

～2016年・鍋トレンド予測レポート～

「塩鍋×ちゃんこ鍋」、「トマト鍋×カレー鍋」、「キムチ鍋×豆乳鍋」・・・

今年の冬は『**ハイブリッド鍋**』に注目

近年の「ハイブリッドフード」トレンドが鍋料理にも波及

2つのメニューを＜掛け合わせて＞楽しむ新たなスタイル

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、2016年冬の鍋トレンドとして、**鍋料理を中心とした2つのメニューを掛け合わせて楽しむ『ハイブリッド鍋』**に注目し、レポートいたします。

【レポート内容】

1: 今年の冬、注目の『ハイブリッド鍋』とは

- ・近年の『ハイブリッドフード』人気の波が、今年は鍋料理にも波及
- ・各メーカーも『ハイブリッド鍋』に注目

2: 専門家に聞く、『ハイブリッド鍋』注目の背景

- ・鍋料理の新たなニーズ、「バリエーションで変化をつけたい」
- ・飽きずに味わう工夫ができる『ハイブリッド鍋』の魅力

3: 生活者の『ハイブリッド鍋』に関する興味・関心

- ・今年の冬、主婦の半数以上が鍋料理を「毎週」作る予定
- ・主婦の約6割が『ハイブリッド鍋』を「試してみたい」と回答



1: 今年の冬、注目の『ハイブリッド鍋』とは

冬の風物詩とも言える「鍋」。毎年様々なアレンジが生まれ、味付けや具材のバリエーションも豊かになっています。

中でも**今年特に注目したいのが『ハイブリッド鍋』**です。『ハイブリッド鍋』とは、「塩鍋×ちゃんこ鍋」、「トマト鍋×カレー鍋」、「キムチ鍋×豆乳鍋」のように、**鍋料理を中心とした2種類のメニューを掛け合わせて楽しむ、新しいスタイルの鍋**のこと。近年、「クロワッサン×ドーナツ」、「フレンチトースト×ワッフル」などのような『ハイブリッドフード』が人気を集めていますが、その流れは鍋料理にも波及しつつあるようです。

実際に、鍋つゆなどを発売する各メーカーにおいても、今冬は『ハイブリッド鍋』に注目する動きが見られます。

例えばミツカンでは、**＜塩×ハイブリッド＞**をキーワードにした**新商品**として「**めまで美味しい地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ**」を展開し、好評を博しています。そのほかにも、**すき焼きとしゃぶしゃぶを組み合わせた「すきしゃぶ」、餃子の皮を豚肉と一緒にしゃぶしゃぶ風を楽しむ「餃子の皮でもちっと豚しゃぶ」といったユニークなメニューも提案し、人気を集めているようです。**

また、「甘熟トマト鍋スープ」などを販売する「カゴメ」では、同社の**トマト鍋スープにカレーやシチューのルーを入れる『ハイブリッド鍋』**を楽しむ人が増えているとのこと。「**昨年の冬頃から、お子様のいらっしゃる家庭を中心に、新しいトマ**

ト鍋の楽しみ方として広まりつつあるようです。実際に、大手レシピ投稿サイトなどでも、一般の方が鍋のアレンジ例として紹介されています。特に、**トマトとカレーは相性がよいので、当社としてもおすすめの組み合わせ**。「甘熟トマト鍋」スープ 1 袋に対して、市販のルー 1～2 かけ程度のバランスが丁度よいようです」(同社広報)。

さらに最近では SNS などでも、オリジナルの『ハイブリッド鍋』を紹介する投稿が見受けられます。今年の冬は、いろいろな掛け合わせで自由なくハイブリッド>を楽しむ人がますます増えていくと予想されます。

2: 専門家に聞く、『ハイブリッド鍋』注目の背景

続いて、生活者の動向に詳しい、トレンドウォッチャー・くどうみやこ氏に、『ハイブリッド鍋』に注目が集まる背景についてお伺いしました。

◆ 鍋料理の新たなニーズ、「バリエーションで変化をつけたい」

冬の定番メニューといえば「鍋」。おいしくて体があたたまるだけでなく、調理が簡単で、栄養バランスもよい鍋料理は、忙しい主婦の強い味方です。実際に 20～50 代の主婦を対象としたアンケート調査でも、6 割近くの人が、「今年の冬は、週に 1 回以上、鍋料理を作る予定がある」と回答しています(※後述の調査結果より)。

しかし鍋料理については同時に、**自分も家族も「飽きてしまいがち」という悩み**をかかえている人が多くいるのも事実。材料を切って鍋に入れるだけで完成する鍋料理は、手軽でおいしいからこそ、ワンシーズンに何度も作ってしまい、「家族から飽きられてしまう」パターンや「食べている途中で飽きてしまう」というケースも多いようです。

