

2016年10月25日

～2017年・鍋トレンドレポート～

野菜や肉を串にさして、手軽にアレンジ！ 今年の冬は『パーティー串鍋』に注目

手間やお金をかけずに、“パーティー感”のある見た目を演出
野菜と肉を交互にさすと、彩り&栄養バランスもアップ

生活者の意識・実態に関する調査をおこなうトレンド総研（東京都渋谷区）は、2017年冬の鍋トレンドとして、野菜や肉を串にさして楽しむ『パーティー串鍋』に注目し、レポートいたします。



1：『パーティー串鍋』とは？

冬の風物詩である、「鍋料理」。毎年、さまざまな味付けやアレンジ、具材のバリエーションが楽しまれています。

中でも今年、**新たな「鍋トレンド」として注目したいのが、『パーティー串鍋』**です。『パーティー串鍋』とは、**野菜や肉を串にさして楽しむ鍋**のこと。**串スタイルは見た目のインパクトが大きく**、いつもの具材でも華やかな印象に見せることができます。近年、“パーティーサンド”や“おにぎらず”など、ビジュアルを重視した料理が話題を集めていますが、こうした動きは鍋料理にも波及しつつあるようです。

実際に、**居酒屋や和食料理店などでも、串鍋メニューを提供するところが目立ってきている**ほか、**鍋つゆなどを発売する各メーカーにおいても、「串」を使った鍋料理を提案する動き**が見られています。



そこで今回トレンド総研では、この『パーティー串鍋』について、専門家へのインタビューや、生活者の意識調査を実施。さらに、具体的な楽しみ方として、各メーカーや店舗が提案する串鍋メニューも紹介してまいります。

2：専門家に聞く、『パーティー串鍋』注目の背景

はじめに、『パーティー串鍋』に注目が集まりつつある背景について、食トレンドに詳しい、トレンドウォッチャーのくどうみやこさんにお話を伺いました。

くどうみやこ / トrendウォッチャー

「トレンドウォッチャー」として、トレンドや時流をとらえた情報をさまざまなメディアを通じて発信。テレビ・ラジオ番組の出演から企画、商品のプランニングやキュレーション、講演、執筆など、活動の幅は多岐にわたる。近年は、大人世代のライフスタイルの提案からマーケティングまで、新しい大人ライフを提唱する「大人ライフプロデューサー」としても活動している。



◆近年の「鍋トレンド」の条件は、「アレンジ幅」×「ビジュアル面」

鍋はその年ごとに、さまざまなトレンドがあります。数年前までは「カレー鍋」「塩麹鍋」「餃子鍋」など、具材や鍋つゆのバリエーションの新しさに注目が集まる傾向にありました。ですが、これらが1周した近年は、**「アレンジ幅」と「ビジュアル面」をあわせもった鍋であることがトレンドの条件**になっています。例えば一昨年から昨年にかけては、盛り付けを工夫して楽しむ「デコ鍋」や、2つのメニューを掛け合わせた「ハイブリッド鍋」などが話題になりました。現在は、**自分なりにアレンジができて見ためも華やかな鍋が求められるようになってきている**と言えます。

こうした中で、**今年新たなトレンド鍋として注目したいのが『パーティー串鍋』**です。野菜や肉など、一般的な鍋の具材を串にさすだけの簡単なアレンジで、いつもの鍋がインパクトたっぷりの料理に変身します。

◆手間やお金をかけずにアレンジ可能、盛り付けるだけで SNS 映え…メリット多数の「串」スタイル

マンネリ化しやすい鍋料理ですが、具材を串にさすことで新しさが生まれます。具材や鍋つゆはいつも通りでも、**串を使うだけで印象が変わる手軽さ**がポイント。**手間やお金をかけずに**、いつもとは違った演出ができ、**手抜きに見えない見栄えの良さ**も魅力です。また、野菜と肉を交互に串にさすと、**見ためが色彩豊かになる**だけでなく、**栄養バランスもアップ**するので、小さなお子様がいらっしゃる家庭には特におすすめです。

そして、**串になっているので取りわけがスムーズ**にでき、**おしゃれでスマート**な「串」スタイルはホームパーティにもぴったり。串を使うことで高さや立体感がでるため、**盛り付けるだけで SNS 映えする華やかなビジュアル**になります。

さらに、**BBQ 風やチーズフォンデュ風**にして楽しむ、**フランクフルトや焼き鳥などの串メニューをそのまま活用**するなど、さまざまなアレンジが可能。自分なりに工夫してバリエーションを楽しめる「パーティー串鍋」は、新スタイルの鍋として注目を集めそうです。



