

“フォトジェニック疲れ”が背景に？！ 今年食べたいのは健康的で美味しい“だし”を使った鍋 女性1,200人が選ぶ 令和元年のトレンド鍋は「地味(滋味)鍋」 冬に食べたい鍋TOP3は「おでん、寄せ鍋、水炊き鍋」 90%以上の女性が「食事では“映え”より“味”を意識する」と回答

わさび製品を中心に香辛料・調味料を開発・製造する、株式会社万城食品（ばんじょうしょくひん 本社：静岡県三島市、代表取締役社長：米山一郎）は、「全国の20～70代の女性」1,200人を対象に、「鍋に関する調査」を実施しました。

調査概要

調査タイトル：「鍋に関する調査」

調査対象：20歳以上79歳以下／女性／1,200人

調査方法：インターネットを用いたアンケート調査

調査期間：2019年6月10日～6月11日

調査サマリー

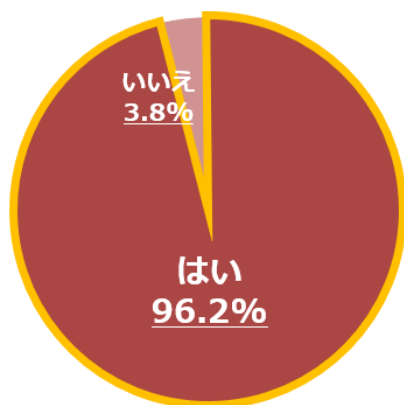
- * 冬といえば鍋！女性が選ぶ“冬に食べたい鍋”TOP3は「おでん、寄せ鍋、水炊き鍋」
“だしが味の決め手となる鍋”の需要が明らかに
- * “フォトジェニック疲れ”が背景に？！女性1,200人が選ぶ“令和元年の冬に最も食べたい”鍋は「地味(滋味)鍋」
90%以上の女性が、食事の際に「“映え”より“味”を意識する」と回答
- * 3人に2人以上が、鍋のおいしさの決め手は「だし」と回答
次なるトレンドだしにも注目が集まり、「だしブーム」到来の予感！

調査結果

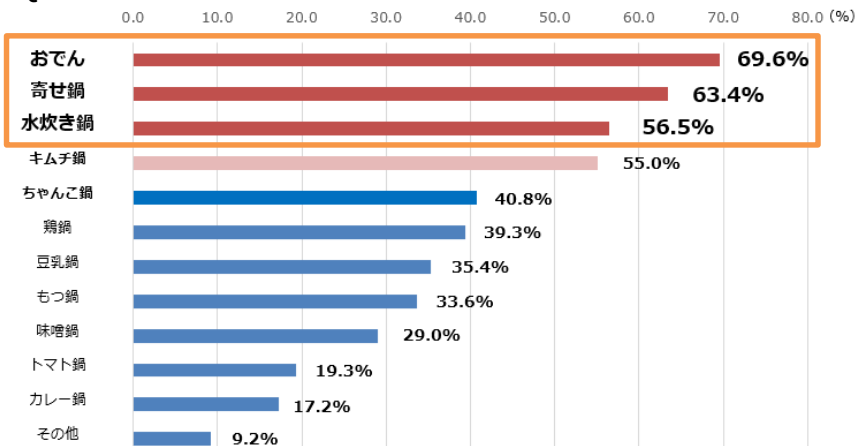
冬といえば鍋！女性が選ぶ“冬に食べたい鍋”TOP3は「おでん、寄せ鍋、水炊き鍋」 “だしが味の決め手となる鍋”の需要が明らかに

寒い冬に食べたくなる鍋料理。万城食品が20代から70代の女性に鍋について調査した結果、96.2%とほぼ全ての方が「冬に鍋を食べる」と回答しました。そんな冬の風物詩である鍋について調査したところ、“冬に食べたい鍋”のTOP5は「おでん、寄せ鍋、水炊き鍋、キムチ鍋、ちゃんこ鍋」という結果になりました。TOP3に入った「おでん、寄せ鍋、水炊き鍋」の共通点は「だし」。素材の味を堪能できる、だしを活かした鍋への需要が明らかになりました。

