

<ぐるなび発:2012年冬の“トレンド鍋予報”>

「濃厚」「濃い味」のブームが鍋にも押し寄せる!? 2012年は「海鮮トマト鍋」「ポタージュ鍋」

AKB48や自民党だけじゃない! 鍋の世界でもセンター交代!?

ようやく涼しくなった今年の秋ですが、温かい鍋が恋しくなる季節はもうそこまでやって来ています。毎年、様々なトレンド鍋が登場し、話題となっていますが、ずばり今年は「海鮮トマト鍋」と「ポタージュ鍋」がトレンドとなりそうです。

ぐるなびが一般ユーザーを対象に、新顔・話題の鍋料理についてアンケートをとったところ、「**海鮮トマト鍋**」は「ぜひ食べてみたい」と「まあ食べてみたい」を合わせると**7割もの支持**を得て、1位となりました。また、かぼちゃ、じゃがいもなどの野菜が溶け込んだ、とろみのあるスープがベースの「**ポタージュ鍋**」は**6割の支持**を得て3位となりました。

(調査1)新顔・話題の鍋料理、どの程度食べてみたいですか?

■ぜひ食べてみたい ■まあ食べてみたい □食べてみたくない



この背景には、食品の「濃厚」「濃い味」ブームがあると推測されます。表1.に事例を挙げていますが、今年は年初から、「濃厚」「濃いめ」を訴求する「濃厚食品」が多く流通し、ヒット商品も次々と生まれています。「濃い味」に馴れ親しんだ人々が、鍋にも濃厚な味を求めると考えられます。

また、別途行った鍋に関するアンケート(調査2-Q1)でも、「この冬、**どのような鍋を食べたいですか?**」との問いに、1位は「定番の鍋」だったものの、**2位は「味のしっかりした鍋」(72.6%)**でした。

表1.「濃い」「濃厚」などを商品名またはコンセプトにした新製品の具体例(抜粋、食品、2011~12年、リニューアルなども含む)

デザート	<ul style="list-style-type: none"> 濃いリッチプリン(森永乳業) 濃厚深みカルピス(R)マルチ(ロッテアイス) タカナシ みるくプリン<濃>(タカナシ乳業) 濃厚ベルギーチョコまん(セブン-イレブン・ジャパン) 	
即席めん	<ul style="list-style-type: none"> 日清王 特濃煮出し豚骨醤油(日清食品) 明星 究極 濃コク醤油(明星食品) マルちゃん 本気濃 魚がし風特濃(東洋水産) 超大盛りスーパーカップ2.0倍 濃いめのブラック醤油ラーメン(エースコック) 	
スナック・菓子	<ul style="list-style-type: none"> バタービット(濃厚バター味)(カルビー) 濃厚果実クリーム仕立て「アサヒフードアンドヘルスケア」 オレオホワイトチョコレート 特濃ミルク(ヤマザキナビスコ) 濃厚練乳ミルクフランス(セブン-イレブン・ジャパン) 	
飲料	<ul style="list-style-type: none"> キリン 濃い味(糖質0(ゼロ)) (キリンビール) おーいお茶 濃い味(伊藤園) リプトン ホットリモーネ 濃厚プレミアム(サントリー食品インターナショナル) トロピカーナ 100%ジュース 濃くて甘いアップルレモネード(キリントロピカーナ) 	
カレー・シチュー・スープなど	<ul style="list-style-type: none"> 濃いシチュー クリーム(エスビー食品) カレーにおかず 豚肉ともやしの濃厚カレー炒め(ハウス食品) 濃厚な魚介の旨味がきゅつとつまつた うにクリーム(ビエトロ) 特濃コーンポタージュ(伊藤園) 	

出典：日本経済新聞社

海鮮トマト鍋・・・もはや定番の「トマト鍋」に魚介の旨味をプラスした濃厚スープ

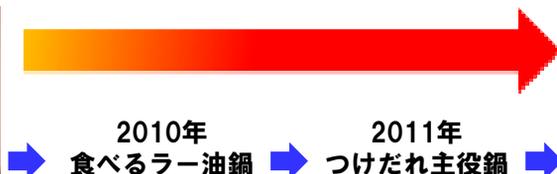
ぐるなびでは毎年秋に、トレンド鍋情報をいち早くお届けしてきました。2009年「トマト鍋」、2010年「食べるラー油鍋」、2011年はトッピング食材を取り入れるなど“つけだれ”がポイントの「つけだれが主役鍋」を「ぐるなび鍋予報」として発信しました。

