

「新しい生活様式」に合わせた、初の「食べ方スタイル」をご提案！

2020年版「トレンド鍋®」は“みんなでこなべ™”

～約77%が食べたいと回答！個々の好みに自由にアレンジして今年らしさを～

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、2020年「トレンド鍋®」を“みんなでこなべ™”（こなべ＝小鍋・個鍋の意味を含む）に決定しました。昨年までのトレンド鍋®は、その年に話題の食材や味付けで仕上げた鍋料理を選出してきましたが、今年コロナ禍でも鍋を楽しんでいただけるよう、初めて「鍋の食べ方のスタイル」をご提案します。

本年は新型コロナウイルス感染症（COVID-19）の予防の観点から、一つのお鍋を複数人で囲んで楽しむことが難しい状況にあります。そのような状況下において、家族や友人とつながりながら一緒に楽しむ鍋料理の従来のスタイルに工夫を加えることで、感染症予防対策に配慮しつつ、みんなで一緒に楽しめる、今年ならではの新スタイルとして“みんなでこなべ™”を選出しました。

外食では近年増加傾向にある一人業態の飲食店でも、この冬「一人鍋」専門店が注目を集めると予想され、さらに家庭で簡単にできる「小鍋」レシピ本の出版が近年相次ぐなど、個々に食べる「小鍋」への注目が高まっています。また、従来の「鍋」の特徴である、皆で一緒に食べる楽しみを活かしつつ、個々で好きな味わいやアレンジで自分が一番食べたい味を堪能できる「こなべ」は新しい生活様式に沿った安心・安全な鍋スタイルといえます。さらに、飲食店の新たな収益源となっているテイクアウトやお取り寄せでも、一人用のカップや容器を使用した「こなべ」商品が登場するなど食べ方の選択枝も増え、“みんなでこなべ™”は2020年ならではの鍋のスタイルとして期待されています。

■“みんなでこなべ™”選定理由

- ・新しい生活様式に沿った「鍋」の今年らしい楽しみ方
- ・一人鍋業態の新規出店など、飲食店における一人業態の広がり
- ・テイクアウトやお取り寄せにも対応できる「こなべ」への期待
- ・「小鍋」レシピ本の出版ブームや飲食店の「小鍋」取扱いが上昇

■“みんなでこなべ™”特徴

ベースの鍋は同じでも、具材・出汁・つけだれを個々の好みに自由にアレンジできる



▲バターやチーズを入れて自分だけのアレンジ
「トマト風味！進化系バターもつ鍋」



▲味噌玉味変で好みの味わいに調整
味変！あごだしみそしゃぶ鍋



▲気分を選べるスパイスをトッピング
世界を旅するピリ辛スパイス鍋

◆鍋に関するアンケート調査 結果ポイント◆

- ・鍋を外食で食べる際に飲食店に求めること第1位は「大鍋ではなく個別に取り分けた鍋での提供」
- ・“みんなでこなべ™”を食べてみたいと76.6%の人が回答！
- ・“みんなでこなべ™”で「だしを自由に選択できる」食べ方をしたいと答えた方は64.8%！

★各鍋、記者発表会の写真素材、レシピのダウンロード先★

<https://bit.ly/3bdAwcR>

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

■“みんなでこなべ”™とは!?

新しい生活様式を取り入れた「個別に楽しむ”こなべ”」。大鍋を複数人でつついて食べるスタイルではなく、ソーシャルディスタンスを守り、家族や友人とつながりながら一緒に楽しむ今年ならではの鍋のスタイル。管理栄養士として活躍する柴田真希さん監修の”こなべ”ならではの楽しみ方を取り入れたレシピをご紹介します。



管理栄養士 柴田真希（しばたまき）

(株)エミッシュ代表取締役。女子栄養大学短期大学部卒業後、給食管理、栄養カウンセリング、食品の企画・開発・営業などの業務に携わり独立。現在はお料理コーナーの番組出演をはじめ、各種出版・WEB媒体にレシピ・コラムを掲載するほか、食品メーカーや飲食店のメニュー開発やプロデュースなども手がける。

トマト風味！進化系バターもつ鍋

定番もつ鍋を2020年風にアレンジ！元気ができるよう様々な食材を使った「こなべ」



トマト缶・バターを使用することで、洋風な味わいに。にんにく入りの温かい鍋で冬でもポカポカ温まりましょう。また、トマト、かぼちゃ、ブロッコリーなどの緑黄色野菜、チーズ、バターには、ビタミンA・C・Eが豊富に含まれています。風邪気味の時にもおすすめです。風邪が流行する冬の季節に野菜をたっぷりにとって丈夫なカラダを目指しましょう。