Q1. 冬に鍋を食べますか？



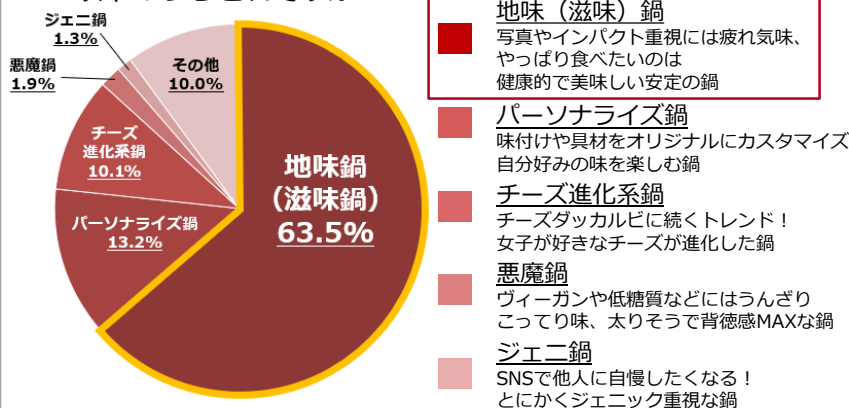
Q2. あなたが、冬に食べたい鍋はどれですか？（いくつでも）



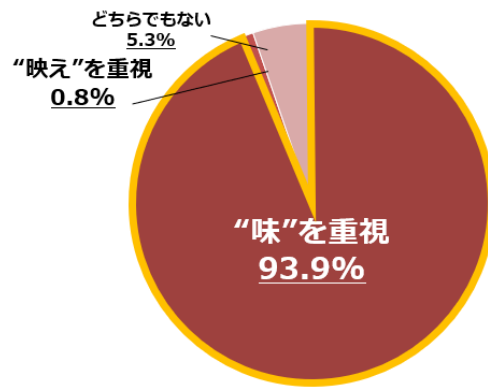
“フォトジェニック疲れ”が背景に？！

女性1,200人が選ぶ“令和元年の冬に最も食べたい”鍋は 地味(滋味)鍋 90%以上の女性が、食事の際に“映え”より“味”を意識する」と回答

Q3. 2019年冬に、最も食べたいと思う鍋は
以下のうちどれですか？



Q4. 食事をするときに「味」と
「映え」のどちらを意識しますか？



昨年から徐々に流行の兆しを見せている鍋5種類の中から“令和元年の冬に食べたい鍋”を調査したところ、**半数以上の女性が“見た目にインパクトはないが健康で安定の味が楽しめる「地味 (滋味) 鍋」”と回答**しました。次いで、オリジナルにカスタマイズして自分好みの味を楽しむ「パーソナライズ鍋」、他人に自慢したくなるとにかくジェニックな「ジェニ鍋」、女子が好きなチーズが進化した「チーズ進化系鍋」、こってりしていて高カロリーな背徳感MAX「悪魔鍋」という結果になりました。

さらに、近年SNSなどで“映え”がブームとなっていることを受け、食事をする際に“味”と“映え”のどちらを重視するか調査したところ、**圧倒的多数が“味”と回答**。“映え”を意識した変わりダネの鍋が次々と登場している一方、女性の多くが“フォトジェニック疲れ”や“映え疲れ”を感じているのか、健康的で美味しい安定の味を求める傾向に移りつつあることが推測できます。

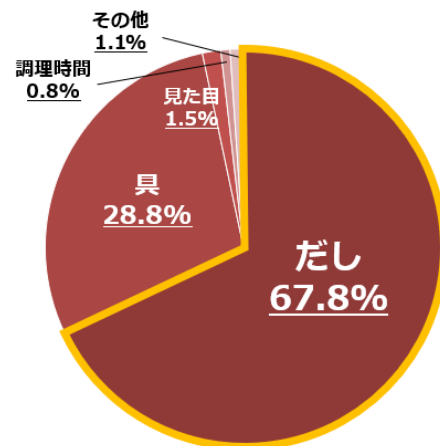
こうした結果を踏まえ、**女性が選ぶ“令和元年に最も食べたい鍋＝トレンド鍋”は「地味 (滋味) 鍋」**となったと考えられます。

3人に2人以上が、鍋のおいしさの決め手は「だし」と回答 次なるトレンドだしにも注目が集まり、「だしブーム」到来の予感！

また、「だし・具・調理時間・見た目・その他」の中から**鍋の美味しさの決め手**について調査したところ、**「だし」と回答した人が67%**という結果になりました。

昨今、世界的に和食ブームの中、「だしダイエット」など国内でも「だし」の栄養素やおいしさが注目されています。だしの種類といえば、かつおだしや昆布だしが挙げられますが、トビウオからとった「あごだし」や、香川県の伊吹島で漁獲されるカタクチイワシからとった「いぶきいりごだし」などの定番の種類以外のだしが脚光を浴びています。また鶏がらと鶏肉からとった「鶏だし」の新商品も発売されており、次なるトレンドだしへの注目が集まっています。さらに昨年から続々と「だし」専門店がオープンするなど、各方面で「だし」が注目され、令和元年となる今年には「だしブーム」到来の予感が高まっています！

Q5. 鍋のおいしさの決め手は
以下のうちどれだと思いますか？



【本件に関するお問い合わせ】

万城食品 PR事務局 (イニシャル内) 担当: 内原、佐藤、前岡
tel:03-5572-7332 fax:03-5572-6065 mail:banjo@vectorinc.co.jp

もっとおいしく、
もっとたのしく



BANJO

【万城食品について】

万城食品は1952年に創業した、わさび製品が主力の香辛料・調味料のメーカーです。
わさび産出額、日本一の静岡県の子島市に本社を構え、産地から全国の食卓へわさびを届けています。

“もっとおいしく、もっとたのしく”を企業理念に掲げ、現在ではわさび製品に加え、蒲焼のたれ、からし酢みそ、ドレッシング、そうざい用調味料など多様な商品を製造・販売しています。

ホームページ：<https://www.banjo.co.jp/>

万城食品公式オンラインショップ：<http://www.banjo-shop.com/>

【本件に関するお問い合わせ】

万城食品 PR事務局（イニシャル内） 担当：内原、佐藤、前岡

tel:03-5572-7332 fax:03-5572-6065 mail:banjo@vectorinc.co.jp