

2011年9月26日

報道関係各位

トレンダーズ株式会社

2011年秋 トrendウォッチレポート

今年の鍋はナニが流行る!? 鍋料理のトレンドキーワード

「具たくさんつけだれ」

女性とメディアに特化したマーケティングを手がけるトレンダーズ株式会社(東京都渋谷区)は、これから本格化する鍋シーズンを前に、食のトレンドとして「具たくさんつけだれ」に注目し、レポートします。

ここ数年、鍋関連市場は増加傾向にあり、一風変わった新しい鍋料理が毎年誕生しています。たとえば、カレー鍋やトマト鍋、餃子鍋など、最近ではスープや具材をアレンジしたメニューがトレンド鍋として注目されてきました。

そして今年の冬、鍋料理の新しいトレンドの兆しを見せているのは、ズバリ「鍋そのものでなく、つけだれに特徴のある鍋」です。今までは鍋そのものの味つけや具材で工夫を凝らし、シンプルなたれで食べるのが主流でしたが、今年は鍋の具材をつけるたれをメインとした「具たくさんつけだれ」に注目が集まっており、外食店から続々と登場しています。

「具たくさんつけだれ」とは、その名のとおり「たっぷりの具材を加えたつけだれ」で鍋料理を食べるので、食べるラー油に代表される「食べる調味料」ブームの進化系としても注目されています。

鍋メニュー自体は定番アイテムでも、つけだれのアレンジにより、「メニューが固定化しがちで、家族に飽きられやすい」といった悩みも解消できます。同じ鍋料理を食べながらも、家族それぞれが違うおいしさを味わったり、食べている途中で味を変える楽しみもあり、家庭からもブームを後押しすると予測されます。

2011年冬の「具たくさんつけだれ」で食べる鍋ブーム。トレンドとなっている外食店の鍋と「具たくさんつけだれ」をご紹介しますとともに、料理家の青山有紀さんに家庭で手軽に楽しめる「具たくさんつけだれ」レシピを教えてくださいました。



■ 本件リリースに関するお問い合わせや取材、資料ご希望の方は下記までご連絡ください ■

【リリース内容に関するお問い合わせ先】 トレンダーズ株式会社 東京都渋谷区東3-9-19ポラ恵比寿ビル2F

担当: 武久(たけひさ)・川浦(かわうら) TEL:03-5774-8871 FAX:03-5774-8872

トレンドーズでは、2011年冬の鍋料理のトレンドである「具だくさんつけだれ」を、次の2つのキーワードからレポートにまとめました。

【キーワード①】 外食店人気メニュー

～鍋の具材ではなく「具だくさんつけだれ」を主役に。新しい鍋トレンドの予感～

・・・P2、3

【キーワード②】 「具だくさんつけだれ」レシピ

～いつもの鍋を手軽にアレンジして、家族で鍋コミュニケーションを～

・・・P4

【キーワード①】 飲食店人気メニュー

飲食店では、さまざまな「具だくさんつけだれ」を使った鍋メニューが続々と登場しています。各店ともに、鍋はシンプルに、つけだれを主役に提供しています。数ある店舗の中から、青山、銀座、中目黒の3店舗から、オススメの鍋をピックアップしてご紹介します。

ひとつの鍋で5カ国のおいしさが味わえる！〈グラマラス〉のアジアな鍋



アジア丸鶏ハーブ鍋

1人前1,380円(※要予約・2人前～)／10月～(※価格・時期は予定)



アジアヘルシーダイニング グラマラス

東京都港区南青山3-8-2 青山OGビルB1F

TEL:03-6459-2578

ランチ11:30～、ディナー17:00～(曜日により変動)、無休

タイの屋台のような屋外テラス席とシックな屋内のテーブル席のお店。

今年から始めた丸鶏シリーズは、カオマンカイ(タイ風炊き込みごはん)、ガイヤーン(タイ風焼き鳥)に続く第3弾で、タイにはないお店オリジナルのレシピ。ディナータイム限定のメニューです。

タイ料理を中心にアジアのおいしい料理が楽しめる「グラマラス」。国内の契約農家から届く新鮮なハーブや野菜をたっぷり使ったヘルシーでスパイシーな料理は、表参道界隈のオシャレ系女子に評判のおいしさです。そんなグラマラスでイチオシの鍋は「アジア丸鶏ハーブ鍋」。ひな鳥まるごと1羽、季節の野菜、ハーブ、きのこ、センクエチャップ(タイの米麺)などの具材を、レモングラスとバイマックルで香り付けをしたチキンスープで煮立てたさっぱり系の鶏の寄せ鍋です。注目したいのは、タイ風、中華風、イタリア風、和風、ベトナム風と具材が入った、5種類の「具だくさんつけだれ」です。

