

選択的消費で高級食材はまだまだ好調を維持

2014年冬 トレンド鍋は「プレミアム鍋」

カニ、フグ、フカヒレなど、ワンランク上の高級海鮮に注目

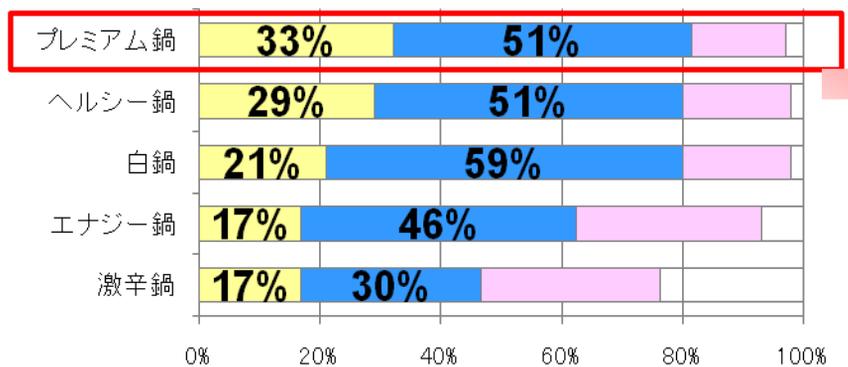
「白鍋」も空前の大ヒット! ? = "雪見鍋"がブームの兆し!

昨年から継続しているアベノミクス効果による好景気から、4月に実施された消費増税後も変わらず高価値・高価格商品の需要が続きました。食においては“進化系”と呼ばれる付加価値がついた商品が数多く登場し、酒類や嗜好品において“**プレミアム**”と銘打ったブランドや商品が流行しました。

このワンランク上のプレミアム商品を求める消費者意識は鍋料理にも及んでおり、ぐるなびが一般ユーザーを対象に「この冬食べてみたい鍋」について聞いた調査でも、**1位「プレミアム鍋」(84.4%)**でした。また、食べてみたいプレミアム鍋の食材を聞いたところ、**1位「カニ」、2位「フグ」、3位「フカヒレ」**という結果となり、昨年より話題沸騰の肉ブームが一巡し、人気の根強い高級海鮮への注目が集まった格好となりました。

Q1. あなたがこの冬食べてみたいと思う鍋は?

選択式(n=1195)



■ぜひ食べてみたい ■やや食べてみたい ■あまり食べたくない □食べたくない

Q2. あなたが食べてみたいと思う「プレミアム鍋」のメニューは?

複数回答 (n=1008)

順位	メニュー
1	カニ
2	フグ
3	フカヒレ

プレミアム鍋 カニ鍋 ~冬の味覚の“王様”! 高級鍋の超定番~

高級志向の高まりによって、冬の味覚の“王様”ともいえるカニ鍋がアンケートでは1位となりました。カニは冬に旬を迎える高級食材の中でも代表的な一品です。使用するカニの種類に応じてさまざまな鍋のスタイルがありますが、カニそのものが**高タンパク・低カロリー**なので、高級なだけでなくダイエットにもよい、まさにプレミアム鍋と呼ぶにふさわしい鍋です。スープはしょうゆベースが主ですが、海鮮をたっぷり使い、味噌バタースープでコクのある味付けやカニトマト鍋などイタリアン風の変り種も多くあり、これまでにないカニ鍋との出会いがありそうです。



比内地鶏とズワイガニの白濁しゃぶしゃぶ鍋



紅ズワイ・タラバ蟹の豪快カニ鍋



渡り蟹入り海鮮鍋

プレミアム鍋 フグ鍋 ～プリプリで新鮮なフグを贅沢に鍋で～



とらぶぐすき焼き

フグは“西のフグ、東のアンコウ”と並び評される冬の味覚を代表する食材です。その見た目から淡白な味と思われがちですが、旨みが強く、その身は噛むほどに味わいがある一品です。9月末にはフグの初競りが行われ、いよいよシーズンの到来と言えそうです。

“フグちり”でポン酢とあわせていただくのが一般的ですが、醤油と砂糖で甘辛く煮込んだ割下を使用したフグ鍋や、フグのすき焼きといった変わった食べ方も人気です。

プレミアム鍋 フカヒレ鍋 ～肉のインパクトに負けない食材～

昨年より話題沸騰の肉ブームが一巡し、高級海鮮への注目が集まっていますが、肉のインパクトに負けないのがまるごとフカヒレ入りの鍋ではないでしょうか。

フカヒレとして食される部分はサメ本体の約0.5%～1.0%と言われる大変貴重な高級食材で、ヒレの形を保ったものが最も高級とされています。今年はフカヒレ井復活のニュースもあり、注目が集まりました。

ゆっくりと煮込むことで上質なコラーゲンが溶け込み、濃厚な出汁が出ますので、美肌に非常に効果があるとされています。スープは塩味や烏白湯スープがおすすめです。



フカヒレ鍋

その他のプレミアム鍋



京鴨と二種の葱の芳醇しゃぶすき鍋



馬肉のすき焼き「名物 歌麿鍋」

鴨肉を白菜やねぎなどの野菜、豆腐などと一緒に煮込んで作る鍋で、コレステロールが少なく、不飽和脂肪酸やビタミンなどが多く含まれています。

馬肉・にんにく・長芋を使用し、明日への活力・精力を補える。さっと焼いてレアでいただく馬肉は甘み、旨み共に最高級。玉とろにつけて食すメニューです。

< 本件に関するお問い合わせ >

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ

TEL:03-3500-9700

MAIL:pr@gnavi.co.jp

「白鍋」も空前の大ヒット! ? = "雪見鍋" がブームの兆し!

今年は"雪"に注目が集まりましたがそこにあやかっか、"白"と"雪"を連想させる食材・スープを使用した、見た目にも冬を感じて楽しめる白い鍋=「雪見鍋」に今注目が集まっています。

「雪見」とは、降雪や雪景色を眺めて楽しむことを指し、ユーザーアンケートでも食べてみたい鍋として3位に選ばれています。

大根おろし・とろろ・わたあめなどをたっぷり使用した鍋や、濃厚なとんこつスープで白濁した鍋も冬らしさを感じられます。大根やとろろは食材の栄養価が高く健康にもよいため、ご家庭でお子様と一緒に食べる鍋としてもおすすめです。



京都町屋のしぐれ鍋(豚・鶏)



とんこつアヒージョ鍋



コラーゲンたっぷり!
パイタンスープ 泡出汁水炊き



魚介のすきやき



絶品! 霜降り国産牛ロースと
旬菜のとろろしゃぶしゃぶ

“ヘルシー鍋”は外せない! 女性支持率の高いコラーゲン鍋!



コラーゲンもつ鍋



たっぷりコラーゲン豚鍋



博多コラーゲン水炊き

今回のアンケートでも2位にランクインした「ヘルシー鍋」近年男女問わず健康志向が高まり、高齢化の波もあってこれからもヘルシー志向は拡大していくものと考えられます。“ヘルシーな食材”を使用した鍋は健康志向の高い女性陣から根強いブームとなっています。その中でも飲食店で取り扱いが多いのは、コラーゲン鍋のようです。