

報道関係者各位

クックパッド株式会社

代表者名 代表執行役 佐野 陽光

(コード番号：2193 東証スタンダード)

クックパッド食トレンド大賞 2025『今年の顔』を発表

初代受賞者は、石神秀幸さん、長谷川あかりさん、りよ子さん、特別賞 よっちさんの4名に決定
今年からクックパッドの新たな取り組みとして、家庭の食トレンドに貢献した方を表彰

利用者数 No.1 レシピサービス「クックパッド」を運営するクックパッド株式会社は、本日2025年11月26日（水）に開催されたクックパッド「食トレンド大賞 2025・食トレンド予測 2026」発表会において、今年から新設した家庭料理における新しい食文化の醸成に大きく貢献された方を表彰するクックパッド食トレンド大賞 2025『今年の顔』を発表・表彰いたしました。

URL：<https://static.cookpad.com/campaign/foodtrend/>

クックパッドが毎年開催する「食トレンド大賞・食トレンド予測」は、家庭料理の楽しさや食の多様性を広く世の中に広めるために開催するもので、レシピサービス「クックパッド」の検索キーワードやアクセス動向、ニュースメディア「クックパッドニュース」などのデータを元に出しています。

今年からは新たな取り組みとして、家庭料理における新しい食文化の醸成に大きく貢献された方を表彰する「クックパッド食トレンド大賞『今年の顔』」を新設しました。記念すべき第1回目の受賞者は、薬膳スープ春雨専門店「七宝麻辣湯」創業者の石神秀幸さん、料理家・管理栄養士の長谷川あかりさん、料理クリエイターのりよ子さん、クックパッドのレシピ作者の中から特別賞としてかさまし料理家でクックパッドアンバサダーのよっちさんを含めた4名です。

麻辣湯を作りたいという「好奇心」、料理のある暮らしという「体験価値」、せいろで得られる「癒し」、かさまし料理がもたらす「家族の笑顔」といった新しい味覚、新しい暮らし方、新しい調理法、新しい節約術を日本の家庭に根付かせ、料理を単なる作業や課題解決の手段ではなく、「楽しみ」へと転換させていることが選出の理由です。4名に共通する特徴として、一過性ではない持続的な食文化の変革に貢献していること、時短・効率などの課題解決型ではなく、癒しや体験、家族の笑顔といった情緒的な豊かさを提案する姿勢であること、SNSやメディアを通じて広がりながら、実際の家庭の食卓に確実に浸透していることが挙げられます。

■クックパッド食トレンド大賞 2025『今年の顔』受賞者の紹介



石神秀幸 / 薬膳スープ春雨専門店「七宝麻辣湯」創業者

19年かけて麻辣湯を若者トレンドから生活者トレンドへ

【選出理由】

今年の食トレンド大賞2位「麻辣湯」の火付け役として、花椒の「痺れ」という新しい味覚を提供し、若者だけでなく生活者全体のトレンドへと広げました。通販商品「おうちでチーバオ」の開発で外食体験を家庭で再現できる仕組みを構築し、日本の家庭にスパイス文化が広がるきっかけを作りました。食材の多様性とスパイスの掛け算による新しい食文化を提案し続けています。

【プロフィール】

中学生の頃より食べ歩きを始め、たぐいまれな味覚の鋭さから「神の舌を持つ男」との異名を持つ。2005年8月「株式会社カシュ・カシュ」を設立し、2007年1月薬膳スープ春雨専門店「七宝麻辣湯」1号店を渋谷区桜丘にて創業。選べる具材と店ごとに炊き出す薬膳スープが人気を博し、全国に約50店舗を展開する。(2025年11月現在)

※左写真：七宝麻辣湯ではスープに30種類以上の薬膳スパイスを使い、トッピングや辛さのカスタマイズが可能



長谷川あかり / 料理家・管理栄養士

料理からではなく、暮らしの中での料理の位置付けを提案。時短ブームの揺り戻しを牽引

【選出理由】

時短・簡単ブームからの揺り戻しを的確に予見し、「体験としての料理」という新しい価値を日本の家庭に提示しました。レシピの量産ではなく「料理のある暮らし方」を伝えることを重視し、自走できる料理の考え方を提供しています。また、YouTubeとポッドキャストを通じてレシピを超えた料理観や生き方を発信し、次世代の料理家スタイルも提案しています。

