

全国97店舗からNo.1に輝いたのは、北海道札幌市の飲食店！

「まるごと鍋™”グランプリ”」受賞メニューを発表！ 北海道札幌市 相撲茶屋 恵大苑「北の大地のゴロゴロ塩ちゃんこ」

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、2021年9月に「トレンド鍋®（※）」として“まるごと鍋™”を選出したことに伴い、**全国でNo.1を決定する「まるごと鍋™”グランプリ”」**を開催しました。「まるごと鍋™”グランプリ”」には、こだわりの“まるごと鍋™”を提供する飲食店97店舗がエントリー。約2,500票の一般投票を経て、審査員による審査会にて、**北海道札幌市「相撲茶屋 恵大苑」の「北の大地のゴロゴロ塩ちゃんこ」**が、**日本一の“まるごと鍋™”**に選ばれました。その他の受賞メニューは次頁以降の通りです。

（※）「トレンド鍋®」とは食トレンドや世相、ぐるなびのビッグデータの情報や会員へのアンケート調査などをもとに、2009年からぐるなびが選出するその年のトレンドとなりそうな鍋。

■グランプリ 「北の大地のゴロゴロ塩ちゃんこ」 相撲茶屋 恵大苑（北海道・札幌市）



<店舗コメント>

調理する際に出る野菜の皮や具材の切れ端を今回は一切出さずに限りなくゼロにしています。じゃが芋は皮のまま半分に切り、大根は皮のまま大きめの乱切りにして電子レンジで加熱し、そのまま鍋に投入します。そして豚バラと豚つみれを加えるだけのシンプルな鍋です。

北の大地をまるごと表現すべく、北海道が生産量日本一のじゃが芋と、同じく日本一の大根をメインに使い、北海道が消費量日本一の豚肉をアクセントにした素朴な塩ちゃんこ鍋が完成しました。じゃが芋の皮が大地の味を演出してくれています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/h027700/>

<審査員コメント>

食材から調理法まで、すべてにおいて“もったいない精神”が感じられる、北海道ならではの絶品鍋。食べた翌日の体調がいいことも推薦理由のひとつです。美味しくて、健康になり、環境への負荷も低い。そういう料理が求められる時代なのだと思います。（おとなの週末 編集長 門脇宏 氏）

■「まるごと鍋™”グランプリ”」概要

- 主 催： 株式会社ぐるなび
 協 賛： テーブルマーク株式会社、宝酒造株式会社
 スケジュール： 【店舗エントリー】2021年 9月 9日（木）～ 12月19日（日）
 【一般投票】 2021年11月 9日（火）～ 12月31日（金）
 審査方法： 一般投票(約2,500票)を経て、審査員による審査で選出（部門賞除く）
 審査員： おとなの週末 編集長 門脇宏（かどわきひろし）氏、
 みんなのごはんクリエイター／料理家 河瀬璃菜（かわせりな）氏、
 シェフ／プロデューサー 森枝幹（もりえだかん）氏
 副 賞： グランプリ…30万円、第2位…15万円、第3位…5万円
 各部門賞…協賛企業より賞品授与
 特設サイト： <https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2021/grandprix/>

<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

■第2位 丸鶏とスパイスで美肌ヘルシー「ヒマラヤ鍋」 異国空間★大人のエキゾチックレストラン クンピラ（東京都渋谷区）



<店舗コメント>

鶏1羽を丸ごとお鍋に使っており、コラーゲンが染みでた出汁と共に、もも肉、むね肉、手羽元、手羽先、ささみまで、全ての部位が食べられます。鶏を丸ごと煮込んだ濃厚な白湯スープにヒマラヤの黒岩塩とネパール産のオーガニックなウコンやスパイス、ハーブで仕上げた出汁スープは意外とあっさりした優しい味わい。ウコンの黄色い色味から「カレー鍋」を想像される方がいますが、よくあるカレー鍋ではなく、一口食べたら体に染み入るヘルシーさを実感できると好評です。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/e816200/>

<審査員コメント>

圧倒的なビジュアル感とそれに負けないくらいのスパイスやハーブを使用していて、一見すると退屈になりがちな今回のテーマに刺激を与えてくれました。しっかりしたエスニックの豊富な知識からくるその調理理論から塩やスパイスの香りのたたせ方など、細部にまでこだわりがある楽しさと美味しさを兼ね備えた点が高評価をつけたポイントです。（シェフ/プロデューサー 森枝幹 氏）

