

平成を象徴する“あの鍋”をアップデート！

2022年「トレンド鍋®」は“平成リバイバル鍋™”

～“平成リバイバル鍋”を食べてみたいと約75%が回答～

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、2022年「トレンド鍋®」として、“平成リバイバル鍋™”を選定しました。

昨年の「トレンド鍋®」は、サステナ消費や食品ロス削減への意識の高まりとして、野菜の皮や根、魚のアラなどを活用した「まるごと鍋™」を選定。

今年はZ世代を中心にトレンドとして注目されている「平成リバイバル」に着目。また、この冬は物価高騰により節約志向が高まると予想されていることから、身近な食材を使い定番となった「鍋」の見た目や食べ方を見直し、今らしさを感じさせる要素を加えアップデートされた鍋として、“平成リバイバル鍋™”を提案します。

■ “平成リバイバル鍋™”定義

- ・ Z世代などが注目する「平成」に流行した鍋に、“今らしさ”を感じさせる要素を取り入れた「リバイバル（復活）」鍋。
- ・ 平成に流行し定番となった「鍋」の食材・見た目・食べ方を見直し、アップデートされた鍋。



▲90年代を代表するもつ鍋の進化系「彩り串もつ鍋」



▲定番キムチ鍋を映えチェンジ「クリームチゲ鍋」



▲食べ方の多様化に対応した鍋のテイクアウトスタイル

■ 平成リバイバル鍋™選定理由

- ・ 食のレトロブーム
ネオン酒場や横丁といったレトロな飲食店が人気となり、若者に人気の「平成レトロ」ブームに注目。
- ・ 食材高騰による定番回帰
物価高により、消費者の節約志向が高まり、価格や安定した味わいを求め「定番」人気が高まる。
- ・ 3年ぶりの忘年会復活への期待
行動制限の緩和による3年ぶりの忘年会となり、参加意向は「仕事・プライベート」と上昇傾向。

■ 鍋に関するアンケート調査

- ・ 食べてみたい鍋料理の種類は「具材が豊富」「ヘルシー・健康的」「コスパが良い」がTOP3。
- ・ 鍋料理を外食で食べる頻度は約18%が「増える」と回答。理由は「健康に良さそうだから」が最多。
- ・ 75%の人が“平成リバイバル鍋™”を「食べてみたい/機会があれば食べてみたい」と回答。
- ・ 平成を代表する「鍋料理」は「チゲ・キムチ鍋」「豆乳鍋」「モツ鍋」がTOP3。
- ・ 食品の価格高騰に伴い実施していることは、「食材ロスが出ないように工夫」と約36%が回答。
- ・ 今年の忘年会の参加意向は、仕事約40%・プライベート約54%となり、特に20代が高めの傾向。

■ トrend鍋記者発表イベント動画

<https://youtu.be/PWhx7XERefA>

■ 鍋、記者発表会の画像、レシピ

<https://bit.ly/38u7WTP>

<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

■ “平成リバイバル鍋™”レシピ考案



管理栄養士／料理・菓子研究家 Shie（しえ）

大学卒業後、大手食品メーカーに研究員として16年在籍し、手掛けたレシピは1000以上。2021年9月に独立後は、レシピや商品開発、開発コンサル、コラム執筆、セミナー講師、フードコーディネーター、料理・菓子教室を主宰。2021年8月発売の書籍「オートミール健康レシピ」がamazonでベストセラーに。

90年代を代表するもつ鍋の進化系「彩り串もつ鍋」



同じ鍋を囲みながらも、串にさすことで感染対策や取り分け易さに配慮したもつ鍋です。通常のもつ鍋よりも食材数を多くすることで、彩り豊かに、栄養バランスにも配慮します。もつは肌や血管を構成するたんぱく質であるコラーゲンを多く含みます。野菜類に含まれる抗酸化ビタミンは、老化や免疫機能の低下を防ぎ、野菜やきのこ類に含まれる食物繊維は整腸を促してくれます。

