効でますます注目のチーズ！チーズタッカルビに続く新トレンド

## この春注目の2019年トレンドメニューは“パネチキン”

約9割がチーズ料理好き！“パネチキン”って何？認知は低いが約8割が食べたいと回答

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保征一郎）は、この春注目の2019年トレンドメニューを“パネチキン”に決定しました。

2019年2月、欧州連合との経済連携協定（EPA）の発効により欧州産の関税が下がることで、ますます注目が高まるチーズ。昨今外食では、とろりと溶けたチーズがSNS映えすることから、食べて美味しく撮って楽しいチーズ料理の人氣が定着しています。さらにチーズは、タンパク質とカルシウムを多く含むため栄養価の面でも注目され、健康志向の方にも好まれるようになったこともあってか、国内のチーズ消費量は年々増加傾向にあります。

飲食店情報サイト「ぐるなび」では、チーズの検索頻度がここ2年で3.8倍となっており、ユーザーの関心の高さもうかがえます。ここ数年のチーズ料理人氣の代表ともいえる“チーズタッカルビ”や“ラクレットチーズ”と比較して、ここ半年でユーザーの検索と店舗での取扱いが共に急上昇しているのが、“パネチキン”です。“パネチキン”とは、韓国発祥の料理で、「パネ」は韓国語で「バゲット」の意味。くり抜いたパンの器に入ったチーズに、トマトクリームソースに浸ったフライドチキンやパンをからめながら食べる料理です。パネチキンを提供する店舗はここ半年で2.7倍、ユーザーの検索頻度は4倍と上昇中で、今後も“パネチキン”の注目の高まりが予想されることから、この春注目の2019年トレンドメニューに“パネチキン”を選出しました。



## ■パネチキンの取扱・検索推移

ぐるなびデータライブラリ調べ。（2018年1月～2018年12月）



## ■国内のチーズ総消費量の推移

出展：農林水産省「平成29年チーズの需給表」



## ■ぐるなび会員アンケート調査 結果ポイント

- ①支持率高し！92.4%がチーズを使った料理が好き
- ②この1年でチーズを食べる頻度が増加！最も増えたのは20代男性（81.3%）
- ③“パネチキン”って何？認知は低いだが、79.9%が食べたいと回答！

&lt;本件に関する報道機関からのお問い合わせ先&gt;

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

## “パネチキン”は春の宴会シーズンのメインメニューとしてもおすすめ！

とろりとチーズが伸びる様子がSNS映えし、チーズ×チキンという人気の組み合わせが味わえる“パネチキン”は、歓送迎会など3月から本格的にやってくる春の宴会シーズンのメインメニューとしてもぴったりです。今回は、定番の“パネチキン”から和風や中華風にアレンジしたもので、料理研究家の河瀬璃菜さん監修の“パネチキン”をご紹介します。



### 河瀬璃菜（料理研究家・フードコーディネーター）

1988年5月8日生まれ。福岡県出身。レシピ開発、商品開発、食の企画やコンサル、レシピ動画制作、企画執筆、編集、イベントメディア出演、料理教室など食に纏わる様々な活動をしている。SONY XperiaのCMやKIRIN本麒麟の広告への出演などその活動は多岐に渡る。近年では地方を元気にするための6次化商品の開発に力を入れている。著書「ジャーではじめるデトックスウォーター」「決定版節約冷凍レシピ」「発酵いらずのちぎりパン」など。

### ◆パネチキン

濃厚なトマトクリームソースを絡ませた唐揚げにたっぷりチーズをフォンデュするパネチキン。トマトの酸味が爽やかなので、意外とペロリと食べられます。



#### 【材料（2～3人分）】

パン(丸型)・・・1個  
鳥もも肉・・・500g  
唐揚げ粉・・・適量  
揚げ油・・・適量  
パセリ(みじん切り)・・・適量  
シュレッドチーズ・・・400g  
白ワイン・・・100cc  
コーンスターチ・・・大さじ1  
牛乳・・・50cc

#### A

にんにく(すりおろし)・・・1かけ  
トマト缶(ダイス)・・・1缶詰  
生クリーム・・・100cc  
コンソメ(顆粒)・・・大さじ1  
塩コショウ・・・少々  
砂糖・・・大さじ1

#### 【作り方】

1. 鳥もも肉は食べやすい大きさに切ったら唐揚げ粉をまぶし、180度に熱した油できつね色になるまで揚げる。
2. フライパンにAを入れ、温める。
3. 小鍋に白ワインを煮立たせたら、シュレッドチーズを入れて溶かす。牛乳を入れて伸ばしたら、同量の水で溶いたコーンスターチを入れて、とろみをつける。
4. 3を真ん中をくり抜いたパンに入れ、2の上に、唐揚げと一緒に盛る。最後にパセリを散らす。

### ◆和風彩りつくねのパネチキン

焼き鳥屋で定番つくねも、“パネチキン”にアレンジすることで新しい印象に。のせるトッピングはお好みのもので。ペースト状にした大葉を混ぜて鮮やかな緑色にしたチーズがフォトジェニック！



#### 【材料（2～3人分）】

パン(丸型)・・・1個  
シュレッドチーズ・・・400g  
白ワイン・・・100cc  
コーンスターチ・・・大さじ1  
牛乳・・・50cc  
大葉・・・10枚  
ごま油・・・適量

#### A

鶏ひき肉・・・500g  
長ネギ(みじん切り)・・・1/2本  
醤油・・・大さじ1  
塩コショウ・・・少々  
片栗粉・・・大さじ2

#### トッピング

(明太マヨ)  
明太子(皮から出す)・・・1本  
マヨネーズ・・・適量  
(梅肉ごま)  
梅肉(叩く)・・・2個分  
白いりごま・・・適量  
(照り焼きネギ)  
醤油・・・大さじ2  
みりん・・・大さじ2  
酒・・・大さじ1  
青ネギ・・・適量

