

～11月7日は「鍋の日」！2019年「トレンド鍋®」は“発酵鍋”～ 「発酵鍋グランプリ」一般投票開始！

全国約100のエントリー店舗からおすすめの“発酵鍋”をご紹介します

11月7日は「鍋の日」。朝晩の冷たい空気を感じると、恋しくなるのが「鍋」です。

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、2019年9月に今年の「トレンド鍋®※」として“発酵鍋”を発表しました。

“発酵鍋”は、味噌や甘酒といった日本の伝統食品やキムチ、チーズなど世界で親しまれている食品まで、様々な発酵食品を具材やつけダレに使用した鍋。腸の働きを整えて、風邪対策をはじめとした免疫カアップの効果が期待できるなど、寒い冬にぴったりのメニューです。

「トレンド鍋®」の発表と合わせて9月4日より、全国でNo.1の“発酵鍋”を決定する「発酵鍋グランプリ」のエントリーを開始しており、11月7日から一般投票を開始します。グランプリには、こだわりの“発酵鍋”を考案した**全国約100店舗がエントリー**（2019年11月6日現在、15日まで募集中）。約2ヶ月間の一般投票と発酵にまつわる外部審査員の審査によりグランプリが決定します。今回はエントリー店舗の中から忘年会幹事のみなさまも必見の、この冬の“発酵鍋”を提供する飲食店をご紹介します。

(※)「トレンド鍋®」とは

食トレンドや世相、ぐるなびのビッグデータの情報や会員へのアンケート調査などをもとにぐるなびが選出する、その年のトレンドとなりそうな鍋。

なぜ今年の「トレンド鍋®」が“発酵鍋”なの！？

発酵人気

近年の健康志向の上昇

味わい豊かな“うまみ”と優しく芳醇な“香り”

発酵食材を使った飲食店やカフェが増加

自家製の発酵ブーム

市場拡大

納豆の市場規模2018年度に過去最高を記録 (※1)

チーズ総消費量2018年度に過去最高を記録 (※2)

「発酵」の検索頻度がここ2年で4.5倍 (※3)

(※1) 出典：全国納豆協同組合連合会、(※2) 出展：農林水産省、(※3) ぐるなびデータライブラリ調べ（2017年7月～2019年7月）

「発酵鍋グランプリ」概要

「発酵鍋グランプリ」は全国の飲食店を対象とし、開催期間中に全国で提供される様々な“発酵鍋”から、消費者の一般投票と、発酵にまつわる審査員による審査が行なわれ、**全国でNo.1の“発酵鍋”を決定**します。またグランプリだけではなく、協賛企業による部門賞も選出します。

- スケジュール : 【店舗エントリー】2019年11月15日（金）まで受付中
【一般投票】2019年11月7日（木）～2020年1月10日（金）
【結果発表】2020年1月下旬予定
- 副賞 : グランプリ 30万円／第2位 15万円／第3位 5万円
各部門賞 ※設定企業より副賞
- 審査員 : 発酵ライフ推進協会 代表 是友麻希氏、江戸懐石近茶流嗣家 柳原尚之氏、おとなの週末 編集長 門脇宏氏
- 特設サイト : <https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2019/vote/>

<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 TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

