

全国275店舗からNo.1に輝いたのは、沖縄県の店舗！

「発酵鍋グランプリ」受賞メニューを発表！

炭火炉端 火鉢屋 新都心店

ラムとモッツアレラチーズの自家発酵しゃぶしゃぶ鍋
～焦がし甘酒とカブのすり流しスープ、いしるポン酢～

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、2019年9月に「トレンド鍋®（※）」として“発酵鍋”を選出したことに伴い、**全国でNo.1の“発酵鍋”を決定する「発酵鍋グランプリ」**を開催しました。「発酵鍋グランプリ」には、こだわりの“発酵鍋”を提供する飲食店の**275店**がエントリー。約**3,200票**の一般投票を経て、審査員による審査会で、**沖縄県の「炭火炉端 火鉢屋 新都心店」の「ラムとモッツアレラチーズの自家発酵しゃぶしゃぶ鍋 ～焦がし甘酒とカブのすり流しスープ、いしるポン酢～」が、日本一の“発酵鍋”に選ばれました。**その他の受賞メニューは以下の通りです。

（※）「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

【沖縄】「ラムとモッツアレラチーズの自家発酵しゃぶしゃぶ鍋
～焦がし甘酒とカブのすり流しスープ、いしるポン酢～」
(炭火炉端 火鉢屋 新都心店)

第2位

【大阪】「徳島ミルクティー鍋」(SHOTA)

第3位

【宮城】「仙臺八宝発酵鍋」(一軒家居酒屋大町へそのを)

<部門賞> ※協賛企業が鍋の具材やメニューに特長のある店舗を選定

■いいキムチ(気持ち)賞 (エバラ食品工業株式会社)

- 【埼玉】 「牛もつキムチ鍋」(やきとり一番 霞ヶ関店)
- 【群馬】 「上州麦豚入り熟成キムチスンドゥブ鍋」(韓国家庭料理居酒屋 身土不二)
- 【大阪】 「豚キムチ鍋」(韓国料理 焼肉 まだん 鶴橋本店)

■シメはめで賞 (テーブルマーク株式会社)

- 【東京】 「腸活“発酵鍋”！甘酒チーズラムしゃぶ」(しゃぶしゃぶ 焼肉食べ放題 めり乃 秋葉原本店)
- 【東京】 「肝たっぷりあんこう鍋濃厚三味」(四十八漁場 八重洲)
- 【東京】 「海鮮寄せ鍋【吟醸酒粕と麦みその発酵だし仕立て】」(美食米門 品川店)

■腸いいね！賞 (株式会社 明治)

- 【東京】 「腸活“発酵鍋”！甘酒チーズラムしゃぶ」(しゃぶしゃぶ 焼肉食べ放題 めり乃 秋葉原本店)
- 【兵庫】 「神戸美人鍋」(Bar&Dining WABi SABi)
- 【東京】 「甘酒ヨーグルト鍋」(十焼十鍋 飯田橋西口)

■発酵美食で賞 (マルコメ株式会社)

- 【東京】 「腸活“発酵鍋”！甘酒チーズラムしゃぶ」(しゃぶしゃぶ 焼肉食べ放題 めり乃 秋葉原本店)
- 【北海道】 「道産ハーブ豚の麹漬け豚しゃぶ鍋」(いぶしかもし酒場 Choi)
- 【愛知】 「『腸活』発酵美人鍋 甘酒花味噌しゃぶしゃぶ」(牛タンしゃぶしゃぶ しゃぶ庵 錦店)

<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 TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

■グランプリ 「ラムとモッツアレラチーズの自家発酵しゃぶしゃぶ鍋 ～焦がし甘酒とカブのすり流しスープ、いしるポン酢～」 炭火炉端 火鉢屋 新都心店（沖縄県那覇市）

<店舗コメント>

お店のコンセプトの一つ「ここだけの味わい」とサブコンセプト「まちの火付け役」が伝わる鍋をテーマに、自家発酵にこだわり、かつ新しい組み合わせで他には無い発酵鍋を作りました。スープは鍋にバターを溶かし、自家発酵の甘酒を入れて焦がすことで、味噌の様な風味が生まれます。そこに鰹出汁、乳酸発酵させたカブのすり流しを加えた、旨味とコクの詰まったスープです。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/f279500/>

<審査員コメント>

甘酒とバターを焦がしてコクを出すという斬新なアイデアにとっても感銘を受けました。麴の甘味やコクと乳酸発酵させたカブのすり流しとの優しいリアージュに、胃も心もホッとする逸品だと思います。これからの新しい発酵料理のアイデアで、日本の発酵食文化を継承し続けていただきたいです。（発酵ライフ推進協会 代表 是友 麻希氏）