【プロフィール】

10歳から20歳まで子役・タレントとして活動。大学で栄養学を学んだ後、SNSでレシピを発信し、瞬く間に人気料理家に。料理雑誌、ファッション誌、WEB、テレビなどで幅広くレシピ開発を行う。11月25日に『DAILY RECIPE Vol.4』(扶桑社)を発売。近著に『わたしが整う、ご自愛ごはん 仕事終わりでもサッと作れて、じんわり美味しいレシピ30days』(集英社)。

※左写真：X投稿が2.2億インプレッション超(2025年11月4日現在)と大バズり中の「バター酒蒸しハンバーグ」



りよ子 / 料理クリエイター

クックパッド検索数を2年で9.3倍に押し上げ、せいろを日常の調理器具として家庭に浸透

【選出理由】

今年の食トレンド大賞1位「ワンプレートせいろ」のブームを牽引した最大の立役者。「失敗しない料理」という新しい概念を提示し、焦げない、温度管理不要、タイマーを忘れても大丈夫という寛容さで料理恐怖症の人々を解放。木との接点や湯気の癒し効果など、調理の心理的・情緒的価値を発見し、料理に「癒し」という新しい価値軸を加えています。

【プロフィール】

野菜を蒸すだけのシンプルレシピから、一度に主菜と副菜が完成する同時調理レシピ、ごはんもの、スイーツまで、パパッと作れるレシピが共感を呼び、フォロワー数20万人超えと大人気に。初著書『すべてを蒸したい せいろレシピ』(Gakken)は、累計発行部数30万部越えの大ヒット。「第12回 料理レシピ本大賞 in Japan 2025」において、「料理部門 大賞」を受賞。

※左写真：せいろ調理の敷居を下げ、時短・簡単・映え料理へと変えた、りよ子さんのせいろ蒸し



■クックパッド食トレンド大賞 2025『今年の顔』特別賞 受賞者の紹介



よっち / かさまし料理家・クックパッドアンバサダー

物価高と米価格高騰への実践的な解決策として「おいしい節約」という新しい食文化を醸成

【選出理由】

長引く物価高と米価格の高騰に直面した 2025 年。今年の食トレンド大賞 3 位「かさまし料理」を牽引し、この時代の課題に実践的な解決策を提示しました。もやし、じゃがいも、えのきたけ、キャベツ、大豆製品という「5 大かさまし食材」を確立し、限られた予算の中でもおいしさと満足感を創り出す新しい食文化を提案しました。

【プロフィール】

SNS のフォロワーは 15 万人超！子どもの偏食がきっかけで、魚や野菜などの苦手食材を活用した"かさまし料理"をはじめ。 「なんでも 2.5 倍に増やします！」を合言葉に家族が大満足するボリューム節約かさまし料理を発信。ユニークで楽しいアイデアおらずに定評がある。著書に『よっちの家族 5 人で月 3.5 万円！大満足のかさましごはん』（宝島社）。

※左写真：ボリュームも栄養もたっぷり！財布にも体にも優しいよっちさんのかさまし料理

■クックパッド食トレンド大賞 2025『今年の顔』総評

クックパッド株式会社 広報部本部長 小竹 貴子（こたけ たかこ）

2025 年、家庭料理の新しい文化が生まれた年

2025 年の「今年の顔」4 名は、日本の家庭料理に新しい文化を根付かせました。

石神秀幸さんは 19 年かけて家庭料理を作る人が「作りたくなる」強いメニューを提供し、結果として日本の家庭にスパイス文化を広げ、長谷川あかりさんは「体験としての料理」という新しい価値観を、りよ子さんはせいろブームの火付け役として「癒しの調理時間」という新しい時間の使い方を、よっちさんは長引く物価高と米価格高騰という 2025 年の時代背景の中で「おいしい節約」という新しい暮らしの知恵を、それぞれの活動を通じて日本の家庭に浸透させました。

彼らに共通するのは、短期的なブームを作るのではなく、**長期的な視点で家庭の食習慣そのものを変えようとする姿勢**です。5 年から 19 年に及ぶ苦闘、11 年間の準備期間、そして約 3 年での着実な影響力の拡大。それぞれ異なる時間軸で、しかし確実に、日本の食文化を変えてきました。

また、**効率や時短だけを追求するのではなく、「おいしさ」「体験」「癒し」「家族の笑顔」といった情緒的価値を大切にしている点**も特徴です。この姿勢が、2025 年の食トレンド大賞（ワンプレートせいろ・麻辣湯・かさまし料理）という、単なる課題解決を超えた、豊かな食文化として支持される結果につながっています。