2009年



トマト鍋

+ 魚介の旨味で「濃厚」に進化



2012年



海鮮トマト鍋

2009年のトレンド「トマト鍋」は女性を中心に人気が高く、もはや定番となりつつあります。その一方で、アレンジを加えた新トマト鍋が望まれる時期でもあります。そこで今年、注目なのが魚介類の旨味という「味の濃厚さ」を加えた「**海鮮トマト鍋**」です。大手食品メーカーでも、スープに海鮮の旨味を凝縮させた家庭用スープの素を今夏から発売するなど、家庭でもトレンドの兆しがあります。「キリストンカフェ 東京」などを運営するダイヤモンドダイニンググループでは海鮮トマト鍋を10月から数店舗でメニュー化し、ワインと一緒に楽しめる鍋として、特に女子会での人気が高い鍋となっています。

ポタージュ鍋・・・野菜の旨味が凝縮した、ヘルシーな濃厚さ

濃厚な味の鍋であれば、高カロリーは覚悟の上で気にせずに食べる人が多いかと思いきや、アンケート調査では、「鍋を食べるときにカロリーを気にしていますか？」との問いに、**約4割の人が「気にしている」もしくは「やや気にしている」と**答え、味は濃厚でもヘルシーであってほしいという願望があることが推察できます

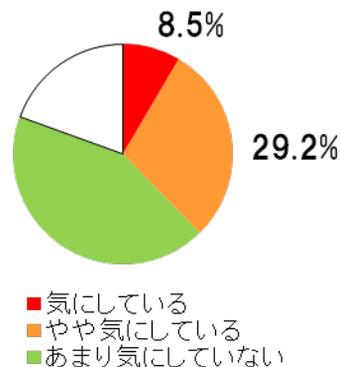
その点、ポタージュ鍋は、味の濃さを調味料に頼るのではなく、かぼちゃ、じゃがいも、たまねぎ、ごぼう、にんじん、キノコなどの野菜の旨味が濃厚さを出しているうえ、具材にも野菜を中心に入れることが多いのでヘルシーだと言えます。

また、ポタージュはとろみがあるので温かさが胃にとどまり、寒い冬には最適です。

洋風スープならではのシメとして、ポタージュスープをパンにつけたり、パスタに絡めるといった新しいシメ方も楽しめるのではないのでしょうか。



(調査2-Q2)
鍋を食べるときにカロリーを気にしていますか？
(n=1,011)



AKB48のセンター、自民党総裁が交代した今年、鍋のセンターも交代！？

鍋の主演は「豆腐」、「キノコ」、「ねぎ」、「白菜」の“ヘルシー白”が奪う！

多くの人が鍋にもヘルシーさを求める傾向がある中、今年ならではの現象として、今まで鍋の脇役的存在だった具材が、低カロリー、ヘルシーといった観点から見直され、一気にセンター(主役)に躍り出ることもありえます。

一般ユーザーを対象に「それぞれの具材をメインとした鍋があったら食べてみたいと思いますか？」(選択形式)と聞いたところ、「食べてみたい」と「やや食べてみたい」を合計した割合が高かったのは、1位「豆腐」(74.6%)、2位「キノコ」(74.5%)、3位「ねぎ」(63.3%)という結果になりました。

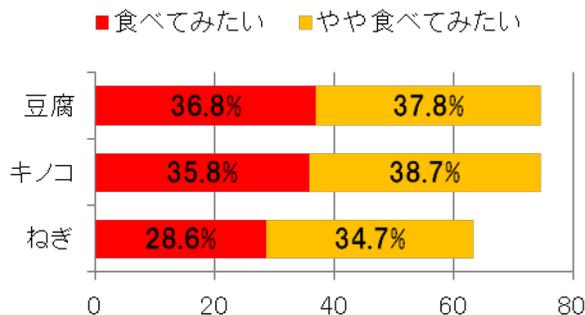
また、「鍋の具材の主役といったら何ですか？」という質問では、肉や魚介類を抑えて、1位「白菜」(61.4%)、2位「豆腐」(53.2%)で、少数意見では「しらたき」や「春雨」なども入っていました。

これまで鍋の食材としてはよく使われていたけど、主役にはなりえなかった「豆腐」、「キノコ」、「ねぎ」、「白菜」、「しらたき」、「春雨」といったヘルシーなイメージのある白い食材たちが、今年は鍋の主役になるかもしれません。

ちなみに、“白”以外で奮闘しているのはゴボウです。野菜料理をウリとする居酒屋「畑の厨 膳丸」では、牛肉ではなくゴボウをセンターに抜擢した「牛蒡すき焼き」が今秋から登場し、ヘルシー志向の女性たちを中心に人気を集めています。

今年のセンター(主役)交代は、AKB48や自民党だけではないようです。

(調査2-Q3)
それぞれの具材をメインとした鍋があったら食べてみたいと思いますか？(n=1,011)



「畑の厨 膳丸」のすき焼きはゴボウがメイン。牛肉は下に隠れてほとんど見えていない。

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 総合政策室 広報

TEL: 03-3500-9700 MAIL: pr@gnavi.co.jp