

2024 トレンド鍋は 新感覚すき焼き！ ～和牛肉などの需要開拓～



編集：株式会社ぐるなび 飲食店支援事業部 営業企画部
ビジネスデータ基盤推進グループ 山本 瑛美

1 はじめに～「トレンド鍋®」とは～

2009年から飲食店情報サイトを運営するぐるなびが発表している「トレンド鍋®」。本格的な鍋のシーズン到来に先駆けて、ぐるなびが持つビッグデータや会員へのアンケート調査などをもとに予測・選定した、その年のトレンドになりそうな鍋料理を紹介しています。鍋料理は日本の食文化には欠かせない冬の風物詩です。飲食店の皆さまに鍋のメニュー考案に役立てて

いただいたり、多くの人々に鍋料理を楽しんでいただきたいという思いで、毎年「トレンド鍋®」を選定しています。

24年は、日本食として馴染みのあるすき焼きを進化させた「新感覚すき焼き」が選出されました。この「新感覚すき焼き」がどのような点で注目されているのか、アンケートとデータから分析します。さらに、“新感覚”とは実際にどのようなものなのか、具体的な参考メニューも併せて紹介します。



写真1 新感覚すき焼きの一例
(ヨーグルトと卵で食べる黒毛和牛くんぎの燻製すき焼き)

2 新感覚すき焼きがトレンド鍋®に 選ばれた経緯

まずは、どのような鍋メニューに注目が集まっているのかを見ていきましょう。ぐるなび

掲載店舗に登録されている鍋料理のデータから、直近12カ月で取扱指数^(注)が上昇したメニューを、増加率順にランキングで紹介します。ランキングによると、上位20件のうち半数

以上を占める13件が和風系の鍋メニューとなっており、さらに10件が肉系の具材を使っています（表1）。ヘルシーなイメージがある

表1 鍋料理の取り扱い増加率ランキング

順位	メニュー名	肉系	和風系	韓国系
1位	バター鍋			
2位	にんにく鍋		●	
3位	味噌バター鍋			
4位	豆乳鍋		●	
5位	博多水炊き鍋	●	●	
6位	タワ鍋	●	●	
7位	タジン鍋			
8位	豚キムチ鍋	●		●
9位	おでん盛り合わせ		●	
10位	だしおでん		●	
11位	牛すき鍋	●	●	
12位	鴨ねぎ鍋	●	●	
13位	韓国チゲ			●
14位	おでん鍋		●	
15位	牛鍋	●	●	
16位	もつチゲ	●		●
17位	旨辛チゲ鍋			●
18位	トマトすき	●	●	
19位	タンしゃぶしゃぶ	●	●	
20位	ハリハリ鍋	●	●	

資料：株式会社ぐるなび作成

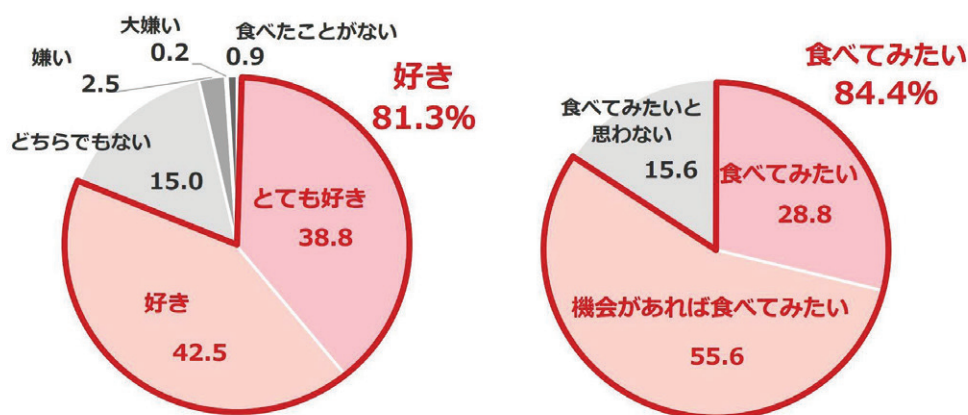
鍋メニューですが、ガッツリとお腹を満たしてくれる肉系具材、そして濃い目の味付けが人気ようです。また、今年のトレンド鍋®に「新感覚すき焼き」が選出されたポイントとして、次の2点が挙げられます。

(注) 指定キーワードについて、特定時点の全店舗数における取扱店舗数の割合を表す数値。特定時点で1000店舗当たり何店舗存在するかという指標。

(1) 国境を越えた高い認知度と顕著な人気

ぐるなびが独自に調査したアンケートでは、「すき焼きがとても好き・好き」と答えた人は、80%以上でした（図1）。また、今回選出した「新感覚すき焼き」についても、「食べてみたい・機会があれば食べてみたい」と答えた人がほとんどという結果になりました。鍋料理は伝統的な日本料理だからこそ知名度も高く、年齢に関係なく老若男女から好かれていることがわかります。

図1 すき焼きに関するアンケート



資料：株式会社ぐるなび作成

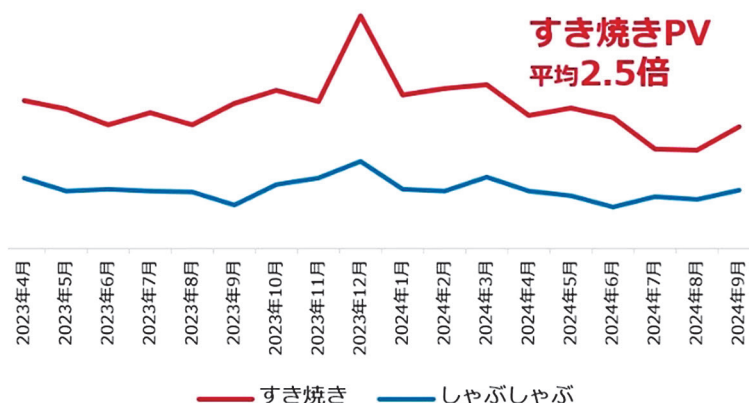
(2) インバウンド回復による国産高級食材の需要

すき焼きは、海外でも「SUKIYAKI」として長年親しまれており、「楽天ぐるなび外国語版（<https://gurunavi.com/>）」におけるページビュー数（閲覧数）では、同じく和牛肉が使われることが多い「しゃぶしゃぶ」と比較して約2.5倍と大幅に上回っています（図2）。