そのため、**鍋料理の手軽さはそのままに、アレンジや具材のバリエーションで変化をつけたいというニーズ**が年々高まっています。

◆ 飽きずに味わう工夫ができる『ハイブリッド鍋』の魅力

こうした**鍋料理における悩みを解決してくれるのが、この冬話題の『ハイブリッド鍋』**です。

『ハイブリッド鍋』とは、「塩鍋×ちゃんこ鍋」、「トマト鍋×カレー鍋」、「魚介鍋×鶏鍋」、「キムチ鍋×豆乳鍋」など、鍋料理を中心とした 2 つのメニューを組み合わせることで楽しむ鍋のこと。ここ数年、クロワッサンドーナツをはじめ、**2 つの異なる食べ物を組み合わせた「ハイブリッドフード」が食のトレンド**になっているなか、『ハイブリッド鍋』はく今年のトレンド鍋>としても注目されています。

この『ハイブリッド鍋』は、**2 つの料理を「掛け合わせる」ことで、新しい味わいを引きだし、ひと手間感を演出する**ことができます。また、好みにあわせて味付けを自由にアレンジできるので、同じ鍋つゆでもさまざまなバリエーションを楽しむことが可能です。

さらに、**鍋の味を途中で変えられるのも『ハイブリッド鍋』ならではの魅力**。「最初は塩鍋であっさりした味わいを楽しんで、途中で豆乳を加える」、「はじめは市販のスープでそのままトマト鍋を作り、後半はカレールウを入れる」など、1 食で 2 つの味に変化させることができます。

鍋は 1 品で成立してしまうメニューだからこそ、飽きずに味わう工夫ができる『ハイブリッド鍋』は、主婦が求めるニーズにも合っているのです。



くどうみやこ / トレンドウォッチャー

「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様々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、新世代の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。

3:生活者の『ハイブリッド鍋』に関する興味・関心

また今回は、鍋料理に関する意識や、『ハイブリッド鍋』に対する興味・関心の度合いについて、20～50代の主婦300名を対象とした調査もおこないました。

[調査概要]

- ・調査名:「鍋料理」に関する意識・実態調査
- ・調査期間:2015年11月13日～11月16日
- ・調査方法:インターネット調査
- ・調査対象:20～50代 主婦 300名

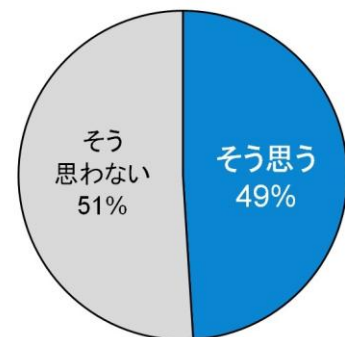
◆ 今年の冬、主婦の半数以上が鍋料理を「毎週」作る予定

まず、「自宅で鍋料理を作ることはありますか？」と聞いたところ、97%とほとんどの主婦が「ある」と回答しました。そこで、「今年の冬、どれくらいの頻度で鍋を作る予定ですか？」と質問すると、「週に1回以上」と答えた人が57%という結果に。**半数以上もの主婦が、冬は「毎週」鍋を作りたいと考えている**ようです。

しかし一方で、「シーズン中に、鍋料理に飽きてしまうことがありますか？」と聞いたところ、45%と半数近くの人が「ある」と回答。また、「鍋料理を食べている途中で飽きることがある」という人は30%、「鍋料理は家族に手抜きだと思われる」という人も25%と、それぞれ約4人に1人へのぼっています。なお、こうした背景もあつてか、「**鍋料理を作る時には、自分なりのアレンジを加えたいと思いますか？**」という質問では**49%と約半数が「そう思う」と**答えました。[グラフ1]

[グラフ1]

Q: 鍋料理を作る時には、自分なりのアレンジを加えたいと思いますか？



◆ 主婦の約6割が『ハイブリッド鍋』を「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『ハイブリッド鍋』です。今回の調査対象に、『ハイブリッド鍋』に関する興味・関心を聞いたところ、**実に約6割(59%)もの主婦が「『ハイブリッド鍋』を試してみたい」と**回答しました。[グラフ2]

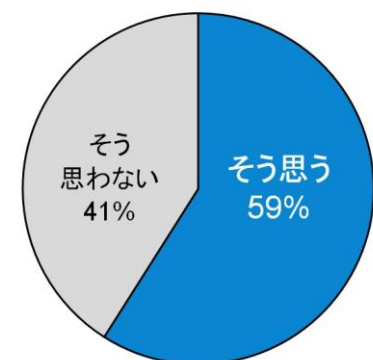
そこで、具体的に試してみたい「掛け合わせ」を聞いたところ、

- 「塩ちゃんこ鍋の締めにキムチを入れると、シメにラーメンなどの麺類を入れても飽きずに楽しめそう」(25歳)
- 「トマト×チーズフォンデュのハイブリッドを試してみたい」(39歳)
- 「鶏がらと豆乳の組み合わせは、コクが出ておいしくなりそう」(29歳)
- 「最初は塩味やしょうゆ味で、途中から味噌味に」(45歳)
- 「トマトとトムヤムクン味。まったく違う味だが、合うと思う」(55歳)

など、さまざまなアレンジを提案する回答がみられました。

[グラフ2]

Q: 「ハイブリッド鍋」を試してみたいと思いますか？



鍋料理のメリットである、手軽さやおいしさはそのままに、いろいろなバリエーションが楽しめて、飽きずに味わえる『ハイブリッド鍋』。今年の冬は、みなさんもオリジナルの「掛け合わせ」を見つけてみてはいかがでしょうか。

■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