

～2021年「トレンド鍋®」はサステナビリティに配慮した“まるごと鍋™”～ 「“まるごと鍋™”グランプリ」一般投票開始！

オリジナルの“まるごと鍋”を考案した全国約200の飲食店がエントリー

本格的な冬の到来とともに、恋しくなるのが体の芯から温まる鍋です。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、**2021年「トレンド鍋®（※）」である“まるごと鍋™”の全国No.1を決定する「“まるごと鍋™”グランプリ”の一般投票を11月9日（火）より開始**します。

ぐるなびでは、2009年より毎年「トレンド鍋®」を発表しており、2021年は“まるごと鍋™”を「トレンド鍋®」として発表。“まるごと鍋™”は、食材をまるごと使い切る、もしくは端材で出汁をとる、タレを使わなくても、スープに味がついているなど、具材・味・食べ方について、食品ロスや地産地消などの「サステナビリティ」に配慮された鍋です。

ぐるなびでは「トレンド鍋®」の発表と合わせて、「“まるごと鍋™”グランプリ”のエントリーを9月9日（木）より開始し、これまでに**全国約200の飲食店がオリジナルの「まるごと鍋™”を考案し、エントリー準備を進めています。11月9日（火）からスタートする約2ヶ月間の一般投票と、食にまつわる専門家による審査で2022年1月17日（月）にグランプリが決定**します。

今回はエントリー店舗の中から、この冬必見の“まるごと鍋™”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。

「“まるごと鍋™”グランプリ”概要



「“まるごと鍋™”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“まるごと鍋™”から、ユーザーの一般投票と食にまつわる専門家による審査で、**全国でNo.1の“まるごと鍋™”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。

特設サイト：

<https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2021/vote/>

- スケジュール：【店舗エントリー】 2021年9月9日（木）～11月19日（金）
【一般投票】 2021年11月9日（火）～12月31日（金）
【結果発表】 2022年1月17日（月）※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 ※協賛企業より賞品授与
- 協賛企業：テーブルマーク株式会社、宝酒造株式会社
- 審査員：シェフ／プロデューサー 森枝幹氏
みんなのごはんクリエイター／料理家 河瀬璃菜氏
おとなの週末 編集長 門脇宏氏

<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

「まるごと鍋™」提供店舗（全国） ※エントリー店舗の一部をご紹介します。

■ 黒豚屋ぶん福ちやがま【千葉県市川市】
<https://r.gnavi.co.jp/jehv01360000/>
「黒豚ねぎしゃぶ」2人前3,200円(税込)

食品ロスがでないよう、ねぎの芯までまるごと使用した出汁で食べるしゃぶしゃぶ。ブランド豚の鹿児島黒豚を使うことで豚特有の臭みや重たい脂身はなく、さっぱりと召し上がれます。


■ 天串×和酒 佐香月【千葉県市川市】
<https://r.gnavi.co.jp/43dmpgpk0000/>
「まるごとトマトの辛味噌もつ鍋」2人前 1,580円（税込）

地元・千葉県産トマトをまるごと使用した、もつ鍋。トマトの酸味を活かしつつ、故郷の長崎のアゴから引いた出汁と合わせた旨味あるスープに仕上げました。


■ 会津馬刺し 炭火烧鳥 門前仲町 彦西【東京都江東区】
<https://r.gnavi.co.jp/9t0nmvs00000/>
「福島を堪能 馬肉ホルモン鉄板鍋」1人前977円（税込）

福島県会津から直送の馬バラスライスと馬ホルモンを使用。福島産大豆を使ったネギ味噌、あやこがね味噌とサムジャンを、8種類の野菜と鶏肉を6時間煮込んでとった出汁に合わせた甘辛のスープタレで味付けしています。


■ 和食処 竜馬（三重・津）【三重県津市】
<https://r.gnavi.co.jp/n103000/>
「伊勢エビ鍋」7,500円（税込）

熊野産の伊勢エビをまるごと使い、三重県産の醤油を加えた香り豊かな食欲をそそるスープで召し上がっていただく鍋です。野菜も三重県産のものをまるごと使用し、地域の生産者を応援しています。


