

～2022年「トレンド鍋®」は“平成リバイバル鍋™”～ **「“平成リバイバル鍋™”グランプリ」一般投票開始！** **全国の飲食店が考案したオリジナル“平成リバイバル鍋”がエントリー！**

本格的な冬の到来とともに、恋しくなるのが体の芯から温まる鍋です。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®（※）」である“平成リバイバル鍋™”の全国No.1を決定する「“平成リバイバル鍋™”グランプリ」の一般投票を11月15日（火）より開始**します。

ぐるなびでは2009年より毎年「トレンド鍋®」を発表しており、2022年の「トレンド鍋®」は**“平成リバイバル鍋™”**を発表。“平成リバイバル鍋™”は、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）」鍋で、今では定番となった平成に人気となった「鍋」の食材・見た目・食べ方を見直し、アップデートした鍋です。

ぐるなびでは「トレンド鍋®」の発表と合わせて、**「“平成リバイバル鍋™”グランプリ」のエントリーを9月8日（木）より開始、全国の飲食店がオリジナルの「平成リバイバル鍋™」を考案し、エントリーを進めています。11月15日（火）からスタートする一般投票と、食にまつわる専門家による審査で2023年1月17日（火）にグランプリが決定**します。

今回はエントリー店舗の中から、この冬必見の“平成リバイバル鍋™”を提供する飲食店やご自宅でも楽しめる平成に人気を得た鍋をご紹介します。

（※）「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ぐるなびが選出する、その年のトレンドとなりそうな鍋。

「“平成リバイバル鍋™”グランプリ」概要



「“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、開催期間中に提供される様々な“平成リバイバル鍋™”から、ユーザーの一般投票と食にまつわる専門家による審査で、**全国でNo.1の“平成リバイバル鍋™”を決定**します。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。

- スケジュール：【店舗エントリー】 2022年 9月 8日(木)～12月11日(日)
 【一般投票】 2022年11月15日(火)～12月31日(土)
 【結果発表】 2023年 1月17日(火) ※予定
- 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
- 協賛企業：ヤマサ醤油株式会社、リスパック株式会社
- 審査員：おとなの週末 編集長 門脇宏
 料理家・フードプロデューサー 河瀬璃菜
 開業準備中、フリーランス料理人 堀内浩平
- 特設サイト：<https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2022/vote/>

<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™」提供飲食店舗（全国） ※エントリー店舗の一部をご紹介します



■博多野菜巻き串焼き ここにこんね 立川店【東京都】

<https://r.gnavi.co.jp/bjpjrbkm0000/>

「とんこつ野菜巻き串鍋」コース価格 1人前 5,500円（税込）

野菜巻き串は通常焼いて提供していますが、「とんこつ野菜巻き串鍋」はお客様自身が茹でて、好きなタイミングで食べていただく鍋です。通常メニューの「もつ鍋」を改良し、赤味噌・醤油・豚骨の中から、スープを選べるよう工夫し、今までにない野菜巻き串の食べ方を提案します。



■焼肉・韓国料理 銀河 難波店【大阪府】

<https://r.gnavi.co.jp/m61xeskk0000/>

「韓国風旨辛ホルモン鍋」2~3人前 2,580円（税込）

ホルモンのほか、牛スジなどを使用した「韓国風旨辛ホルモン鍋」は旨味を生かした辛口のホルモン鍋です。ご飯とも合いますが、韓国ラーメンをトッピングしても美味しいです。定番の「もつ鍋」とは違う、韓国風の旨辛ホルモン鍋で体の中から温まります。



■とりのてつ 大名店【福岡県】

<https://r.gnavi.co.jp/epxu7su70000/>

「もつすき鍋」2,178円（税込）

もつ鍋を「すき焼き」風に食べる新感覚鍋の「もつすき鍋」です。プリップリのモツを、新鮮な卵にサッと潜らせて食べます。もつの旨味と卵の甘味の究極コラボレーションを実現しました。自家製の割下出汁に厳選の和牛小腸のみを使ったモツを使用した、「とりのてつ」の人気No.1メニューです。

「平成リバイバル鍋™」中食提供店舗（全国）

■セブン-イレブン【全国】

「1/2日分の野菜コク旨キムチ鍋」540円（税込）

鍋の定番「キムチ鍋」のスープは、野菜や鶏ガラを長時間煮込んで、旨みを抽出した、濃厚なスープを楽しめます。電子レンジで簡単調理が可能です。

食べたい平成の鍋で1位（※）となった「キムチ鍋」がセブン-イレブンでは今年、コク旨濃厚スープになって登場。野菜もたっぷり入っているので、ヘルシーさもアップしています。

※次ページ調査Q1参照

URL : <https://www.sej.co.jp/>



▲ 1/2日分の野菜コク旨キムチ鍋

★上記の他にも“平成リバイバル鍋™”取り扱い店舗のご紹介が可能です★

<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.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

1位	チゲ鍋・キムチ鍋	32.0%
2位	豆乳鍋	29.0%
3位	モツ鍋	27.8%
4位	ミルフィーユ鍋	25.3%
5位	トマト鍋	25.1%

Q2.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%

■鍋に関するアンケート調査ポイント

- ・平成を代表する鍋料理は「チゲ鍋・キムチ鍋」が32%で1位、次いで「豆乳鍋」「モツ鍋」がTOP3に。
- ・今年の冬に食べてみたい鍋料理は「具材が豊富」が45%で1位、次いで「ヘルシー・健康的」「コストパフォーマンスが良い」がTOP3。

■“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。

■“平成リバイバル™”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エンジ「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