

鍋に新旋風！みんなで「絆」を深めたい今年は
誰もが好む定番鍋を各自で“ちょい足し”&“味変”できる

今年の鍋の主演は「つけだれ」

11月に入り、本格的な鍋シーズンが到来しました。ここ数年は毎年、豆乳鍋、カレー鍋、コラーゲン鍋にトマト鍋、食べるラー油鍋など、スープに工夫を凝らした鍋の新顔が登場し、ブームとなってきましたが、今年、飲食店でブームとなっているのが、取り皿の「つけだれ」に工夫を凝らした「つけだれが主演の鍋」です。

「つけだれが主演の鍋」とは？

これまでブームとなってきた「鍋」は、鍋のスープ自体に特徴のあるものでしたが、つけだれ主演鍋は、鍋そのものは味噌、醤油、塩などの定番スープで、各自の取り皿に用意する「つけだれ」がポイント＝主演、の鍋です。

ここで言う「つけだれ」とは、ゴマだれやポン酢などの液体ソースのみで構成されているものだけを指すのではなく、細かく刻んだトマト、たまねぎ、ガーリックチップなど、食材をトッピングしているものも含めており、その種類は無量大です。

なぜ、今年は「つけだれ主演鍋」なのか？

なぜ、今年は「つけだれ主演鍋」がブームとなっているのか、(株)ぐるなび 執行役員 臼井めぐみの解説です。

「今年は東日本大震災があったことから、1年の締めくくりである忘年会への参加意欲も例年よりも高いと見込んでいます。忘年会には鍋がつきものですが、大勢の人が集まる際には誰もが好む、塩、醤油、味噌ベースのオーソドックスな鍋が人気です。また、豆乳鍋、トマト鍋、ラー油鍋など、個性的な味の鍋のブームが数年続いてきた反動で、『やっぱり定番もいいよね』という定番回帰の心理もあると推測されます。

しかし一方で、ここ数年、味に突き抜けた特徴や新鮮さが感じられる鍋を味わってきただけに、定番鍋ではもの足りなさを感じる人も多はず。そこで、みんなで共有する鍋の味はオーソドックスに、だけど各自で好みの味に変えられる『つけだれ主演鍋』に注目が集まっているのではないのでしょうか。つけだれは各テーブルで“ちょい足し”するだけで味を変えることもできるので、飽きることなく最後まで食べられるのも特徴です。また、いろんな掛け合わせをみんなで試して品評し合ったりすると、宴会の場も盛り上がるので、みんなで囲む鍋料理にピッタリだと言えます。」

飲食店の売れ筋“あっさり味”の鍋を各自の味付けで最後まで楽しめる「つけだれ」は鍋メニュー取扱店舗の約半数で提供

ぐるなびが飲食店を対象とした鍋に関するアンケートを実施したところ、飲食店で取り扱われている鍋は醤油や出汁ベースのあっさり味のものが多く、あっさり味を最後まで飽きることなく、各自で楽しんで食べられる「つけだれ」は鍋取扱店舗の約半数で提供されていることが分かりました。

「Q1.貴店ではどのような味付けをベースとした鍋メニューを取り扱っていますか？」と尋ねたところ、1位「醤油」、2位「出汁」、3位「味噌」、4位「水炊き」、5位「塩」という結果になりました(図1)。

「Q2.貴店では鍋メニューと一緒につけだれを提供していますか？」との問いには、約半数(44.6%)の店舗が「提供している」と答え、そのうち5割強の店舗が2種類以上のつけだれを用意し、約7割の店舗が食材や薬味などのトッピングを提供していることが分かりました。

「Q3.つけだれを提供することについてどのように思うか」との質問に対して、「そう思う」と「まあそう思う」の合計が多かった順では、1位「各自で様々な味付けができるので、お客様に楽しんでいただけそう」、2位「都度、様々な味付けができるので、飽きることなく最後まで食べていただけそう」と、お客様目線での高評価が続き、3位には「簡単にメニュー化できそう」がランクインし、飲食店にとってもつけだれはメリットが高いことを窺わせる結果となりました(図2)。

【図1】どのような味付けの鍋を取り扱っているか？
(N=361 複数回答、上位5位のみ表記)

順位	味付けの種類	%
1	醤油ベース	39.9%
2	出汁ベース	39.1%
3	味噌ベース	34.6%
4	水炊き	26.9%
5	塩ベース	21.9%

【図2】つけだれを提供することについてどのように思うか？
(N=361 単一回答、「そう思う」と「まあそう思う」合計値の多かった順に上位3位のみ表記)

