

全国123店舗からNo.1に輝いたのは、北海道札幌市の飲食店

## 「平成リバイバル鍋™」グランプリ 受賞メニュー発表

## 発酵ダイニング ぽんぽこ亭（札幌市）「発酵すうぶのモツちーずチゲ鍋」

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、2022年9月に「トレンド鍋®（※）」として“平成リバイバル鍋™”を発表、全国でNo.1を決定する「平成リバイバル鍋™」グランプリを開催しました。「平成リバイバル鍋™」グランプリには、全国から飲食店123店舗がエントリー。一般投票を経て、審査員による審査会にて、北海道札幌市「発酵ダイニング ぽんぽこ亭」の「発酵すうぶのモツちーずチゲ鍋」が、日本一の“平成リバイバル鍋™”に選ばれました。

（※）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、2009年からぐるなびが選出するその年のトレンドとなりそうな鍋。

### ■グランプリ 韓国風 コプチャンチョンゴル「発酵すうぶのモツちーずチゲ鍋」 発酵ダイニング ぽんぽこ亭（北海道・札幌市）



#### <店舗コメント>

今年で30年目を迎える「発酵ダイニング ぽんぽこ亭」で、根強い人気メニューのもつ鍋とチゲ鍋を、リニューアルした際に進化させた発酵ソムリエ監修の鍋です。「身体にも優しく、美味しい」をコンセプトに発酵素材のチーズ・キムチ、スープには味噌・酒粕・コチジャン等を使用しています。コロナ禍でも安心・安全に、美味しく健康に楽しめるよう、ランチ・ディナー・コース・テイクアウトで、1人前から注文できます。スープは発酵素材を使用した旨辛の味わいで、ベースの鶏ガラスープは48年間守り続けてきた秘伝のスープを使用しています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/h027901/>

#### <審査員コメント> おとなの週末 編集長 門脇宏氏

チーズやキムチ、味噌、酒粕、コチジャンなどの発酵食材を多用することでもつ鍋とチゲ鍋を合体させた、まさに「平成リバイバル鍋™」の決定版。火が入る前と火が入った後のビジュアルの変化も魅力のひとつです。見て楽しく、食べておいしく、元気になれる。鍋に求められる要素がすべて詰まった逸品です。

### ■第2位 しゃぶしゃぶの肉を鍋の淵に盛り付けした「もや鍋」 イマサラ日暮里店（東京都荒川区）



#### <店舗コメント>

特注したフチのある鍋に細もやし、煮キャベツを盛り、その上にしゃぶしゃぶより厚めの牛肉、豚肉を盛り付けています。自家製ポン酢ダレと焼肉タレに酸味を足したさっぱりダレにくぐらせてお召上がりいただきます。食材は主に和牛と霧島山麓SPF豚を使用していますが、鍋で提供できない部分は焼肉、単品料理などに使用し、食材のロスが出ないようにアレンジしています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/hkp8f8cw0000/>

#### <審査員コメント> 開業準備中、フリーランス料理人 堀内浩平氏（RED U-35 2021 グランプリ）

しゃぶしゃぶをもとに考えられたこちらの「もや鍋」は、鍋の縁に細もやしと煮キャベツを下に敷きその上に綺麗にお肉を盛り付けをされていて、見た目にとっても美しく食欲をそそる高級感を感じたリバイバル鍋でした。1人前に対応しており、高級感に反してリーズナブルな価格も好印象でした。

### ■第3位 豆乳鍋にシルクを入れたランクアップ鍋『吾人(われ)ときて鍋』 暫亭 いろり（東京都港区）



#### <店舗コメント>

豆乳は大豆の皮を一つずつ剥くところから手がける「自家製の豆乳」にこだわり、さらに健康意識の高い近年に合わせて改良を重ね、美容と健康に良いとされる18種類のアミノ酸を含んだ「シルクパウダー」を溶かしアレンジ、具材には腸活に良いといわれる「アロエベラ」の果肉も入れています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/n32843v40000/>

#### <審査員コメント> 料理家・フードプロデューサー 河瀬璃菜氏

「豆乳鍋」に、18種類のアミノ酸を含んだ旨味成分が増すというシルクパウダー、腸活の効果が期待されるというアロエベラを入れるというユニークでオリジナリティがあるアイデアが、いい意味で想像のできない楽しさがありました。