■第2位 「徳島ミルクティー鍋」 SHOTA（大阪府大東市）

<店舗コメント>

鰹出汁と阿波番茶、発酵豆乳で作ったクリーミーで香りのいいスープは、クリーミーながらスッキリとした味わい。だんだんと豆乳の濃厚さやさつま芋の香りと甘みが増し、味の変化が楽しめ最後まで飽きさせない鍋です。鍋には、徳島名産品で幻の番茶とも言われる阿波番茶を使用。お好みで粉末柚子胡椒をかけ、メは納豆でグラタン風に。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/56ftgy5w0000/>

<審査員コメント>

この鍋の注目点は、鍋に番茶を使っていること。鍋汁はコクのでるチーズと発酵バターを使っていて、そこにタンニンの多い番茶を合わせたことで、切れの良いコクが期待できます。料理人の確かな料理技術や知識からでたアイデア発酵鍋です。（江戸懐石近茶流嗣家 柳原 尚之氏）

■第3位 「^{たい}仙臺八宝発酵鍋」 一軒家居酒屋大町へそのを（宮城県仙台市）

<店舗コメント>

仙台味噌とバターと塩辛の相性が抜群。自店で丁寧にとった鰹節と昆布の出汁に、味醂と酒と塩麴とヨーグルトを入れました。土手鍋風に仕立てた仙台味噌を少しずつ溶きながら召し上がっていただく自家製の“特製ブレンドスープ”です。

ひとつひとつ厳選した地元の8種の食材を使用。3年物の仙台味噌は創業130年の阿部幸商店より仕入れし、バターは蔵王の濃厚発酵バターを使用しています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/t123700/>

<審査員コメント>

仙台味噌に蔵王の発酵バター、仙台せりなど、地元・仙台の食材にこだわった発酵鍋。鰹と昆布の出汁に仙台味噌、発酵バター、いかの塩辛が加わってコク深い味わいを楽しめます。他の土地でもアレンジできる汎用性の高さも魅力。（おとなの週末 編集長 門脇宏氏）

部門賞「いいキムチ（気持ち）賞」（エバラ食品工業株式会社）

■「牛もつキムチ鍋」

やきとり一番 霞ヶ関店（埼玉県越谷市）



自慢の牛もつにキムチを加えた冬に嬉しい鍋。鯉節と昆布をじっくり煮出した出汁にこだわり、自家製麺を使った最後の最後まで楽しめる、辛味もあながらくせになるスープです。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/gcd1900/>

■「上州麦豚入り熟成キムチスンドゥブ鍋」

韓国家庭料理居酒屋 身土不二（群馬県前橋市）



熟成キムチからの酸味と上州麦豚からのコクある味、味噌と合わせた自家製ヤンニョムジャンからの深い味が特徴の鍋です。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/p841700/>

■「豚キムチ鍋」

韓国料理 焼肉 まだん 鶴橋本店（大阪府大阪市）



国産白菜を使ったキムチを使い、2cmもある極厚の豚バラを使用。豚バラの甘みと、にんにく、コチュジャンの辛みがバランスよく、カプサイシン効果で体が温まる寒い冬におすすめの鍋です。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/k466701/>

部門賞「シメはめんで賞」（テーブルマーク株式会社）

■「腸活“発酵鍋”！甘酒チーズラムしゃぶ」

しゃぶしゃぶ 焼肉食べ放題 めり乃 秋葉原本店（東京都千代田区）



甘酒・パルメザンチーズ・カマンベール・ヨーグルトを使用したスープで、爽やかな甘みと芳醇な香りがラム肉と相性抜群です。ラム肉のおいしさを消さずに、発酵食品の良さを引き出しました。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/r56h6uxj0000/>

■「肝たっぷりあんこう鍋濃厚三味」

四十八漁場 八重洲（東京都千代田中央区）



あんこう、白子、牡蠣、あん肝を、あご出汁でさっぱりと楽しめる鍋です。メは西京味噌や麦味噌など4種の合わせ味噌にあん肝を合わせた特製あん肝味噌で味の変化を楽しめます。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/e899eaed0000/>

■「海鮮寄せ鍋

【吟醸酒粕と麦みその発酵だし仕立て】

美食米門 品川店（東京都港区）



素材のうまみを引き出す酒かすを優しい味わいです。かす汁のような味わいで魚介類のうまみを引き出し、まるやかな味わいで、体が芯から温まるスープに仕立てました。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/g398515/>