 **こなべアレンジ：とろけるチーズを好きなタイミングで加えてもOK！**

味変！あごだしみそしゃぶ鍋

味変が楽しめるしゃぶしゃぶ！味噌玉が溶けるとコクのある味わいの「こなべ」



まずは流行りの【あごだし】を野菜と肉で堪能。その後インパクトのある【焦がしねぎみそ】の味噌玉を加えて味の変化を楽しんでみてください。発酵食品のみそは、お腹の調子を整えることが期待できます。ねぎ・にんにくなどの香味野菜は、豚肉に含まれるビタミンB1の吸収率をアップさせるため、疲れた時にもほっとできる鍋です。

 **こなべアレンジ：最後のメの雑炊は天かすや卵など、好きな具材でアレンジ！**

世界を旅するピリ辛スパイス鍋

世界のピリ辛調味料を使って、鍋を食べながら旅気分が楽しめる「こなべ」



鍋つゆはどのピリ辛調味料とも相性の良い豆乳ベースで優しい味わいに整えています。3種の世界のスパイスを加えて好みの味を楽しんでください。

- ①ハリッサ／北アフリカ生まれのスパイスがきいたピリ辛の調味料。
- ②サテトム／ベトナムのエビ風味の食べるラー油。エビのうまみとさわやかなレモングラスの香りでエスニック感を味わえます。
- ③麻辣醬／山椒・花椒のきいた中華系のピリ辛の調味料。しびれる辛みがくせになります。

 **こなべアレンジ：辛味スパイスはお好みの量で調整。組み合わせても楽しめます！**

★各鍋、記者発表会の写真素材、レシピのダウンロード先★

<https://bit.ly/3bdAwcR>

＜参考資料＞アンケート調査

- 【調査概要】 ■調査日：2020年8月24日（月）～2020年8月27日（木）
 ■調査方法：インターネット調査
 ■調査対象：20～60代 男女ぐるなび会員 計2318名

①鍋を外食で食べる際に飲食店に求めること第1位は「大鍋ではなく個別に取り分けた鍋での提供」

Q.今年の冬、鍋料理を外食で食べる際に飲食店に求めることはありますか。（n=1658）

1位	大鍋ではなく個別に取り分けた鍋で提供する	41.7%
2位	好きな具材やスープを選べる	38.7%
3位	各地の郷土鍋を取り揃える	23.8%
4位	薬膳鍋など健康的な食材を使用する	19.8%
5位	リモート飲み会で楽しめる鍋を提供してくれる	5.4%

外食で鍋を食べる際に飲食店に求めることを尋ねると、「大鍋ではなく個別に取り分けた鍋で提供する」が1位にランクインしました。外食を利用する人の新型コロナウイルス感染症（COVID-19）予防対策への意識の高まりがうかがえます。

②“みんなでこなべ™”を食べてみたいと76.6%人が回答！

Q.あなたは、“みんなでこなべ™”（みんなで小鍋、個鍋）を食べてみたいと思いますか。（n=2318）

食べてみたい 20.4%	機会があれば食べてみたい 56.2%	食べたいとは思わない 23.3%
-----------------	-----------------------	---------------------

※構成比は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計しても必ずしも100とはなりません。

③「みんなでこなべ™」で「だしを自由に選択できる」食べ方をしたいと答えた方は64.8%！

Q.「みんなでこなべ™（みんなで小鍋、個鍋）」を食べるとしたらどのような食べ方がいいですか。（n=1777）

1位	「だし」を自由に選択できる	64.8%
2位	「具」を自由に選択できる	55.5%
3位	最後のめを自由に選択できる	31.5%
4位	途中で、味変が楽しめる	25.2%
5位	全国の郷土の味を楽しめる	22.3%

だしや具を自由に選択し、個人の好みにあわせた食べ方をしたい人が1、2位という結果となりました。大勢で一つの料理を囲むという鍋のスタイルから、こなべでそれぞれの好みに合わせた味を味わうスタイルへと、鍋の楽しみ方の幅の広がりが見えます。

“みんなでこなべ™”グランプリ開催！



「“みんなでこなべ™”グランプリ」は全国の飲食店を対象とし、2020年9月10日（木）よりエントリーがスタートします。開催期間中に全国の飲食店で提供される様々な「こなべ」から、ユーザーの一般投票と審査員による審査で全国でNo.1の「こなべ」を決定します。またグランプリだけではなく、協賛企業による部門賞も選出します。本グランプリの開催により、本格的な鍋シーズンに向けてユーザーや飲食店、関連企業とともに今年の鍋商戦を盛り上げます。

<https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2020/entry/>

「“みんなでこなべ™”グランプリ」概要

- スケジュール：2020年9月10日（木）～11月20日（金）：エントリー期間
2020年11月5日（木）～12月31日（木）：一般投票期間
2021年1月中旬：結果発表
- 審査方法：グランプリ、第2位、第3位…一般・審査員による投票で選出
各部門賞…各部門協賛企業による投票で選出
- 賞金：グランプリ…30万円、第2位…15万円、第3位…5万円