3：生活者の『パーティー串鍋』に関する興味・関心

続いて、20～40代の主婦500名に対して、『パーティー串鍋』に対する興味・関心を聞くアンケート調査も実施しました。

【調査概要】・調査対象：20～40代 主婦 500名（夫および小中学生の子供がいる方）
・調査期間：2016年9月1日～9月5日 ・調査方法：インターネット調査

◆自宅での鍋料理、「マンネリ化」に悩む主婦が9割近くに

まず、「今年の冬、自宅で鍋料理をつくる予定はありますか？」と聞いたところ、95%と大多数の主婦が「ある」と回答。また、「今年の冬は、どれくらいの頻度で鍋をつくりですか？」という質問では、「週に1回以上」と答えた人が**64%**という結果になり、半数以上の主婦が、冬は「毎週」鍋をつくりたいと考えていることがわかりました。

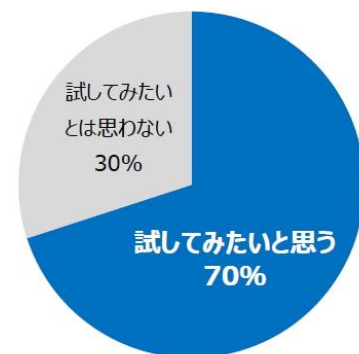
しかし中には、「自宅で頻繁に鍋料理をつくって、家族に飽きられた経験がある」人も39%と約4割。また、「自宅での鍋料理はマンネリ化しやすい」と答えた人は、**86%と9割近く**にのぼりました。

◆いつもの具材で手軽にアレンジ可能な『パーティー串鍋』、7割の主婦が「試してみたい」と回答

こうした主婦の悩みを解決するのが、今年トレンドになりつつある『パーティー串鍋』です。今回の調査対象に、『パーティー串鍋』に関する興味・関心を聞いたところ、実に**70%もの主婦が『パーティー串鍋』を「試してみたい」と回答**しました。

具体的な理由としては、「鍋は子供がすぐ飽きてしまうが、串にさしてかわいくすれば、いろんな具材を食べてくれそう」（33歳）、「食べやすそうだし、手間もそれほどかからず、みんなに喜ばれると思う」（37歳）、「子供と一緒に準備が出来て、楽しく食べられそう。会話も増えると思う」（28歳）などの回答が。「串」スタイルにすることで、手軽にマンネリ化を脱することができ、大人も子供も一緒に楽しめそうと考える主婦が多いようです。

Q：『パーティー串鍋』を試してみたいと思いますか？



4：お店で楽しむ「串鍋」メニュー

また、最近では居酒屋や和食料理店などでも、「串」スタイルの鍋メニューを提供する店舗も登場しています。

■煙石（表参道）

溶岩焼きと串揚げが名物の、表参道にある居酒屋「煙石（けむりいし）」。「こちらで2016年10月1日（土）から展開されている、季節限定の鍋メニューの1つが「具たくさんトマト串鍋」です。

メニュー名の通り、さまざまな具材が楽しめるのが魅力で、ベーコンや白菜で具材を巻いたロール串のほか、地鶏や海鮮など、バラエティ豊かな串を一度に楽しむことができます。

また、和風だしをベースにした、お店オリジナルのトマトの鍋スープは、さっぱりとした中にもコクがあり、まさに絶品。お店自慢の日本酒との相性も抜群です。



<店舗情報>

- ・住所：東京都港区南青山 5-9-1 第一タニビル 1F ・アクセス：地下鉄銀座線 表参道駅 B1 番出口 徒歩 1 分
- ・営業時間：<昼> 月～金 11:30～14:30 (L.O.14:00) <夜> 月～日 17:30～23:30 (L.O.23:00) ・定休日：なし
- ・URL：<http://www.smoke-stone.com/kemuriishi/shopinfo.html>

■ 串しゃぶてまりうた（赤坂見附）

新感覚の「串」スタイルのしゃぶしゃぶを提案しているのが、「串しゃぶてまりうた」。しゃぶしゃぶを、おしゃれなピンチョススタイルで楽しむことができます。

牛串・豚串はもちろんのこと、産直新鮮な鮮魚の串しゃぶや、豚×チーズなど食材のマリアージュが楽しめる巻き串など、さまざまなバリエーションが楽しめるのが嬉しいポイント。また、こだわり抜いたスープは、火鍋だし、コラーゲンスープなど全 6 種類で、気分や好みにあわせて選ぶことが可能です。

