

報道関係者各位

2024年9月13日

鍋奉行が考案！3年目の冬は「レッツ鍋パ！」
お鍋の女王 安井レイコ×モランボンの2024 勝負鍋企画 Season3

モランボン株式会社（本社：東京都府中市 代表取締役社長：全 峰 碩）は、日本一鍋の素に詳しい料理研究家の安井レイコさんに弊社の鍋用スープを使い、アレンジレシピを考案していただきました。「安井レイコの2024 勝負鍋7レシピ Season3」と題し、勝負鍋レシピを9月13日（金）よりスーパーの店頭や弊社ホームページで発信し、ご家族やお仲間との楽しく鍋を囲むきっかけ作りを行いたいと考えます。



<企画実施背景>

22年、23年と鍋の素7,000種類制覇の安井レイコさんに「安井レイコの勝負鍋7レシピ」と題して弊社で人気の鍋用スープを使ったユニークな鍋メニューを7つずつ考案していただきました。「鍋に新しい価値を提案したい」という想いに賛同していただき、生まれた企画でした。前回の23年は安井さんの発案により、自由に旅行ができないという世の中の情勢をふまえ「ご当地&世界の味」をテーマに、まるで世界を旅しているようなワクワクするメニューを考案していただきました。

24年はコラボ第三弾として、仲間や家族、そして自分だけでも楽しめる『レッツ鍋パ!』をテーマにご提案いたします。

<安井レイコさん プロフィール>

エッセイスト&料理研究家「簡単、キレイに健康に!」をモットーとして、健康でエコな料理講習会やイベントなどに出演。トークショー、テレビ、CM、ブログなどで活動中。日本鍋文化研究所名誉鍋奉行として、日本のヘルシーな鍋料理を世界に広げる活動をしている。また食から地球環境を考える団体「うちエコ!ごはん」の代表、NPO法人みんなのエコイク推進協会会長。「人生100年時代」に向けた、食を含むライフスタイルの提案を行っている。



<企画内容>

鍋パーティー解禁?! 今年のテーマは「レッツ鍋パ!」

安井レイコさん発案の今年のテーマは「レッツ鍋パ!」です。コロナ禍での自粛ムードも和らぎ、鍋の醍醐味である「みんなでワイワイ楽しむ鍋パーティー」をしてもいいんじゃない? という思いが込められています。

今年も「7 番勝負」と題してモランボンの鍋用スープを使用したメニューを7つ考案していただきます。ご家族・お仲間との“大切な日”や“特別な日”を応援したい! という思いをこめて、いつもよりちょっと気合を入れて作る、気分が上がる勝負鍋レシピです。

<勝負鍋7レシピ>

1 番勝負鍋: ジャンすき鍋パ!

・対象アイテム ジャン チゲの生だれ

「ジャン チゲの生だれ」のスパイスの香りを活かしたすき焼きは、家族の鍋パにピッタリです。生卵の代わりにヨーグルトにくぐらせてもおいしく召し上がれます。



【おすすめのしめ】
旨辛! ジャンチゲすき丼

2 番勝負鍋: チーズタッカルビ鍋パ!

・対象アイテム ジャン チゲの生だれ

パーティーに笑顔が溢れる、チーズタッカルビ。ホットプレートを使うと、とてもお手軽にできます。



【おすすめのしめ】
とろ〜りチーズタッカルビうどん

3 番勝負鍋：ドキドキ餃子鍋パ！

・対象アイテム 熟成濃厚キムチチゲ用スープ

餃子の皮の中身は、豚ひき肉、チーズ、チョコレート、わさびなど。中身がわからないので、食べてびっくり！
パーティーが盛り上がること間違いありません。



【おすすめのしめ】
ねばねば豆もやしスープ

4 番勝負鍋：クリーム鍋パ！

・対象アイテム 野菜ましまし鍋用スープ にんにく醤油味

1人用鍋つゆを使って、おひとり鍋パ！ 野菜を全部投入した上に、生クリームをトッピング。意外にもマイルドなおいしさになります。



【おすすめのしめ】
コクうま和風カルボナーラ

5 番勝負鍋：ワンしゃぶ鍋パ！

・対象アイテム 野菜ましまし鍋用スープ 濃厚豚骨醤油味

1人用鍋つゆを使って、おひとり鍋パ！ 香味野菜や、しゃぶしゃぶ用のカット野菜とワンタンの皮を使って、ワンしゃぶ鍋を作ります。ワンタンの皮がメの代わりに。



【おすすめのしめ】
クッパ風雑炊

6 番勝負鍋：えび団子草鍋パ！

・対象アイテム 糀レモン鍋用スープ

えびと鶏のひき肉で作った団子がボリューム満点！豆苗や三つ葉をたっぷり使用したあっさり風味の鍋です。



【おすすめのしめ】
さっぱりレモン風味のフォー

7 番勝負鍋：Coming soon…

・10月上旬ごろに公開予定

詳しいレシピはこちらから

<https://www.moranbong.co.jp/nabe/information/detail/shobunabe2024.html>

<安井レイコさんにインタビュー>

Q. 今回の勝負鍋レシピのテーマ「レッツ鍋パ！」への想いを教えてください。

コロナが明けて、諸外国の方々が日本を旅行先として選ぶようになりました！インバウンド景気がやってくる、そんな兆しが見えています。そんな明るい話題の一方、原料価格の高騰など諸外国の影響もあり、値上げラッシュが続いています。そこで、「外食するより、安上がりで簡単、楽しいおうちで鍋パ！」を提案したいと思いました。

Q. 今回のレシピの中でイチオシメニューとその理由を教えてください。

どれもおいしいですが、今年のイチオシは、「ジャンチゲすき鍋パ！」です。「ジャンチゲの生だれ」は、分量が好みで決められるので、さまざまな料理に応用できますが、その中でも味がもったりしがちな「すき焼き」をピリッと辛い老若男女が好むメニューにできますので、おすすめです。生スパ

イスが香るジャンチゲは、注目されると思います。また、卵だけでなく、ヨーグルトをつける提案は、家族に喜ばれると思います。

Q. 今年のおうち鍋に期待することや安井さんが注目している鍋トレンドなどを教えてください。

注目している鍋メニューは、海外の方にも親しみのある「しゃぶしゃぶ」「すき焼」です。以前より日本の代表格と言われてきた鍋メニューですが、こちらを「新しい要素」を加えたものにしたらどうかと思っています。味、香り、具材など、まだまだ発展の要素はありますので、ぜひ、おうちで工夫されたことを発信して、楽しまれたらいいかと思っています。

Q. お鍋以外で、今年の秋冬に向けて注目しているメニューなどがあれば教えてください。

「ハイブリッド」の動きが強いですね。何かと何かを合わせるメニューです。クルンジやシューマカロンなど、それらを取り入れた掛け合わせメニューが、秋冬も注目されていくかと思っています。また、カロパやタイパなど、パフォーマンスを意識したメニューも、これからの注目になると思います。



【過去の「安井レイコの勝負鍋7レシピ」】

・安井レイコの勝負鍋レシピ 2022

URL : <https://www.moranbong.co.jp/nabe/information/detail/shobunabe.html>

・安井レイコの勝負鍋レシピ 2023

URL : <https://www.moranbong.co.jp/nabe/information/detail/shobunabe2023.html>

【本件に関するお問い合わせ】

モランボン株式会社 コミュニケーション開発課 / 鈴木・白川

〒183-8536 東京都府中市晴見町 2-16-1

Tel : 042-368-0430 Fax : 042-368-0415 E-mail : pr@moranbong.co.jp