## 部門賞「饅饨（うどん）鍋気分で賞」

（協賛企業：ヤマサ醤油株式会社）

■秘伝の鶏ソップで煮込んだ江戸沢名物「鶏ちゃんこ鍋」  
相撲茶屋 ちゃんこ江戸沢 両国総本店（東京都墨田区）

【平成リバイバルポイント】  
一人飯にも対応。メに雑炊、うどん、ラーメンを選べます。

【こだわり】  
具材をよく煮込んでスープと一緒に召し上がっていただく「鶏ソップ鍋」（＝スープ）。美味しさ・栄養バランスを考え、組み合わせにこだわっています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/a232500/>

■「チゲ鍋をオリジナルでアレンジしたにんにく鍋」  
にんにく鍋や（東京都中央区）

【平成リバイバルポイント】  
定番のチゲ鍋を健康とスタミナをテーマにアレンジした見た目も豪華な鍋。

【こだわり】  
国産のにんにくを使用しており、香りも良く食欲をそそります。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/ad0c6x980000/>

## ■「与太郎鍋」

与太郎（大阪府堺市）



【平成リバイバルポイント】  
国産の鴨肉を使うことで旨味が凝縮されたお出汁をとります。

【こだわり】  
具材豊富な「与太郎鍋」は創業以来、皆様に愛される寄せ鍋です。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/k754100/>

## 部門賞「テイクアウトでも食べてみたいで賞」

（協賛企業：リスパック株式会社）

## ■「世界3大トマトちゃんこ鍋」

相撲茶屋 恵大苑（北海道札幌市）



【平成リバイバルポイント】  
完熟トマトのボルシチ・まるごとトマトのブイヤベース・ミニトマトたっぷりトムヤムの3種を同時に食べ比べ。

【こだわり】  
様々な具材と絡み合ったトマトの風味が楽しめます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/h027700/>

## ■秘伝の鶏ソップで煮込んだ江戸沢名物「鶏ちゃんこ鍋」

相撲茶屋 ちゃんこ江戸沢 両国総本店（東京都墨田区）



【平成リバイバルポイント】  
一人飯にも対応。メに雑炊、うどん、ラーメンを選べます。

【こだわり】  
具材をよく煮込んでスープと一緒に召し上がっていただく「鶏ソップ鍋」（＝スープ）。美味しさ・栄養バランスを考え、組み合わせにこだわっています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/a232500/>

## ■「瀬戸内レモンもつ鍋」

もつ玄 大和店（神奈川県大和市）



【平成リバイバルポイント】  
広島、愛媛などで採れた旬の瀬戸内レモンを使用しています。

【こだわり】  
小腸の脂の旨味と爽やかなレモンの酸味が調和し、メのラーメンまで美味しく召し上がって頂ける鍋です。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/g947703/>

## ■ 「平成リバイバル鍋™」グランプリ」概要

主 催： 株式会社ぐるなび  
協 賛： ヤマサ醤油株式会社、リスパック株式会社、宝酒造株式会社、小林製薬株式会社  
スケジュール： 【店舗エントリー】 2022年 9月 8日(木)～12月11日(日)  
【一般投票】 2022年11月15日(火)～12月31日(土)  
審査方法： 一般投票を経て、審査員による審査で選出（部門賞除く）  
審査員： おとなの週末 編集長 門脇宏 氏  
料理家・フードプロデューサー 河瀬璃菜 氏  
開業準備中、フリーランス料理人 堀内浩平 氏  
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  
特設サイト： <https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2022/grandprix/>

## トレンド鍋®の“平成リバイバル™”とは？

### ■ 定義

「平成」に流行した鍋に“今らしさ”を感じさせる要素を取り入れ、食材・見た目・食べ方を見直し、アップデートされた鍋。

### ■ 選定理由

#### 食のレトロブーム

ネオン酒場や横丁といったレトロな飲食店が人気となり、若者に人気の「平成レトロ」ブームに注目。

#### 食材高騰による定番回帰

物価高により、消費者の節約志向が高まり、価格や安定した味わいを求め「定番」人気が高まる。

#### 3年ぶりの忘年会復活への期待

行動制限の緩和による3年ぶりの忘年会となり、参加意向は「仕事・プライベート」と上昇傾向。



▲90年代を代表するもつ鍋の進化系  
「彩り串もつ鍋」



▲定番キムチ鍋を映えチェンジ  
「クリームチゲ鍋」



▲食べ方の多様化に対応した  
鍋のテイクアウトスタイル

<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