【リバイバルポイント】

- 感染対策で、串で取り分け
- 彩り豊かに具材をプラス
- こってりもつ鍋をヘルシーに

定番キムチ鍋を映えチェンジ「クリームチゲ鍋」



見た目はギルティでも、実は低カロリーの豆乳で作るホイップをたっぷりのせたクリームチゲ鍋。豆乳ホイップが、コクと柔らかな口当たりを与えます。キムチに含まれる乳酸菌は腸内環境を整え、唐辛子のカプサイシンはエネルギー代謝を活発にし、身体を温め発汗を促します。豆乳はホルモンバランスや骨形成をサポートする大豆イソフラボン、免疫機能を担う良質なたんぱく質を含みます。

【リバイバルポイント】

- クリームで映える見た目に
- 豆乳でうま味アップ
- マイルドな辛さ

“平成リバイバル鍋™”グランプリ開催！

「平成リバイバル鍋™」グランプリは全国の飲食店を対象とし、飲食店で提供される様々な“平成リバイバル鍋™”から、一般投票と審査員による審査で全国でNo.1の“平成リバイバル鍋™”を決定します。



- 期間：2022年 9月8日(木)～11月18日(金)【エントリー】
2022年11月11日(金)～12月31日(土)【一般投票】
2023年 1月中旬 【結果発表】
- 審査：一般投票／審査員投票
※各部門賞は協賛企業にて選出
- 賞金：グランプリ 30万円、第2位 15万円、第3位 5万円
※部門賞は各部門設定企業より副賞
- 協賛：ヤマサ醤油株式会社、リスパック株式会社

<https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2022/entry/>

“平成リバイバル鍋™”特集をぐるなび仕入モールで公開！

ぐるなび 仕入モール

ぐるなび仕入モールは、中小・個人飲食店の食材探しのプロセスを変え、飲食店の付加価値を高めるECプラットフォームです。

“平成リバイバル鍋™”におすすめの食材探しに役立つ「特集ページ」を9月8日（木）よりオープン。

■ 特集ページURL：

<http://pp.gnavi.co.jp/mlcnt/?id=434281>

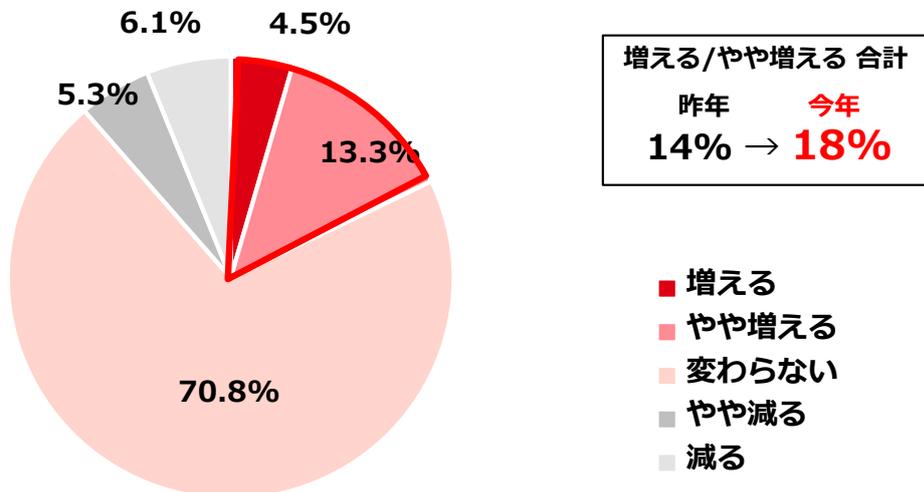
<参考資料> アンケート調査

【調査概要】 ■調査日：2022年7月25日（月）～2022年7月27日（水） ■調査対象：20～60代 男女ぐるなび会員
■調査方法：インターネット調査 ■調査人数：計1,914名