項目	そう思う	まあそう思う
各自で様々な味付けができるのでお客様に楽しんでいただけそう	43.2%	39.6%
都度、様々な味付けができるので飽きることなく最後まで食べていただけそう	38.8%	44.9%
簡単にメニュー化できそう	19.9%	39.1%

今シーズン人気の「つけだれが主役の鍋」メニューの一例

イベリコ豚の旨味を引き立てる有機野菜の風味

昆布だしを引いた鍋でイタリアから空輸したイベリコ豚と、野菜ソムリエオーナーがセレクトするこだわりの有機野菜をしゃぶしゃぶをする。イベリコ豚の旨味を引き立てる料理長の自慢のつけだれは「ゴマくるーみーソース」「ゴロゴロたまねぎソース」「無農薬ゆずおろし」の3種。3種ともに新鮮な有機野菜をたっぷり并使用し、味はもちろんのこと歯応えや食感、野菜の持つ香りも存分に楽しめ、主役の名にふさわしい。

◆「イベリコ豚と有機野菜のしゃぶしゃぶ」が楽しめるコース 6,000円より

和菜 銀座八の五 <http://r.gnavi.co.jp/g796006/>



新鮮な魚介を具だくさんの食べるポン酢で

新鮮な真鯛とたこを具だくさんのポン酢でいただく話題の鍋。香味酒盗の食べるつけだれ大根おろし、酒盗、ガーリックチップ、おろし生姜、キュウリなど10種類の具材がたっぷり入ったつけだれは、見た目のインパクトも大。大根おろしと酒盗のバツグンな相性がポイント。

◆「真鯛とたこの海鮮しゃぶしゃぶ香味酒盗の食べぼんを巻いて」 1人前 1,380円(2人前より)

個室乃華 夜桜美人 池袋 <http://r.gnavi.co.jp/g600130/>

8種のトッピングで「マイつけだれ」を楽しめる

もち豚と軟骨入り特製つみれをたっぷりの季節野菜で煮込んだ鍋に、基本のつけだれ(ポン酢だれ・ゴマだれ)2種を用意。8種類のトッピング(カレーパウダー、生姜、ピーナッツ、フライ麺風スナック菓子、梅肉、桜エビのじゃこ、コチュジャン、おかか)など風味と食感を重視したラインナップ。つけだれとトッピングの組み合わせでオリジナルのつけだれが楽しめる。

◆「具だくさんのつけだれ鍋」コース(飲み放題つき) 4,300円より

升亀 MASU-KAME 品川店 <http://r.gnavi.co.jp/g787403/>



アイデアつけだれの一例



①ゴマだれに砕いたくるみを加えた「ゴマくるーみーソース」 ②じっくり煮込んだごぼうのピュレをポン酢で割り、宮崎産のペコロスを加えた「ゴロゴロたまねぎソース」 ③ゆずたっぷり、さわやかな風味の「無農薬ゆずおろし」 ④大根おろし、酒盗、ガーリックチップ、おろし生姜、キュウリなど10種類の具材が入った「香味酒盗の食べぼん」 ⑤カレーパウダーを鍋のおだしで溶き、おろし生姜とスナック菓子をトッピングした食感が楽しめるつけだれ ⑥ゴマだれにコチュジャン、ごま油、砕いたピーナッツをトッピングつけだれ

「つけだれが主役の鍋」が食べられる店舗一例(2011年11月17日現在)