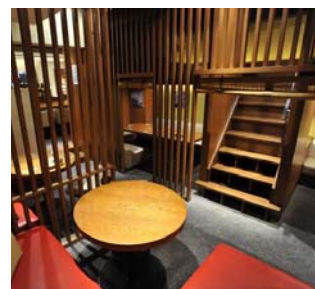
鶏まるごとで見た目のインパクトはありますが、「つけだれを主役にしたかったので、鍋自体の味付けはシンプルなさっぱり系。個性的なつけだれのおいしさをぜひ味わって」と店長の辻村祐太さん。コリアンダー(パクチー)のペーストにアンチョビとオリーブオイルを加えたイタリア風のつけだれは、「ご家庭でも作りやすいですよ」と店長。コリアンダー独特の香りもペーストにすると気になりません。もし材料がそろわないときは、大葉とアンチョビとオリーブオイルでもOKだとか。ひとつの鍋料理で5カ国の味が楽しめるのも、つけだれで楽しむ鍋ならではの楽しみ方です。

女子会御用達〈銀座一の屋〉のちょい足しで自分オリジナルのつけだれを



豆乳うにスープの海鮮鍋

1,500円(税込)／10月～(※価格・時期は予定)



千代幻豚炭火焼き 大江戸牛鍋 銀座一の屋

東京都中央区銀座1-5-10 ギンザファーストファイブビル8F

TEL:03-5159-1133

17:30～(曜日によって閉店時間は異なります) 無休

白を基調とした海鮮鍋は、冬の女子会にぴったりのメニュー。

ぼん酢と豆乳は、まさに無敵のおいしさです。

家庭で豆乳鍋をつくるときは、調整豆乳を同量のだし水でのばして使うと、固まりにくくなりやすいのだそうです。

※つけだれの食材は日によって変わることがあります

おいしい和食が気軽に楽しめる下町和食「銀座一の屋」。舌の肥えたオトナ女子に支持されるお店で人気の鍋は「豆乳うにスープの海鮮鍋」。お刺身でも食べられる新鮮な甘エビやホタテ、下ゆでしたかぶやポロネギなどを豆乳と溶かしウニのスープでさっと煮て、ぼん酢ベースのたれに好きな具材を加えたつけだれでいただきます。

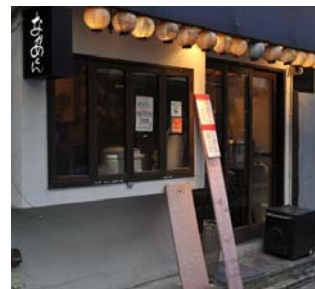
つけだれ具材は、アボカド、クコの実、合鴨と魚そうめん、ぶぶあられ、干しエビ、モッツアレラチーズ、きのこ、きりゆずの8種類。「つけだれに入れる具材の組み合わせは、半分お好みで、あと半分は冒険で試してみると、意外な発見が見つかります。ポロネギに干しエビときりゆずは絶品」と戸塚剛史店長。8種類の組み合わせから発見できるおいしさは無限大です。

〈なかめくん〉の元祖餃子鍋が、「具たくさんつけだれ」でさらにおいしく



自家製チーズ豆腐ぽん酢で食べる元祖餃子鍋

2人前1,000円(税込)／10月～(※価格・時期は予定)



なかめくん

東京都目黒区上目黒2-7-9 03-5948-4416

ランチ月～金12:00～14:00 ディナー 18:00～24:00 無休

ナカメで有名な安くてうまい店。ほとんどのメニューが500円で楽しめます。

普段はお通しとして出している自家製チーズ豆腐は、牛乳と生クリームとチーズを合わせて固めたもの。そのまったり感はハマリ度高めです。餃子鍋は雑炊やラーメン(プラス500円)のメニューもあります。

22時以降は混み合うので、早めの時間がねらい目です。

昨年大ヒットした「なかめくん」のおでんつゆで食べる元祖餃子鍋が、今年はつけだれでさらにおいしく進化しました。注目のつけだれは、看板メニューの自家製チーズ豆腐とぽん酢を合わせたもので、チーズ豆腐のまったり感と具材と絡みやすいジュレのようなとろみが、あっさり系の鶏餃子とベストマッチング。たっぷり野菜もさらにおいしくいただけます。