NEWS LETTER

2020年1月27日（月） 株式会社ぐるなび（コード番号2440 東証第一部）



部門賞「腸いいね！賞」（株式会社 明治）

■ 「腸活“発酵鍋”！甘酒チーズラムしゃぶ」

しゃぶしゃぶ 焼肉食べ放題 めり乃 秋葉原本店
（東京都千代田区）



甘酒・パルメザンチーズ・カマンベール・ヨーグルトを使用したスープで、爽やかな甘みと芳醇な香りがラム肉と相性抜群です。ラム肉のおいしさを消さずに、発酵食品の良さを引き出しました。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/r56h6uxj0000/>

■ 「神戸美人鍋」

Bar&Dining WABi SABi（兵庫県神戸市）



神戸ポーク、灘の甘酒など地産地消を考えた食材を使用。チーズと味噌ヨーグルトの2種のつけだれで最後まで楽しんでいただけます。トマトの酸味と甘酒の甘さに、少し味噌を加えた優しい味のスープです。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/54n231gn0000/>

■ 「甘酒ヨーグルト鍋」

十焼十鍋 飯田橋西口（東京都千代田区）



発酵食品の組み合わせやその色合いも意識したスープです。キノコや豆腐などヨーグルトの酸味と甘酒のコクに合うような食材を選びました。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/a616520/>

部門賞「発酵美食で賞」（マルコメ株式会社）

■ 「腸活“発酵鍋”！甘酒チーズラムしゃぶ」

しゃぶしゃぶ 焼肉食べ放題 めり乃 秋葉原本店
（東京都千代田区）



甘酒・パルメザンチーズ・カマンベール・ヨーグルトを使用したスープで、爽やかな甘みと芳醇な香りがラム肉と相性抜群です。ラム肉のおいしさを消さずに、発酵食品の良さを引き出しました。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/r56h6uxj0000/>

■ 「道産ハーブ豚の麴漬け豚しゃぶ鍋」

いぶしかもし酒場 Choi（北海道札幌市）



鶏だしのあっさりスープに日本酒を入れ、香りとともに楽しむ鍋です。脂もすっきりとした旨みがある北海道産ハーブ豚を2日間、麴漬けすることで肉がさらに柔らかく旨みが増します。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/5c4kebk80000/>

■ 「『腸活』発酵美人鍋 甘酒糀味噌しゃぶしゃぶ」

牛タンしゃぶしゃぶ しゃぶ庵 錦店（愛知県名古屋市中区）



甘酒独特の甘さととろみを、しゃぶしゃぶのサラッとした出汁にすることにこだわりました。甘酒と糀味噌を合わせることで淡いクリーム色に仕上げ、隠し味に生姜を加えています。

<店舗URL> <https://r.gnavi.co.jp/2k1gr7v30000/>

■「発酵鍋グランプリ」概要

主催：株式会社ぐるなび
 協賛：エバラ食品工業株式会社、テーブルマーク株式会社、株式会社 明治、マルコメ株式会社、株式会社 Mizkan Holdings
 スケジュール：【店舗エントリー】2019年 9月4日（水）～2019年11月15日（金）
 【一般投票】 2019年11月7日（木）～2020年 1月10日（金）
 【結果発表】 2020年1月27日（月）
 審査方法：一般投票(約3,200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 宏氏、発酵ライフ推進協会 代表 是友 麻希氏、江戸懐石近茶流嗣家 柳原 尚之氏
 副賞：グランプリ 30万円 / 第2位 15万円 / 第3位 5万円
 特設サイト：<https://pr.gnavi.co.jp/promo/trendnabegp/2019/grandprix/>

■なぜ2019年「トレンド鍋®」は“発酵鍋”なの！？

「発酵」をキーワードに登録するユーザーの検索指数がここ2年で約4.5倍に！

近年の健康志向の上昇で、発酵食材を使った飲食店やカフェが増加し、ぐるなびのデータでは「発酵」をキーワードに飲食店を検索する指数はここ2年で4.5倍にもなっています。また2018年度には納豆の市場規模およびチーズの総消費量が過去最高を記録。これらを踏まえて、この冬の「トレンド鍋®」としてユーザーの関心の高さがうかがえる「発酵食品」を使った“発酵鍋”を選出しました。

発酵人気

近年の健康志向の上昇
 味わい豊かな“うまみ”と優しく芳醇な“香り”
 発酵食材を使った飲食店やカフェが増加
 自家製の発酵ブーム

市場拡大

納豆の市場規模2018年度に過去最高を記録 (※1)
 チーズ総消費量2018年度に過去最高を記録 (※2)
 「発酵」の検索頻度がここ2年で4.5倍 (※3)

(※1) 出典：全国納豆協同組合連合会、(※2) 出展：農林水産省、(※3) ぐるなびデータライブラリ調べ（2017年7月～2019年7月）

(※1) 納豆の市場規模



(※2) チーズ総消費量の推移



(※3) 発酵の検索指数推移