発酵鍋 グランプリ

「発酵鍋」提供店舗 ※エントリー店舗の一部をご紹介します。



■日本酒バル富士屋（東京）

<https://r.gnavi.co.jp/mat26c2g0000/>

「日本酒麴の明太もつ鍋」

味噌ベースのスープが日本酒麴によってさらにコク、甘みが深まり、ピリ辛の明太が味を引き締めるので、一つ一つの素材が更に引き立ちます。



■隠れ家個室 鍋之進 渋谷（東京）

<https://r.gnavi.co.jp/g600143/>

「ずわい蟹・秋鮭・いくら」の濃厚粕味噌鍋」

カニ×しゃけ×いからの三宝を組み合わせ、濃厚な粕味噌ベースのスープでいただく、注目の発酵鍋。火を入れた瞬間甘い酒の香りが漂います。



■しゃぶしゃぶ 焼肉食べ放題 めり乃 秋葉原本店（東京）

<https://r.gnavi.co.jp/r56h6uxj0000/>

「腸活”発酵鍋”！甘酒チーズラムしゃぶ」

＜ラム肉×甘酒×チーズ＞の相性抜群スープ。つけだれにも発酵食材”ヨーグルト胡麻味噌だれ”と”ピリ辛麴醬”を使用した鍋。



■もつ福 西新橋店（東京）

<https://r.gnavi.co.jp/g668502/>

「七種きのこの発酵もつ鍋」

「シールド乳酸菌®」が入ったスープはとんこつベースに厳選した味噌と醤油麴を使用。小腸・はつ・せんまいに、七種類のきのこを加えた発酵もつ鍋。



■全席個室ダイニング もんどころ水戸サウスタワー店（茨城）

<https://r.gnavi.co.jp/e363403/>

「霜降りハーブ豚の3種納豆鍋」

霜降りハーブ豚の上にたっぷりかけられた三種の納豆。火を入れるとまるで雪解けのようにお鍋の中に溶け込み絶妙な旨味が広がります。



■オーガニック野菜×バルkitchen kampo's - カンポーズ - 新橋店（東京）

<https://r.gnavi.co.jp/9236n0d00000/>

「ダブル発酵2色スープの『薬膳胃弱鍋』～ピリ辛味噌と魚介出汁～」

ピリ辛薬膳味噌スープと、ヨーグルトや甘酒を使った魚介出汁のエイジングケアスープの2種のスープに、バラを浮かべたフォトジェニックな薬膳鍋。

★上記の他にも“発酵鍋”取り扱い店舗のご紹介が可能です★

<参考資料> アンケート調査

【調査概要】 ■ 調査日：2019年8月14日(水)～2019年8月19日（月）
 ■ 調査方法：インターネット調査
 ■ 調査対象：20～60代計2498名

①この冬に食べてみたい鍋は「ヘルシー・健康的」が上位にランクイン！

Qこの冬に食べてみたい鍋料理は。(n=2498)

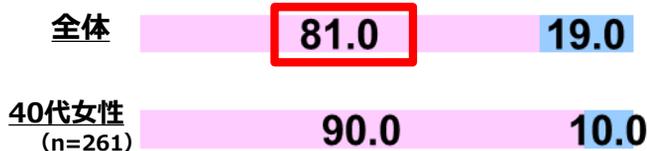
1位	具材が豊富	53.7%
2位	ヘルシー・健康的	45.2%
3位	コスパが良い	32.9%
4位	ボリュームがある	26.2%
5位	彩り・見栄えがいい	18.5%

この冬に食べてみたい鍋を尋ねると【具材が豊富】に次いで【ヘルシー・健康的】が2位にランクイン。健康意識の高まりから、鍋についても野菜や魚介・肉など多くの具材を使った、ヘルシーなイメージを求めていることがわかりました。

②81%が“発酵鍋”を食べたいと回答。40代女性が最も高く90.0%が支持！

Q“発酵鍋”を食べてみたいですか。(n=2498) (%)

■ 食べてみたい ■ 食べてみたいとは思わない



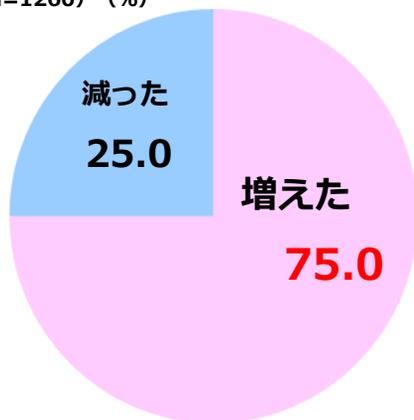
※【食べてみたい】は【食べてみたい】と【機会があれば食べてみたい】の合計

“発酵鍋”を食べてみたいかを尋ねると、全体では81%、また年代性別で見ると40代女性が最も多く90%が食べたいと回答しました。発酵食品という身近な食材であるためか、“発酵鍋”への関心の高さが伺えます。

③75%が発酵食品を使った料理を食べる頻度が増加！よく食べる発酵食品はヨーグルト。

Q発酵食品を食べる頻度は増えましたか。

(n=1260) (%)



※【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

Q最近良く食べる発酵食品は。(n=2498)

1位	ヨーグルト	61.4%
2位	納豆	59.0%
3位	チーズ	58.6%
4位	味噌	53.6%
5位	醤油	47.0%

発酵食品を使った料理を食べる頻度を尋ねると、75%の人が【増えた】と回答しました。最近よく食べる発酵食品は、ヨーグルトを筆頭に、実際に消費量が増えている納豆やチーズがランクインしています。