「家庭で作るときは、前日の鍋スープに餃子と好きな野菜を入れて、ぽん酢と豆乳でお手軽に。豆乳がぽん酢の酸味を和らげます」と菊池ガッシュ店長。食材をムダにしない、お財布にも環境にもやさしいエコ鍋です。

【キーワード②】「具だくさんつけだれ」レシピ

夏から続く節電や肉食傾向により、この冬も引き続き家庭での鍋頻度は右肩上がりの気配。いつもの定番鍋をおいしく、しかも手軽にアレンジできる「具だくさんつけだれ」を活用する人も増加するのでは。料理家の青山有紀さんに、身近な食材で簡単に作れる鍋レシピを教えてくださいました。

家庭でつくる「具だくさんつけだれ」鍋「豚バラときのこの山芋おろし鍋」



●材料(4人分)

レタス1個 豚バラ肉300g 生わかめ1パック 山芋1本 九条ネギ(または青ネギ)1束 ごぼう1本 トッポギ4本 豆腐1/2丁 こんぶ15cm角 きのこ(しいたけ、えのき、しめじ、白まいたけなど)適量

●作り方

- ①昆布をいれただしをとります。ごぼうは下ゆでしておきます。
- ②火の通りにくいごぼうを先に入れ、わかめ、レタス、ネギは最後に入れます。すりおろした山芋をかけて一煮立ちしたら完成です。
(厚揚げやがんもどき、くずきりなどお好みで)



【具だくさんつけだれ①】 梅おかかぼん酢

●レシピ&ポイント

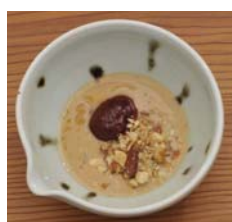
甘めの梅干しの種を取り包丁で叩き、かつお節と混ぜて市販のぼん酢に入れます。普通の梅干しだと塩分が強くなりすぎるので、はちみつ梅などの甘めのものを選びます。梅やかつおの甘みでぼん酢の酸味が和らぎ、ぼん酢が苦手なお子さまにもおいしく食べてもらえます。水炊き系のあっさり鍋なら、どんな鍋料理にもよく合うつけだれです。



【具だくさんつけだれ②】 とんぶり揚げ玉生姜ぼん酢

●レシピ&ポイント

ぼん酢にとんぶりとおろし生姜を合わせ、食べる直前に揚げ玉を入れます。とんぶりのプチプチした食感と、揚げ玉の香ばしさが楽しめ、揚げ玉の油分のうま味がぼん酢の酸っぱさをまろやかにする、ユニークなつけだれです。また、生姜は体を温め消化機能を高める働きがあるので、これからの季節に積極的に取りたい食材のひとつです。



【具だくさんつけだれ③】 ナッツごまだれ

●レシピ&ポイント

市販のごまだれに砕いたミックスナッツ、ごま油、コチュジャンを入れた濃厚ごまだれです。すりごまを加えるとさらに濃厚になります。秋から冬の空気が乾燥するシーズンは、腸も乾燥し便秘がちになるので、ごまやナッツに含まれる上質な油で腸を潤してお通じを正常にし、全身の代謝を高めることも大事です。

●ワンポイントアドバイス ごぼうの食物繊維は便秘に、レタスは貧血に、わかめには疲れをとるデトックス効果があります。生薬としても使われる山芋には消化機能を高めアンチエイジングの効果が期待できるなど、女性にうれしい美容効果のある鍋です。つけだれは、鍋との相性はもちろん、具材とのからみやすさや食感の楽しさや、自分でトッピングする楽しさを盛り込み、お子さまにも楽しんでもらえます。市販のたれを使えば手軽に失敗なくできるので、自分なりに工夫してあれこれ試してみてください。



青山有紀(あおやま・ゆき)さん

料理家。「青家」「青家のとなり」オーナーシェフ。京都出身。大学卒業後、美容業界を経て「青家」をオープン。1日1組限定の料理屋を営む母から受け継がれた京おぼんざいと韓国家庭料理を提供するとともに、美容の知識を生かしたスイーツなども開発している。国立北京中医薬大学日本校卒業。2010年、国際中医薬膳師資格取得。