#### 【作り方】

1. 白ワインと大葉をミキサーで攪拌させ、小鍋に入れて煮立たせたら、シュレッドチーズを入れて溶かす。牛乳を入れて伸ばしたら、同量の水で溶いたコーンスターチを入れてとろみをつける。
2. 1を真ん中をくり抜いたパンに入れ、フライパンの上につくねと一緒にのせる。(つくね)
  1. Aをよく混ぜ合わせたら6等分にし、串に楕円形にして刺す。
  2. 中火で熱したフライパンにごま油をひき、1の全体に焦げ目がつくまで焼く。
  3. 明太マヨは明太子とマヨネーズを合わせてつくねの上にトッピングする。梅肉ごまは梅肉と白いりごまをつくねの上にトッピングする。照り焼きネギは醤油、みりん、酒をフライパンに煮立たせとろみをつけたら、つくねを入れ、転がしながら全体的に外を絡ませ、青ネギをのせる。

## ◆中華風手羽餃子パネチキン

パネチキンのチキンを手羽餃子にすることで中華風に。ボリュームもしっかり付けることができ、チーズも付けやすくなります。今話題の花椒とコチュジャンで真っ赤にしたチーズが印象的。



【材料（2～3人分）】

パン(丸型)…1個  
手羽先…10本  
小麦粉…適量  
揚げ油…適量  
白髪ねぎ…1本分  
糸唐辛子…適量  
白いりごま…適量

青ネギ…適量  
シュレッドチーズ…400g  
白ワイン…100cc  
コーンスターチ…大さじ1  
牛乳…50cc  
コチュジャン…小さじ1  
花椒…小さじ1/2

A

鶏ひき肉…200g  
ニラ(みじん切り)…1/2束  
キャベツ(みじん切り)…2枚  
にんにく(すりおろし)…1かけ  
生姜(すりおろし)…1かけ  
ごま油…小さじ1  
塩コショウ…少々  
醤油…大さじ1

【作り方】

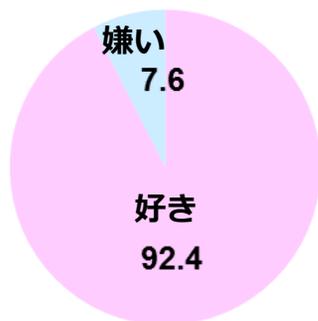
- 1.手羽先の骨を抜いて、混ぜ合わせたAを詰めたら、爪楊枝で留める。手羽餃子に小麦粉をまぶし、余分な粉ははたく。
- 2.160度に熱した油で1をきつね色になるまで揚げ引き上げる。180度に熱した油に、手羽餃子を再度入れ、表面がカリッとするまで揚げる。
- 3.小鍋に白ワインを煮立たせたら、シュレッドチーズを入れて溶かす。牛乳、コチュジャンを入れて伸ばしたら、同量の水で溶いたコーンスターチを入れてとろみをつけ、最後に花椒を混ぜ合わせる。
- 4.フライパンの上に白髪ねぎをしく。3を真ん中をくり抜いたパンに入れ、フライパンの上に、手羽餃子と一緒に盛り糸唐辛子、白いりごま、青ネギをふる。

## 《アンケート調査参考資料》

【調査概要】 ■調査日：2019年1月11日(金)～2019年1月14日(月) ■調査方法：インターネット調査  
■調査対象：20～60代男女 ズるなびアンケート会員 計1251名

### ①支持率高し！92.4%がチーズを使った料理が好き

Qチーズを使った料理が好きですか。(n=1251) (%)

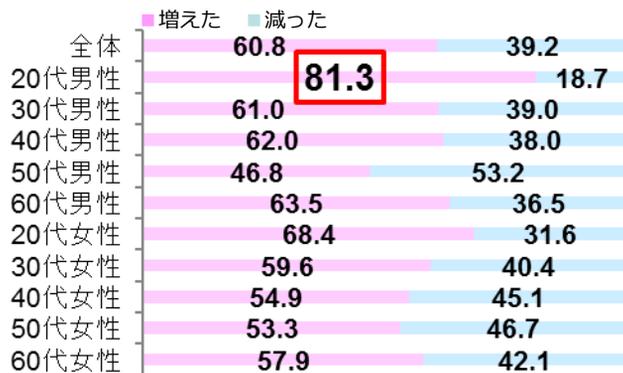


※【好き】は【好き】と【どちらかといえば好き】の合計、  
【嫌い】は【どちらかといえば嫌い】と【嫌い】の合計

### ②この1年でチーズを食べる頻度が増加！

最も増えたのは20代男性（81.3%）

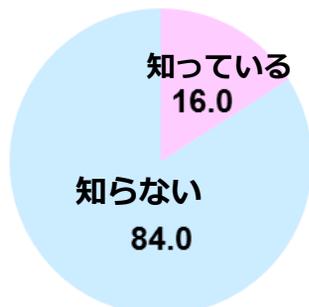
Qこの1年間、飲食店でチーズを使った料理を食べる頻度に変化がありましたか。(n=856) (%)



※【増えた】は【増えた】と【どちらかといえば増えた】の合計、  
【減った】は【どちらかといえば減った】と【減った】の合計

### ③“パネチキン”って何？認知は低いですが、79.9%が食べたいと回答！

Q“パネチキン”を知っていますか。(n=856)(%)



※【知っている】は【知っている食べたことがある】と【知っている食べたことがない】の合計

Q飲食店で“パネチキン”を食べてみたいですか。(n=856)(%)



※【食べてみたい】は【食べてみたい】と【機会があれば食べてみたい】の合計