SNS やデジタルメディアを駆使しながら、実際の家庭の食卓に確実に根付いている—これが、2025 年「今年の顔」4 名が成し遂げた、新しい食文化の醸成です。



■クックパッド食トレンド大賞 2025『今年の顔』コミュニティイベントについて

クックパッドは、これまで展開してきた「レシピのない料理教室」をさらに進化させ、料理への深い探求心を持つ人々のためのコミュニティ「(仮) 一緒に作ろうコミュニティ」を 2026 年 1 月より始動します。

クックパッドのポッドキャストゲストや食トレンド大賞「今年の顔」受賞者など、第一線で活躍する料理のスペシャリストを講師に迎える教室形式のセッションに加え、参加者同士がテーマに沿って自発的に料理をシェアし、学び合う交流会を定期的に開催します。

プロの熱量に触れ、仲間と繋がる“学びと交流のキッチンスタジオ”として、コア層と新規層が混ざり合い、継続的に熱量の高いコミュニティの形成を目指します。

■「食トレンド大賞」「食トレンド予測」とは

「食トレンド大賞」はその年を象徴する料理・食材のトレンド、「食トレンド予測」は翌年に流行の兆しがある料理・食材のトレンドを2017年より毎年クックパッドが選出・発表しているものです。利用者数 No.1 レシピサービス「クックパッド」の検索・アクセスデータ*1、ニュースメディア「クックパッドニュース」*2や、SNSや各種メディアで話題となったトピックス、有識者が注目する動向などを元に、クックパッドが独自に選出しています。



今年で9回目の開催となる食トレンド大賞2025の大賞（1位）は、食材をのせて、蒸して、そのまま食卓に出せる「ワンプレートせいろ」が、2位にはZ世代の新・中華トレンドである「麻辣湯（マーラータン）」、3位にはおいしい節約の新常識として定着しつつある「かさまし料理」が選ばれたほか、合計7点を選出しました。食トレンド予測2026には、ワンボウルで健康・時短が叶う「一汁三菜ボウル」や、いつもの料理に薬膳を取り入れる「フュージョン薬膳」など合計7点を選出しました。

*1：クックパッド 食の検索データサービス「たべみる」<https://ad.cookpad.jp/tabemiru>

日本利用者数 No.1 レシピサービス「クックパッド」の検索・アクセスログデータを活用した、明日の食が見えるビッグデータサービスです。食材・地域・季節・食用シーン（誕生日や運動会など）といったさまざまな切り口で分析を行うことができます。

*2：ニュースメディア「クックパッドニュース」<https://news.cookpad.com/>

「料理って、おもしろい。」をコンセプトにした月間PV約3500万、SNSの累計フォロワー数約980万人の料理ニュースメディアです。2014年にスタートし、レシピ紹介記事をはじめ、食の専門家による寄稿コラムやインタビュー記事、SNSやエンタメ業界の料理トピックなど、毎日の料理を楽しみにする情報を発信しています。自社サイトのほかLINE NEWSやYahoo!ニュース、SmartNewsをはじめとした様々な外部メディアやプラットフォームにも記事を配信しています。

【クックパッドについて】

クックパッド株式会社は「毎日の料理を楽しみにする」をミッションに掲げる、料理とテクノロジーの会社です。日本を含む世界67カ国・地域、26言語で展開する料理レシピ投稿・検索サービス「クックパッド」、料理のAIコーチングサービス「moment」、生鮮食品オンライン市場「クックパッドマート」などを運営しています。私たちは料理を通じて、ヒト、社会、地球の豊かな未来を目指します。

社名：クックパッド株式会社 <https://info.cookpad.com>

本社所在地：〒153-0044 東京都目黒区大橋 2-22-44

代表執行役：佐野 陽光（さの あきみつ）

資本金：50,000 千円（2025 年 9 月末）

設立年月日：1997 年 10 月 1 日

従業員数：95 人（2025 年 9 月末 連結ベース）

主要事業：毎日の料理を楽しみにする事業

本ニュースリリースに関するお問い合わせ先

クックパッド株式会社 広報部：小竹（こたけ）・成実（なるみ）

TEL：050-1790-0666（広報部直通）、050-1790-0687（成実）

email：pr@cookpad.com

お問合せフォーム：<https://info.cookpad.com/contact/pr>