

クックパッド食トレンド大賞 2025『今年の顔』授賞式を開催**記念すべき第1回はせいろ・麻辣湯など新しい家庭料理を牽引した4名が受賞****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』を発表し、授賞式を開催しました。

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

「今年の顔」は、家庭の食トレンドに貢献した方をクックパッドが独自の視点で表彰するもので、第1回となる今年の受賞者は、3名と特別賞1名に贈られました。

■19年かけて麻辣湯を日本の食文化へ「石神秀幸」さん**1人目の受賞者は、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です。**

石神さんはZ世代を中心に流行中の「麻辣湯」の火付け役。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。また通販商品「おうちでチーパオ」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。

石神さんは、2005年に麻辣湯と出会い、2007年に1号店を出店してから19年。「流行で終わるような料理ではなく、これから着実に日本の食文化として根付いていく」と確信を持って語り、今後もさらに貢献していきたいと意気込みを述べました。

■「体験としての料理」という新しい価値を提示「長谷川あかり」さん
2人目の受賞者は、料理家・管理栄養士の長谷川あかりさんです。



X投稿が2.2億インプレッション超と大バズり中の「バター酒蒸しハンバーグ」をはじめ、その料理はたくさんの方から支持を得ています。長谷川さんは時短・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。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、YouTubeとポッドキャストを通じて次世代の料理家スタイルも提案しています。長谷川さんは受賞を振り返り、時代とともに変わる家庭料理のトレンドに触れながら、令和の時代に改めて「自分で料理を作る価値はどこにあるのか」を問い続けてきたと語りました。

「いたわり」や「ご自愛」といった新しい言葉でレシピを発信してきた長谷川さん。自分で料理をすることで得られる自己効力感と、自分のために作った料理が人のためになる幸せは地続きだとし、普遍的な部分を残しながらアップデートを続け、令和の家庭料理を牽引していきたいと今後の抱負を語りました。

■せいろに「癒し」という新しい価値を加えた「りよ子」さん
3人目の受賞者は、料理クリエイターのりよ子さんです。



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である、りよさんはInstagramでの発信を通じて、せいろの魅力をたくさんの方に拡散。「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してくれました。せいろというアイテムを通じて、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」という新しい価値を加えた点も評価されました。

可愛らしいミニせいろのカチューシャを着用して登場したりよさんは、もともと料理のプロではなく実家でも料理をしてこなかったと明かし、料理を始めた当初は毎日クックパッドを活用していたというエピソードを披露。そのクックパッドで「今年の顔」を受賞できて本当に嬉しいと喜びを語りました。せいろがここまで広がったことに驚きつつ、多くの方が「意外と簡単だった」と気づき始めたことに手応えを感じ、今後も家庭料理の楽しさを伝えていきたいと述べました。

■【特別賞】「おいしい節約」という新しい食文化を提案「よっち」さん

クックパッドのレシピ作者の中から選出する「今年の顔」特別賞には、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が選ばれました。



長引く物価高と米価格の高騰に直面した 2025 年。よっちさんは今年の食トレンド大賞 3 位になった「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た点が評価されました。

3 児の母、保育士として向き合ってきた子どもの偏食の悩みや、食品価格高騰という時代背景が自分の料理に反映されていると振り返り、そうした方々を元気づけたいと思い、かさましレシピを発信してきたといいます。

今年は 11 年越しの夢だったレシピ本出版を果たしましたが、これはまだ通過点のひとつ。これからも幸せと喜びを「かさまし」していきたいと笑顔で抱負を語る姿が印象的でした。

■新しい食文化が花開いた年に

2025 年「今年の顔」に選ばれた 4 名は、SNS やデジタルメディアを駆使しながら情報発信を続け、日本の家庭料理に新しい文化を根付かせました。

授賞式で語られた受賞者それぞれの言葉からは、日本の家庭料理に新しい価値を届けてきた熱意と、これからも料理の楽しさを伝えていこうとする強い思いが感じられました。来年も日本の家庭料理は、さらに豊かに楽しいものになっていくでしょう。

■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、第一線で活躍すると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、学ぶ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。日本最大のレシピサービス「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 PR 事務局：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>