

2018年「トレンド鍋®」は“しびれ鍋”! 約370店舗から全国No.1が決定 「しびれ鍋グランプリ」受賞メニューを発表!

株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保証一郎)は、2018年9月に「トレンド鍋®(※)」として“しびれ鍋”を選出したことに伴い、全国No.1を決定する「しびれ鍋グランプリ」を開催しました。「しびれ鍋グランプリ」にはこだわりの“しびれ鍋”を提供する全国の飲食店約370店がエントリー。約4,100票の一般投票を経て、外部審査員による審査を行い、**麵酒場 かもがわ「海鮮酸辣(サンラー)ちゃんぽん鍋」がグランプリに選ばれました。**その他の受賞メニューは以下の通りです。

(※)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、その年にトレンドとなりそうな鍋。

- | | |
|------------------|---|
| ■ グランプリ | 「海鮮 酸辣(サンラー)ちゃんぽん鍋」(麵酒場 かもがわ)【愛媛県】 |
| ■ 第2位 | 「ココナッツミルクと豆乳のしびれ鍋」(TW BRUNCH Cafe & Bar)【静岡県】 |
| ■ 第3位 | 「麻辣 しびれ牛もつ鍋」(酒菜庵 ちゃぼうず)【東京都】 |
| ■ 特別審査員賞 | 「やみつき鮫鯨しびれ鍋」(維新)【茨城県】 |
| ■ 花椒部門賞 | 「麻辣火鍋」(本格火鍋専門店 蜀一火鍋)【東京都】 |
| しびれ鍋グランプリ事務局 | 「しびれもつ鍋 しびれ豚バラ鍋」(居酒屋 雅屋 溜池山王店)【東京都】 |
| | 「麻辣もつ鍋」(芝浦食肉 池袋東口店)【東京都】 |
| ■ スタミナ部門賞 | 「しびれ×爆盛り肉×長ネギだくしびれ鍋コース」(飯場 狼 36店)【北海道】 |
| 協賛企業
小林製薬株式会社 | 「坦々もつ鍋」(博多ノ飯場 なごみ)【広島県】 |
| | 「地獄豆腐」(福島郷土料理 居酒屋 なべちゃん)【東京都】 |

■ **グランプリ** 「海鮮 酸辣(サンラー)ちゃんぽん鍋」 麵酒場 かもがわ (愛媛県松山市)



鶏ガラ、豚ガラ、香味野菜を4時間かけて煮出した動物系スープと、愛媛の鯛のアラや頭から煮出しただし汁を合わせたWスープに、豆板醤、山椒、花山椒、黒豆板醤、辣油を加えてしびれを利かせています。そこに黒酢、米酢、紹興酒を独自にブレンドした酢と生卵を流し込むことで味をまるやかにし、さらにもみ海苔を溶かしこみました。

<審査員コメント>

まったく想像もしたことない料理。長年愛されてきたちゃんぽんスープにさらに四川料理の魂でもある豆板醤を足し、独自ブレンドの酢で完成するという魅惑の鍋。試行錯誤の思いが伝わる熱い一品です。(四川省公認の四川料理の専門家・麻辣連盟総裁 中川 正道氏)

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/epkhnk260000/>

<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

■第2位 「ココナッツミルクと豆乳のしびれ鍋」 TW BRUNCH Cafe& Bar（静岡県静岡市）


鶏ガラをベースにココナッツミルク、豆乳をブレンドしたエスニック感溢れる旨辛スープ。しびれの決め手は、静岡県産の実山椒をはじめとした花椒などアジア各国のスパイスを独自に調合し、マイルドで深みのある辛味を引き立てています。具材の白菜、豆腐、ニラや薬味のパクチーも静岡県産にこだわり、ご当地のしびれ鍋を目指しています。

<審査員コメント>

人気メニュー「フォー」のスープを発展させ、しびれ要素として地元静岡県産食材である花椒、実山椒などを豊富に取り入れた鍋です。ココナッツミルクと豆乳なのに、しびれや旨辛味。組み合わせの多国籍感や意外性が興味を誘います。

（食通の厳選グルメマガジン「メシコレ」キュレーター アイチー（愛吃）氏）

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/cbh3ed2x0000/>

■第3位 「麻辣 しびれ牛もつ鍋」 酒菜庵 ちゃぼうず（東京都中央区）


牛すじでとっただし汁に八丁味噌、花椒や唐辛子を混ぜ合わせ、さらに八角、棗（なつめ）、桂皮、五香粉、クコの実、陳皮などの薬膳スパイスを効かせたオリジナルのスープが特徴です。松の実で作った自家製芝麻醬で食せば、しびれもやわらぎ、また一味違ったしびれ鍋を楽しむことができます。

<審査員コメント>

見た目のインパクトもさることながら、八角や棗、陳皮など、中国調味料を使用して香りを重視している点を評価しました。松の実から作られる芝麻醬も◎。辛くて、しびれて、しかも身体に効く、オトナ味のしびれ鍋です。

