

“外食”のプロフェッショナル「ホットペッパー グルメ トренд座談会」が発表 **食べてみたい新ジャンル鍋、第1位は「貝鍋」！**

ーキーワードは“スペシャル感”！高級食材鍋/アジア鍋の人気ランキングー

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村吉弘）が運営する、国内最大級のグルメ・クーポン情報サイト『ホットペッパー グルメ』は、外食のプロフェッショナル集団が集まる「ホットペッパーグルメ トренд座談会」（以下「HPGトレンド座談会」）を毎月実施しています。5回目のテーマは「食べてみたい新ジャンル鍋」（※詳細は下記ご参照）。今話題の新しい鍋の種類についてレポートいたします。

■新ジャンルのキーワードは“スペシャル感”

立冬を迎え、温かい料理が恋しくなる季節が近づいてきました。そんな冬料理の定番といえば「鍋」！昨今では冬の時期、1週間に1回以上鍋を食べる人の割合が約6割以上（※1）に増えているそうです。これは市販の鍋つゆの普及に伴い、鍋の認識が冬の“特別なメニュー”から、“日常的なメニュー”へと変化したと言えます。これを受け、外食時には、家では食べられない“スペシャル感”がある鍋に、注目が集まっています。そこで「ホットペッパーグルメリサーチセンター（※2）」では、11月7日「鍋の日」に際し、自宅では料理が難しい高級食材鍋、アジア鍋11種のうち、どの鍋を食べてみたいかアンケートを行いました。今回ラインナップされた新ジャンル鍋の詳細については、次頁をご確認ください。

（※1）出典元：『2013年鍋に関する意識・実態調査』エバラ食品工業株式会社

（※2）「食」に関する調査・研究機関



新しいジャンルの鍋料理について、食べてみたいと思うもの（全体/複数回答 N=9,738）

1位	貝鍋	34.7%
2位	まぐろ鍋	28.2%
3位	ステーキ鍋	26.3%
4位	ごま油鍋	24.8%
5位	グリーンカレー鍋	24.1%
6位	サンラータン鍋	19.2%
7位	汁なし鍋	15.9%
8位	トリュフ鍋	12.9%
9位	バクチー鍋	11.8%
10位	フォアグラ鍋	11.5%
11位	ラッサム鍋	9.9%

※「特になし」の選択肢を除いたランキング

■食べてみたい新ジャンル鍋1位は「貝鍋」 “高級食材”鍋も続々！

前述のアンケートによると、食べてみたい新ジャンル鍋は右図の通りとなりました。気になる第1位は「貝鍋」。殻つきのホタテ貝、ハマグリなどの高級貝をスープで煮込んだ鍋が、男女共に支持を得ているようです。また、「HPGトレンド座談会」でも以前ご紹介した貝ブームが、ここでも顕著に表れた結果となりました。続く2位以降にも「まぐろ鍋」「ステーキ鍋」といった高級食材鍋がランクイン。「トリュフ鍋」や「フォアグラ鍋」などもあり、高級食材鍋に対する注目の高さがうかがえました。一方、ベスト3にはランクインしないものの、20代・30代の女性に人気が高いのは「ごま油鍋」や「サンラータン鍋」などのアジア鍋。食材だけでなくスープにもこだわる傾向がみられました。

■HPGトレンド座談会/座長 有木真理が語る「なぜ、新ジャンルの鍋？」

「自宅での鍋」定番化で、「外食時の鍋」にスペシャル感を求める傾向

近年、市販の鍋つゆの普及に伴い消費者の選択肢が増え、鍋が冬の食卓において定番化しています。一方、外食に関してはリーマンショック後、外食を特別視する傾向が高まっており、家で食べられないもの、専門性の高いものにしかお金を使いたくないという顧客のニーズが顕著です。そういった流れを受け、家庭で食べる鍋は身近なものを、外食時は高級食材を用いるなど、家では食べられない鍋に対するニーズが高まっていると考えられます。冷蔵庫の大掃除というイメージもある鍋メニューですが、「外食ではスペシャル鍋」が、今後の定番になるかもしれません。