<店舗情報>

- ・住所：東京都港区赤坂 3-17-10 フローレンス 一ツ木ビル 2-A
- ・アクセス：地下鉄千代田線 赤坂駅 徒歩 3 分、地下鉄丸ノ内線 赤坂見附駅 徒歩 3 分、地下鉄銀座線 赤坂見附駅 徒歩 3 分、地下鉄銀座線 溜池山王駅 徒歩 8 分、地下鉄半蔵門線 永田町駅 徒歩 8 分、地下鉄千代田線 乃木坂駅 徒歩 15 分
- ・営業時間：<昼> 月～金 11:00～15:00 <夜> 月～日 16:00～24:00 ・定休日：なし（不定休日あり）
- ・URL：<http://r.gnavi.co.jp/gagv600/>



5：家庭で楽しむ「串鍋」レシピ

今回のレポートでは、家庭で楽しむ『パーティー串鍋』の例として、各メーカーが提案している「串鍋」レシピをご紹介します。

◆ ロールロール串鍋（ヤマキ）

ヤマキでは、公式ホームページ内で、自社の「寄せ鍋つゆ」を使ったオリジナルの串鍋レシピを展開。ミニトマトやソーセージなどの具材をキャベツやベーコンで巻いて串にさした「ロールロール串鍋」を紹介しています。

<材料> ※4 人分

キャベツ：8 枚、ソーセージ：4 本、豚ロース薄切り肉：4 枚、ミニトマト：8 個、ベーコン：4 枚、じゃがいも：1 個、ブロッコリー：1 個、にんじん：1 本、寄せ鍋つゆ：1 袋、マカロニ：150 g、ピザ用チーズ：100 g、バジル：適量

<作り方>

- 1：【キャベツ巻き】キャベツを 1 枚ずつゆでて冷ましておく。葉を広げて、豚肉、ソーセージをそれぞれ等分にのせて巻き、食べやすく切って串にさす。
- 2：【ベーコン巻き】ベーコンを半分の長さに切る。ミニトマト 1 個にベーコン 1 枚を巻き、2 個ずつ串にさす。
- 3：【野菜串】じゃがいもを食べやすい大きさに切る。ブロッコリーを小房に分け、下ゆでする。にんじんを輪切りにし、下ゆでする。じゃがいも・ブロッコリー・にんじんを彩りよく串にさす。
- 4：鍋に鍋つゆを入れて煮立て、1～3 を加えて火が通るまで煮る。
- 5：鍋のシメに、ゆでたマカロニを加えて煮る。仕上げにチーズを加え、バジルを散らす。



◆パーティーおみくじトマト鍋（カゴメ）

「甘熟トマト鍋スープ」などを販売する「カゴメ」では、**鍋料理をより楽しくするアイデアとして、“おみくじ串”を提案**。フランクフルトの串の先に、パプリカ・うずらの卵・ミニトマト・からあげなどの具材をさした状態で鍋に入れることで、何の具材がささっているかわからない、まるでおみくじを引く時のようなドキドキ感が楽しめます。



＜材料＞ ※4 人分

■おみくじ串

フランクフルトソーセージ：8 本、うずら卵(水煮缶詰)： 3 個、
にんじん(ゆでたもの)：星形にして 5 個、竹串：8 本

■その他材料

カゴメ甘熟トマト鍋スープ：1 袋、鶏もも肉：350g、
玉ねぎ：1/2 個、にんじん：1/2 本、キャベツ：1/2 個、
しめじ：1 パック、トマト：1 個（100～150 g）、
ブロッコリー：3～4 個（小房に分けたもの）

＜作り方＞

- 1：鶏もも肉、野菜、きのこは一口大に切る。
- 2：おみくじ串を作る。竹串にフランクフルトソーセージをさし、先端に、「うずら卵」か「星型にんじん」いずれかを付ける。
※おみくじ串は、お好みの具材でアレンジ可能です。パプリカ・ミニトマト・からあげなど、自由にお楽しみください。
- 3：鍋に甘熟トマト鍋スープを入れ沸騰させる。鶏肉から鍋に入れ火が通ったらほかの野菜も硬いものから順に入れていく。
- 4：材料に火が通ったら、2 のおみくじ串を入れ、フランクフルトソーセージが温まったら出来上がり。

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

トレンド総研 <http://www.trendsoken.com/> 担当：山口 真侑（やまぐち まゆ）
TEL：03-5774-8871 / FAX：03-5774-8872 / mail：info@trendsoken.com