■第3位 「せりが主役なんです。葉も茎も根も。まるごと食す鍋！」 漁亭浜やかわまちてらす関上店（宮城県名取市）



<店舗コメント>

およそ400年前から栽培がはじまった宮城県名取市の『せり』は“仙台せり”というブランドで、全国へ出荷されています。豊富な地下水を利用した『せり田』で栽培されており、冷たい水に腰まで浸かっただけの収穫や、洗浄、選別などをすべて手作業で行われています。せりが主役の“仙台せり鍋”は葉、茎、根っこのすべてを、まるごと食す鍋です。『葉、茎、根』それぞれで食感と味わいが違います。特に根っこの食感と味わいはたまらなく最高です！

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/rd958ex30000/>

<審査員コメント>

葉も茎も根も丸ごと食べられるせりを使った「せり鍋」。国内でもまだ知らない方も多い食べ方だと思います。せりのような丸ごと食べられる野草は全国各地にあると思うので、ご当地ごとのオリジナルの野草鍋として昇華ができそうな「サステナブル」な汎用性を評価させていただきました。（みんなのごはんクリエイター/料理家 河瀬璃菜 氏）

トレンド鍋®の“まるごと鍋™”とは？

【選定理由】

- ・ラベルレスペットボトルや紙ストローへの切り替えなど「サステナ消費」への意識の高まり
- ・賞味期限が近い商品の値引き販売や持ち帰り用容器の普及など「食品ロス削減」意識の高まり
- ・地域の生産者に対する応援消費や、地元食材メニューの人気上昇など「地産地消」意識の高まり

【特徴】

食材をまるごと使い切る、端材で出汁をとる、タレを使わなくてもスープに味がついている鍋



▲肉も野菜も無駄なく使う！
「まるごと鶏のうま味トマト鍋」



▲おからと端材でサステナブル！
「大豆まるごと豆乳鍋」



▲タレを使わず食べ尽くす！
「アラでだしをとった鯛しゃぶ鍋」

部門賞「シメはめで賞」 （協賛企業：テーブルマーク株式会社）

■ 「牡蠣鍋」

海鮮居酒屋 MARU（東京都墨田区）



★まるごとポイント★
広島県産冷凍牡蠣でロスなし、スープまで全部食べられます。
★こだわり★
広島県の牡蠣は淡味で牡蠣と野菜の味が楽しめます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/g035100/>

■ 「お江戸大名鍋」

築地 いなせや（東京都中央区）



★まるごとポイント★
東京の農産物や水産物を使った地産地消の鍋です。
★こだわり★
天然のカツオと昆布を使い、バランスのとれた出汁を楽しめます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/b259800/>

■ 「日南鶏鍋」

風見鶏（神奈川県横浜市）



★まるごとポイント★
和風だしに日南鶏から出る旨みが出た特製スープです。
★こだわり★
隠し味にバターを使用。最後の最後までスープを楽しめます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/3mvy2wbs0000/>

部門賞「お酒に合いそうで賞」 （協賛企業：宝酒造株式会社）

■ 「まるごとアンコウ鍋」

旬の味 福家（東京都練馬区）



★まるごとポイント★
肝をはじめ、出汁から、ガラ、身、皮まで全てを使っています。
★こだわり★
金沢直送の新鮮なアンコウで、アラから採ったゼラチン質のスープの濃厚な旨味が楽しめます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/rwnn3kmp0000/>

■ 「カンパチ出汁のしゃぶ鍋」

九州屋台九太郎守谷店（茨城県守谷市）



★まるごとポイント★
カンパチのカマ、アラ、身で出汁とつみれにしました。
★こだわり★
端材だからこそ、手間を惜しまず、時間をかけて丁寧に作っています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/39v2tkzv0000/>

■ 「チャンピオン黒毛和牛の極上もつ鍋」

和とワイン 薬院 成田屋（福岡県福岡市）



★まるごとポイント★
特製玉子雑炊としてスープを一滴も残さず、まるごと食べられます。
★こだわり★
鹿児島黒毛和牛の希少な部位、小腸・せんまい・ギアラ・ミノなどを使用しています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/hn4r3ukj0000/>