■ もつ粹 奈良三条店【奈良県奈良市】
<https://r.gnavi.co.jp/exkmmtrj0000/>
「秘伝 牛骨白湯スープの塩もつ鍋」1,480円（税込）

博多風でも、何風でもない、「もつ粹」独自の牛骨白湯スープ。上質な山形県産牛もつのみを使用し、スープからもつまで、まるごと牛の旨さを堪能できるもつ鍋です。

★上記の他にも“まるごと鍋™”取り扱い店舗のご紹介が可能です★

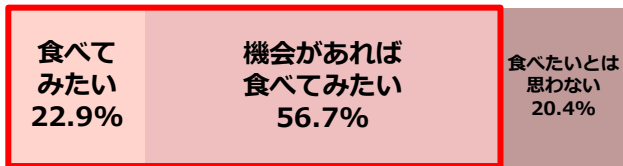
＜参考資料＞ アンケート調査

【調査概要】 ■調査日：2021年8月16日（月）～2021年8月18日（水） ■調査対象：20～60代 男女ぐるなび会員
 ■調査方法：インターネット調査 ■調査人数：計2,498名

①79.6%が“まるごと鍋™”を食べてみたいと回答！

Q. “まるごと鍋™”を食べてみたいと思いますか。
 (n=2,498)

Q. 「まるごと鍋」を食べるとしたらどのような
 素材・食べ方がいいですか。(n=1,988) ※複数回答

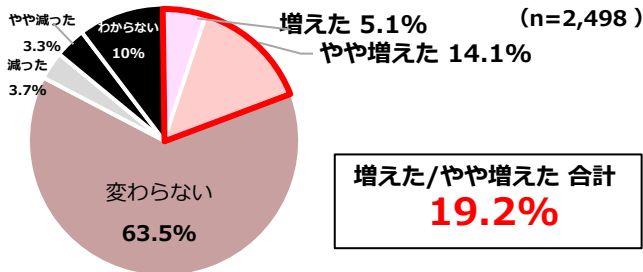


1位	最後の最後まで残さずに食べられる スープごと楽しめる鍋	61.2%
2位	地産地消の地元の素材を生かした鍋	46.6%
3位	素材がそのまま丸ごと入ったインパクトのある鍋	32.3%

②コロナ前よりも「サステナビリティ」を意識した食事をする機会が増えたと回答した方は19.2%

Q. コロナ前よりも「食品ロス」など「サステナビリティ」を意識した食事をする機会が増えましたか。
 (n=2,498)

Q. やや増えた/コロナ前より増えたと回答した理由
 (やや増えた/コロナ前より増えたと回答した方,n=480) ※複数回答



1位	無駄をなくすことは経済的だから	54.8%
2位	自炊することが増えたため	38.5%
3位	普段から意識しているから	31.7%
4位	過剰な収穫など環境への負荷を減らすため	27.3%
5位	健康面にも影響があるから	26.9%

◆鍋に関するアンケート調査 ポイント◆

- ・79.6%が“まるごと鍋™”を食べてみたいと回答。“まるごと鍋™”で食べてみたい鍋は「最後の最後まで残さずに食べられるスープごと楽しめる鍋」が61.2%と一番人気。
- ・コロナ前よりも「サステナビリティ」を意識した食事をする機会が増えたと回答した方は19.2%、その理由として「無駄をなくすことは経済的だから」と回答した人が54.8%と最多。

■“まるごと鍋™”選定理由

- ・ラベルレスペットボトルや紙ストローへの切り替えなど「サステナ消費」への意識の高まり
- ・賞味期限が近い商品の値引き販売や持ち帰り用容器の普及など「食品ロス削減」意識の高まり
- ・地域の生産者に対する応援消費や、地元食材メニューの人気上昇など「地産地消」意識の高まり

■“まるごと鍋™”特徴

食材をまるごと使い切る、端材で出汁をとる、タレを使わなくてもスープに味がついている鍋



▲肉も野菜も無駄なく使う！
「まるごと鶏のうま味トマト鍋」



▲おからと端材でサステナブル！
「大豆まるごと豆乳鍋」



▲タレを使わず食べ尽くす！
「アラでだしをとった鯛しゃぶ鍋」