（おとなの週末 編集長 門脇 宏氏）

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/a510200/>

■特別審査員賞 「やみつき鮫鱈しびれ鍋」 維新（茨城県水戸市）


茨城県の郷土料理のひとつである鮫鱈鍋をアレンジしたメニュー。スープは、昆布と干し貝柱からとるだし汁に、豆板醤、ニンニク、地元で取れた山椒や赤唐辛子、さらに味噌ピーナッツにすり合わせたあん肝を加えました。煮込み続けると、具材のさつまいもがとろけだし、しびれや辛みに甘みがプラスされて、味の変化が楽しめます。

<審査員コメント>

和風出汁をベースに豆板醤やニンニクといった中華風が加わり、そこにあん肝や豆乳、春菊という斬新な発想にまず驚きます。卵をつけて食べる楽しみもあり、最後の最後までワクワクする一品です。そして、茨城の特産品をたっぷり使い、地元愛もつまっています。大切に考えられ、作られた痺れ鍋だと思いました！

（「しび辛アンバサダー」鈴木 亜美氏）

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/a7yxb63g0000/>

■花椒部門賞「麻辣火鍋」

本格火鍋専門店 蜀一火鍋（東京都新宿区）



鶏をベースに豆板醤や味噌でコク深く仕上げ、唐辛子や花椒等の数種類の旨辛スパイスを使用。香り高いシビれる辛さが特長の麻辣火鍋スープが楽しめる一品です。

 <店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/h4s7x8u50000/>
■花椒部門賞「しびれもつ鍋 しびれ豚バラ鍋」

居酒屋 雅屋 溜池山王店（東京都港区）



唐辛子、山椒、生姜、にんにく、胡椒などの香辛料を使用し、花椒油でしびれと香りを広げたスープが特徴です。

 <店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/2e49xsrw0000/>
■花椒部門賞 「麻辣もつ鍋」

芝浦食肉 池袋東口店（東京都豊島区）



麻辣スープと大トロホルモンとの相性がポイント。辛さが得意でない方にも楽しんでもらえるよう、辛味よりも旨味、しびれを感じてもらえるような味に仕上げたしびれ鍋です。

 <店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/g753353/>
■スタミナ部門賞
「しびれ×爆盛り肉×長ネギだくしびれ鍋コース」

飯場 狼 36店（北海道札幌市）



しびれ特有の「とがり」をなくすために、みりんや蜂蜜を隠し味に使用し、旨みを追求した一品。超あらびきの豚肉を使用し、旨みをさらに引き立てます。

 <店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/h086101/>
■スタミナ部門賞 「坦々もつ鍋」

博多ノ飯場 なごみ（広島県福山市）



希少部位の「そずり」のミンチを使用することで、辛さだけでなく深みのある大人な味のスープが誕生。さらに、山盛りを意識して具材を盛ることで見た目にインパクトを出したしびれ鍋です。

 <店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/y026601/>
■スタミナ部門賞 「地獄豆腐」

福島郷土料理 居酒屋なべちゃん（東京都中野区）



花椒と山椒の2種類のしびれをミックス。さらに、ベースのスープを作る際に実山椒を入れ、しびれをアップした一品。赤味噌をベースにテンメンジャンを加えて、コクを出す為に練り胡麻を入れています。

 <店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/hbt3seex0000/>

■「しびれ鍋グランプリ」概要

- 主催 : 株式会社ぐるなび
- 協賛 : 株式会社J-オイルミルズ
エスビー食品株式会社
小林製薬株式会社
あみ印食品工業株式会社
- スケジュール : 2018年10月1日（月）～11月15日（木） エントリー受付
2018年12月11日（火）～2019年1月15日（火） 一般投票
2019年2月6日（水） 結果発表
- 審査方法 : グランプリ・2位・3位 一般・審査員による投票で選出
特別審査員賞 鈴木亜美氏が選出
各部門賞 部門設定企業、しびれ鍋グランプリ事務局が選出
- 特別審査員 : 「しび辛アンバサダー」鈴木 亜美氏
- 審査員 : 食通の厳選グルメマガジン「メシコレ」キュレーター アイチー（愛吃）氏
おとなの週末 編集長 門脇 宏氏
四川省公認の四川料理の専門家・麻辣連盟総裁 中川 正道氏
- 賞金 : グランプリ 30万円、2位 15万円、3位 5万円
その他各部門設定企業より副賞
- 特設サイト : <https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2018/grandprix/>

■2018年「トレンド鍋®」は“しびれ鍋”！

①暑い夏だけでなく寒い冬も、嬉しい効果が期待できる“しびれ料理”に注目！

昨年の夏は連日厳しい暑さが続いたこともあり、刺激で食欲を増進させエネルギー補給をし、疲労を回復させる“しびれ料理”が注目されました。山椒や花椒に含まれる、しびれをもたらす辛味成分は、新陳代謝を活発にし身体を温めるため、寒い冬にも適していると考え“しびれ鍋”を選出しました。

②「しびれ」や「花椒」をメニューに登録する飲食店数がここ1年で約2倍に！

ぐるなびに登録する飲食店では「しびれ」をメニューに登録する店舗数はここ1年で2倍、「花椒」をメニューに登録する店舗数はここ1年で2.2倍にもなっています。“しびれ料理”を堪能する「マー活」「しび活」という造語も誕生するほど人気の高まりが見えました。

◆飲食店の「しびれ」「花椒」メニュー取扱推移◆ ※ぐるなびデータライブラリ調べ。（2017年7月～2018年7月）