Q1.今年の冬に食べてみたい鍋料理はどんな種類ですか。（n=1,914）※複数回答

1位	具材が豊富	45.0%
2位	ヘルシー・健康的	42.0%
3位	コストパフォーマンスが良い	34.7%
4位	ボリュームがある	23.8%
5位	郷土の味わいを楽しむ	23.2%

Q2.昨年と比べて今年の冬、鍋料理を外食で食べる頻度に変化がありそうですか。（n=1,914）

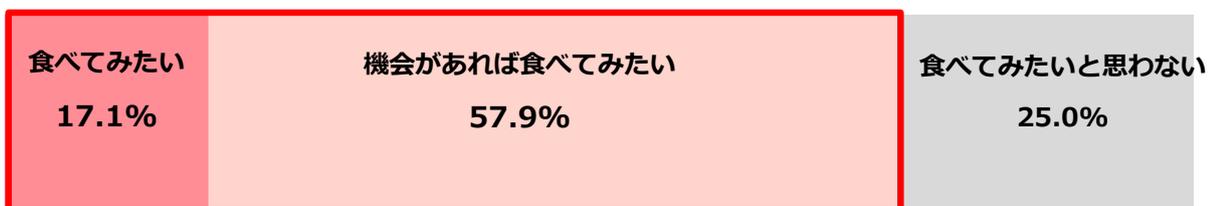


Q3.今年の冬、鍋料理を外食で食べる頻度が増えるとした理由は何ですか。（増える、やや増えると回答したn=341）
※複数回答

1位	鍋料理は健康に良さそうだから	37.8%
2位	鍋料理が好きだから	37.5%
3位	鍋料理はあたたまるから	37.0%
4位	鍋料理はコストパフォーマンスが良いから	30.8%
5位	忘年会で食べる機会が増えるから	22.3%

