

## 鍋シーズン到来！全国各地の「鍋開き」時期を予想した ミツカン「鍋前線2024」を監修



株式会社ウェザーマップ(本社:東京都港区、代表取締役社長:森 朗、以下「ウェザーマップ」と「㍻まで美味しい鍋つゆ™」シリーズを展開する株式会社Mizkan(以下「ミツカン」)は、涼やかな秋風が心地よい鍋がおいしくなるシーズンを迎えるにあたり、鍋が食べたくなる気温とされる「最低気温15℃※」に注目し、全国各地で「最低気温15℃以下が3日間続いた日」を迎えるタイミングを、新たな秋の風物詩「鍋開き」として宣言。あわせて、この秋全国で南下していく「鍋開き」の時期を、ウェザーマップ所属の気象予報士丸田絵里子監修のもと予想した「鍋前線2024」を発表いたします。

ミツカン「全国鍋開き予報2024」特設サイト:<https://www.mizkan.co.jp/nabe/feature/nabe-biraki/>

※出典:ミツカン調べ

### 「鍋前線2024」は9月中旬の北海道鍋開きから始まり、全国を南下中！

2024年の全国各地「鍋開き」タイミングを予想した「鍋前線2024」は以下の通りです。

・北海道	9月中・下旬
・東北	9月下旬～10月上旬
・北陸	10月中旬
・関東甲信	10月中旬
・東海	10月下旬
・近畿	10月中・下旬
・中国	10月中旬
・四国	10月下旬
・九州	10月中・下旬
・沖縄	12月中旬



**監修:株式会社ウェザーマップ所属 気象予報士・食生活アドバイザー 丸田絵里子のコメント**



今年の夏も、去年に続いて、異常気象と言える記録的な猛暑になりました。厳しい残暑も長引きましたが、気温は9月だけでなく10月にかけても全国的に平年より高い見込みです。そんな今年の「鍋開き」は9月中旬に北海道からスタートし、9月中に東北まで到達、10月に入ると北陸や関東から九州までゆっくりと南下していく見通しです。ただ、前の週より気温が大幅に低くなる日や朝晩と昼間の寒暖差が大きくなる日は、「鍋開き」前でも、鍋が食べたくなるかもしれません。

**<プロフィール>**

株式会社ウェザーマップ所属 気象予報士・食生活アドバイザー他  
気象キャスターとして天気予報の解説、気象デスクとして各番組への天気アドバイスなどを手掛け食生活アドバイザーとして、異常気象が食卓にあたる影響など気象と食の問題についても取り組んでいる。

**「鍋開き」にぴったり！47都道府県の魅力が詰まった「まるで地元鍋」レシピを大公開！**

ミツカンでは、「鍋前線2024」の発表にあわせて、全国の「鍋開き」におすすめの地域の魅力をゆるく取り入れた最新アレンジ鍋レシピ「まるで地元鍋」を公開いたします。定番のご当地鍋とは一味違った、ミツカンの鍋つゆを使用して手軽に地元の味を楽しめるバラエティに富んだレシピをお楽しみください。鍋開きの最新情報は、ミツカン公式Xにて、10月15日・18日・25日に直近の予報を発信予定です。

**「まるで地元鍋～たぶん地元でやってる鍋～」とは：食材や調味料、見た目で“地元っぽさ”を出した新感覚の鍋**

1. 定番ご当地鍋ではなく、“ご当地っぽさ”を入れた目新しい鍋
2. 地元の名産食材や調味料を使用した鍋
3. 地元をイメージした見た目の鍋

**<メニュー開発者コメント>**

「まるで地元鍋」は一般的なご当地鍋とは一線を画したゆるい定義のため、アレンジの幅も広く、地元の方もそれ以外の方も楽しくなれる要素を入れた鍋レシピです。開発にあたり、まずは地元の食材などを調べることからスタートしました。その後、出身県の方へヒアリングを実施し、イメージが固まってからは「ㄨ鍋シリーズ」の中からどの味種が良いか試作を重ねました。同じ味種でも合わせる素材・組み合わせによって、様々な味わいに変化し、ㄨ鍋シリーズの懐の深さを改めて実感しました。ぜひこれからの鍋シーズン、楽しんでもらう際にお役立ていただけると嬉しいです。

詳しくは特設サイトへ：<https://www.mizkan.co.jp/nabe/feature/nabe-biraki/>

**「ㄨまで美味しい鍋つゆ™」シリーズについて**

「まるで地元鍋」レシピでは、「ㄨまで美味しい鍋つゆ™」シリーズを使用。本鍋つゆは、食材とスープを楽しむお鍋はもちろん、お鍋を楽しんだ後の“ㄨレシピまで”堪能できる鍋つゆです。豊富なラインナップのストレート・ミニパックで、お鍋だけでなく普段のお料理のアレンジにもお楽しみいただけます。

商品ページ：<https://www.mizkan.co.jp/nabe/product/shimemade/>