<関東>

- 地鶏一筋 匠の技 とさか 新宿本店 <http://r.gnavi.co.jp/gab1400>
- タッカンマリ 立川店 <http://r.gnavi.co.jp/gaxj700>
- コリア タッカンマリ 六本木店 <http://r.gnavi.co.jp/gaeg801>
- コリア タッカンマリ 新大久保店 <http://r.gnavi.co.jp/gaeg800>
- 立川 しゃぶしゃぶ・りん しゃぶしゃぶ 食べ放題 <http://r.gnavi.co.jp/a109100>
- 水炊き・やきとり よこた 立川 <http://r.gnavi.co.jp/e139801>
- 一品鍋 新宿店 上海火鍋・しゃぶしゃぶ <http://r.gnavi.co.jp/p458300>
- 海鮮BAR THREE SPOONS <http://r.gnavi.co.jp/ga3a501>
- 神田個室鍛冶二丁味噌とチーズのお店 <http://r.gnavi.co.jp/gacb201>
- 産直素材の晚餐家 まほろば <http://r.gnavi.co.jp/p668400>
- くずし割烹 御庭 -ONIWA- 新宿 個室ダイニング <http://r.gnavi.co.jp/g141100>
- 豆豚食堂 Asahi-ya <http://r.gnavi.co.jp/e302600>
- 肴家 瓜吉 URIKICHI <http://r.gnavi.co.jp/a454927>
- えびすジギスカン 海月 <http://r.gnavi.co.jp/g260200>
- 門前仲町 下町DINING一の屋 <http://r.gnavi.co.jp/g871300>
- 炉端焼 わらし <http://r.gnavi.co.jp/e784300>
- ちやい九炉 浜松町店 <http://r.gnavi.co.jp/ga4a600>
- 羅豚 東銀座 なわて <http://r.gnavi.co.jp/a331605>
- 個室・活イカ・浜焼き うみ道楽 志木駅前店 <http://r.gnavi.co.jp/e210101>
- 和菜 銀座八の五 <http://r.gnavi.co.jp/g796006>
- オールデイダイニング <http://r.gnavi.co.jp/e592705>
- “XEX ATAGO GREEN HILLS炙り焼き&寿司 An” <http://r.gnavi.co.jp/g239639>
- 韓風肉料理 イマサラ <http://r.gnavi.co.jp/e171900>
- “韓風肉料理 イマサラ 浜松町店” <http://r.gnavi.co.jp/e171901>
- 個室乃華 夜桜美人 池袋 <http://r.gnavi.co.jp/g600130>
- 和乃個室 紅葉時雨 <http://r.gnavi.co.jp/g600116>
- 個室・活いか 小樽屋 いか太郎 池袋 <http://r.gnavi.co.jp/g600140>
- “炭火串焼・個室居酒屋竹取百物語 銀座店” <http://r.gnavi.co.jp/g600103>
- 九州料理・炭火焼 九州黒桜 横浜本店 <http://r.gnavi.co.jp/g398534>
- 霧乃個室 蒸し屋清郎 一せいろ蒸し 地鶏焼— <http://r.gnavi.co.jp/g600154>
- 個室風情 かざがぐるま 渋谷 <http://r.gnavi.co.jp/g600137>
- “ワイン食堂ビストロ山本商店 田町” <http://r.gnavi.co.jp/g600190>
- 炭火串焼・水炊き 聖橋 鳥福 <http://r.gnavi.co.jp/g600159>
- マグロ料理 かまとろ家 哲 <http://r.gnavi.co.jp/a237413>
- 串遊海鮮 かいり 恵比寿 <http://r.gnavi.co.jp/gash900>
- 焼鍋 まつ岡 麻布十番 <http://r.gnavi.co.jp/gae3800>
- 湘南ゆるり。みなとみらい店 <http://r.gnavi.co.jp/g923900>
- 升亀 MASU-KAME 品川店 <http://r.gnavi.co.jp/g787403>
- 居酒屋 波波 <http://r.gnavi.co.jp/e244100>

NEWS LETTER

2011年11月17日(木)／株式会社ぐるなび(コード番号:2440 東証第一部)



<北海道>

■さっぽろ 海幸

<http://r.gnavi.co.jp/h214800>

■しゃぶしゃぶ・すき焼き・ステーキ 白老黒毛和牛 岩崎

<http://r.gnavi.co.jp/h129400>

■彩 irodori

<http://r.gnavi.co.jp/h283500>

<中部>

■昭和食堂 錦店

<http://r.gnavi.co.jp/n054001>

<関西>

■個室 天婦羅 鉄焼鍋 せいろ蒸し旬彩和創 雲集

<http://r.gnavi.co.jp/k173600>

■個室 魚串 野菜串 炙り家 ええねん 伊丹本店

<http://r.gnavi.co.jp/k173601>

■個室 魚串 野菜串 炙り家 ええねん 福島店

<http://r.gnavi.co.jp/k173602>

■個室・せいろ蒸し・天婦羅・ワイン 蒸musunん

Produce by ええねん

<http://r.gnavi.co.jp/k173604>

■洋風食堂 Strike

<http://r.gnavi.co.jp/kaba800>

■豚しゃぶとせいろ蒸し専門店 HARU

<http://r.gnavi.co.jp/k781601>

■きんのぶた 高田神楽店

<http://r.gnavi.co.jp/k190373>

■野菜バーる 31

<http://r.gnavi.co.jp/kacv200>

■達屋 本店

<http://r.gnavi.co.jp/k811300>

■達屋 阪急梅田店

<http://r.gnavi.co.jp/k811301>

■旬彩亭

<http://r.gnavi.co.jp/kahd500>

■なごみ 古川橋店

<http://r.gnavi.co.jp/k962100>

■タイ料理とタイスキの店 クンテープ 道頓堀店

<http://r.gnavi.co.jp/k282700>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび 総合政策室 広報：羽田野／栗田／丸山
MAIL:pr@gnavi.co.jp TEL:03-3500-9700 FAX:03-3500-9743