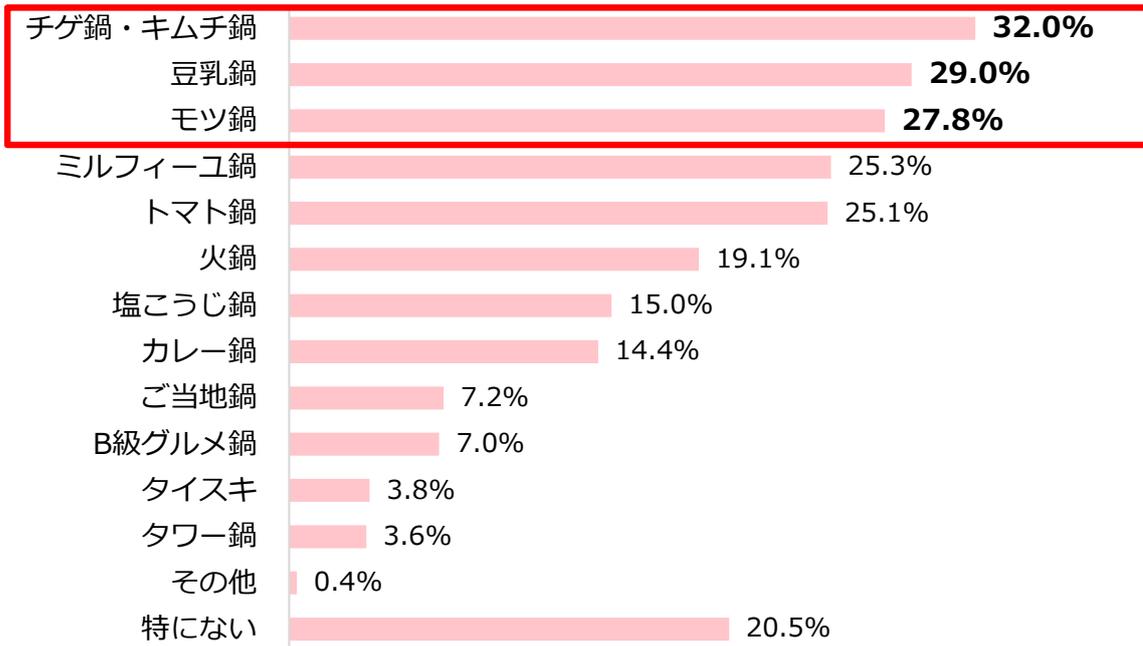
Q4.「平成リバイバル鍋」を食べてみたいと思いますか。（n=1,914）

食べてみたい 合計75%



<参考資料> アンケート調査

Q5.平成を代表する「鍋料理」と思うものをお答えください。（n=1,914）※複数回答



Q6.食品の価格高騰に伴い、食材や調理に関して実施していることはありますか。（n=1,914）※複数回答

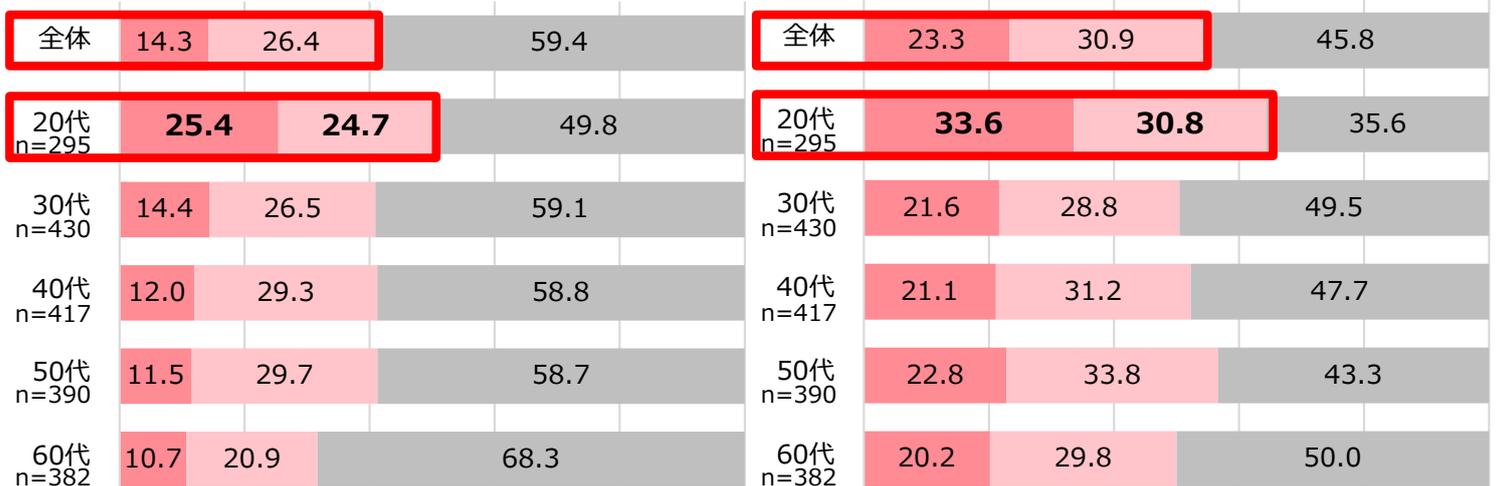
順位	実施していること	割合
1位	食材ロスが出ないように調理法や献立（鍋やシチュー等）を工夫している	35.7%
2位	できるだけまとめ買いをする	29.6%
3位	手作りする献立を増やしている	22.4%
4位	国産の食材を購入している	21.7%
5位	地元産の食材を購入している	16.2%

Q7. 今年の忘年会の参加意向についてあてはまるものをお選びください。（n=1,914）

【仕事】

【プライベート】

- 参加したい
- 参加したいが、未定
- 参加したくない



【参加意向：仕事】

【参加意向：プライベート】

全体 合計40.7%
20代 合計50.1% (+9.4)

全体 合計54.2%
20代 合計64.4% (+10.2)