さらに、海外における昨今の輸入規制と円安の影響も多大で、訪日外国人による日本国内の高級食材の需要も高まっています。インバウンド需要の回復に伴い、その知名度と、この高級食材の需要を満たす料理として、和牛肉を使ったメニュー「SUKIYAKI」の注目度も上がっているとと言えます。

図2 楽天ぐるなび外国語版ウェブサイトにおけるページビュー数の比較

楽天ぐるなび外国語版PV数 「すき焼き」 vs 「しゃぶしゃぶ」
(2023年4月～2024年9月)



資料：株式会社ぐるなび作成

(3) 「新感覚」に求められること

「新感覚すき焼き」とは、「卵で食べる」「割下を使う」といった従来のすき焼きの特徴を生かしつつ、「食材や割下などに工夫を凝らし、さまざまなスタイルで楽しむすき焼き」と定義しています。多様化する食へのニーズ嗜好に合わせて新たな形に進化させることで、日本人のみならず、訪日外国人も、伝統的な日本の鍋料理である「すき焼き」の新たな魅力を発見することができます。

ぐるなびの独自アンケートによると、期待する“新感覚”の上位三つは、

- 1位「洋風でおしゃれ」(26.3%)
 - 2位「エキゾチックで異国情緒あふれる」(18.3%)
 - 3位「ヘルシーで健康的」(17.1%)
- が占めており、特徴として求められています(表2)。

また、味付けとしては、全体的にピリ辛、濃厚、コクがあるなど、濃い目の味付けが期待されているようです。これらの“新感覚”要素を含めた、ぐるなび発の「新感覚すき焼き」メニューの一例を紹介します。

表2 新感覚すき焼きに対するイメージのアンケート結果

Q. どのようなイメージだと「新感覚すき焼き」だと感じますか？※複数回答可 (n=2,439)

(単位：%)

1位	洋風でおしゃれ	26.3
2位	エキゾチックで異国情緒あふれる	18.3
3位	ヘルシーで健康的	17.1
4位	濃厚でリッチな味わい	16.2
5位	ピリ辛でスパイシー	15.9
6位	コクがありながらも軽やか	15.5
7位	食感が楽しいサプライズがある	14.2
8位	ボリュームがあって満足感が高い	13.4
9位	さっぱりと爽やか	10.9
10位	甘さと塩気が絶妙にバランスされた	10.8

資料：株式会社ぐるなび作成

ア ヨーグルト卵で食べる黒毛和牛の燻製すき焼き

「生卵で食べるスタイル」や「甘辛い割下」といった従来のすき焼きのイメージに新たなエッセンスを加え、“新感覚”にアップデートしました(写真1)。燻製醤油を加えた、燻された香りが特徴の割下に、うま味あふれる黒毛和牛の肩ロース肉を組み合わせました。

ポイントは卵で、「新感覚すき焼き」のイメージとして上位だった「ヘルシーで健康的」にアレンジするため、ヨーグルトと生黒胡椒を加え

ました。酸味がアクセントとなりおいしさが倍増する新感覚のすき焼きです。

イ とろけるオムレツのトマトすき焼き

同じく「新感覚すき焼き」のイメージとして1位だった「洋風でおしゃれ」なすき焼きは、生卵で食べるのが定番なすき焼きを、オムレツ

でアレンジしたメニューです。卵が一面に覆われたオムライスのような見た目で、半日じっくり煮込んだとろける豚肩ロース肉とトマトのほどよい酸味がクセになる、和洋折衷の新感覚を表現しています。^{しめ}には、ライスコロケをお鍋に入れ、煮詰まったスープをかけて崩し、リゾット風にして食べるのがおすすめです。



写真2 とろけるオムレツのトマトすき焼き

3 おわりに～国産畜産物を日本の食文化の魅力につなげる～

昨今のグルメ界隈^{かいかい}ブームのきっかけとして欠かせない要素となっている、国産の素材や昔ながらの日本食メニューの見直し。これは、日本の冬の風物詩でもある鍋メニューも同様で、今まで知らなかった海外の鍋料理を新たに取り入れるというよりも、今ある素材を使って、日本の鍋料理のメニューをいかにアップデートするか、ということがポイントとなるようです。

今回発表した「新感覚すき焼き」は、高品質な国産畜産物によりその魅力が一層引き立ちます。これからも、生産者の皆さまが心を込めて育てた素晴らしい畜産物と、それを生かす飲食店の方々の創意工夫により、豊かな日本の食文化の魅力がさらに広がっていくことを期待しています。

(参考) アンケート調査概要

- 調査日：2024年9月3日(火)～5日(木)
- 調査対象：20～60代 男女ぐるなび会員
- 調査方法：インターネット調査
- 調査人数：合計2439名

【プロフィール】

山本 瑛美 (やまもと えみ)

2007年10月にぐるなびに入社。メルマガなどのターゲット商品の制作・進行管理を10年間担当。17年10月には、ぐるなびデータライブラリ担当部署へ異動。現在もデータ商品の企画や運用、集計・分析を担当している。