「ホットペッパー グルメ トренд座談会」
座長 有木真理

【本件に関するお問い合わせ先】

<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press/>

<高級食材鍋>

貝鍋

だし、酒、しょうゆのスープで、殻付きのホタテ貝、ハマグリ、アサリ、ムール貝などを煮込む鍋

まぐろ鍋

脂ののったマグロとたっぷりのネギを一緒に煮込んで食べる鍋 ※写真①

ステーキ鍋

塊のステーキ肉を焼いて、途中で切り分けながらスープで煮込む鍋

トリュフ鍋

仕上げに削ったトリュフをたっぷりとトッピングする鍋 ※写真②

フォアグラ鍋

ソテーしたフォアグラを他の具材と一緒に軽く煮込む鍋 ※写真③



<アジア鍋>

ごま油鍋

ごま油で肉や野菜を炒めた後に、スープで煮込む鍋

グリーンカレー鍋

人気のタイ料理・グリーンカレーの味はそのままに、サラリとしたスープに仕立てた鍋 ※写真④

サンラータン鍋

お酢とラー油が効いた、独特のすっぱくて辛い味わいのスープの鍋 ※写真⑤

汁なし鍋

季節の野菜、キノコ類と肉類、海鮮類の旨みと唐辛子のまろやかな辛味をあわせた、汁なしの火鍋

パクチー鍋

エスニックなスープにも和風スープにも合う、トッピングにパクチーをたっぷりのせた鍋 ※写真⑥

ラッサム鍋

南インドを代表する、豆とトマトのカレーを表現したスープの鍋



新ジャンル鍋を楽しめる主な店舗

今回、「HPGトレンド座談会」の皆さんから、新ジャンル鍋が楽しめるおすすめの店舗を教えてくださいました。

<高級食材鍋>

○むらた【岩本町/東京都】

はまぐり鍋がメインのお店。メでは雑炊かうどんをお楽しみいただけます。

○浅草酒膳一文【浅草/東京都】 ※写真①

こだわりのマグロを使用したねぎま鍋が楽しめるお店。マグロの脂が溶けたメにはうどんがピッタリ！

○牛禅【神田・四谷・神楽坂/東京都】

オーギービーフやサーロインステーキの鍋が楽しめるお店。メにはうどんが絶品です。



<アジア鍋>

○パパイアリーフ【丸の内/東京都】 ※写真②

アジアンテイストたっぷりの「グリーンカレー鍋」が楽しめるお店。

○石頭楼本店【乃木坂/東京都】

台湾では大人気の「ごま油鍋」が楽しめる隠れ家的なお店。

○Asahi-ya【自由が丘/東京都】

女性に嬉しいヘルシーな「コラーゲン入り豆豚サンラータン鍋」が楽しめるお店。



「ホットペッパーグルメ トrend座談会」とは

■「ホットペッパーグルメ トrend座談会」とは

シーズン毎に“今”流行りの外食トレンドを発表する、株式会社リクルートライフスタイルの外食のプロフェッショナル集団。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、『外食のリアル』を語ります。

【座長】

有木真理：営業部 部長

外食チェーンから28歳でフリーのフードコーディネーターとして独立。その後リクルート（RLS）に入社。毎週全国を飛び回っていて、日本各地の食材に詳しい。自身もフードコーディネーターとして定期的にイベントを開き、外食だけでない視点での食トレンドを語る。

【メンバー】

■竹田邦弘：地域活性担当

前ホットペッパーグルメリサーチセンター長として、販売促進、集客戦略など、各種セミナーで講演など行う。現在、「東の食の会」事務局として、食材と飲食店のマッチング事業も行っている。

■稲垣昌宏：ホットペッパーグルメリサーチセンター

ホットペッパーグルメリサーチセンター長として日夜、飲食のトレンドを数値化・可視化。ダイビング歴は500本を超え、魚は見るのも食べるのも好きという自他ともに認めるウオラー。

■高田俊輔：マーケット開発担当

食べ歩きが趣味で、話題店のピックアップが早い。外食で得たヒントをもとに自宅でフルコースをふるまうことも。

■渡辺友希：法人営業担当

カフェ・ベーカリーなど、若い女の子の食トレンドに敏感。将来はカフェ開業を志望。

■山田梢：神奈川エリア営業担当

魚介類、日本酒など、渋めな食に詳しい。

アンケート概要

■調査時期：2014年10月1日（水）～ 10月7日（火）

■調査対象：首都圏、関西圏、東海圏に住む20～69歳男女（株式会社マクロミルの登録モニター）

■有効回答数：9,738人