News Release

こころ、はずむ、おいしさ。
エバラ

平成 25 年 10 月 24 日
エバラ食品工業株式会社

2013 年鍋トレンド資料/鍋に関する意識・実態調査

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎　遵）は、2013 年の鍋の傾向をまとめた「2013 年鍋トレンド資料」を作成しました。2 部構成となっており、鍋に関する意識・実態調査の結果と、2013 年の鍋のトレンドについてまとめております。

■　鍋に関する意識・実態調査では、2013 年 9 月 13 日（金）～9 月 17 日（火）にかけて、20～69 歳の女性 800 名を対象に、インターネット調査を実施しました。調査結果より明らかになった主な点を以下にまとめました。

＜2013 年鍋調査トピックス＞

1. **鍋は冬に日常的に食べる定番メニューに！鍋の頻度は、“週 1 回以上”が 6 割以上**
2. **半数以上が、一人鍋経験者！一人鍋は簡単で手軽なメニュー**
3. **鍋は忙しい女性の強力な助っ人!?　鍋が“楽トク”メニューな 3 つの理由**
   「一品で献立が完成」、「簡単」、「ヘルシー」
4. **家族で囲む鍋の人気も根強く！鍋を一緒に食べたい相手として 6 割以上が「家族全員」と回答**
5. **家族で味の好みに違いが「ある」ことを認識しつつ、家族の好む鍋を選択**
6. **市販の鍋つゆの利用頻度、「ほぼ毎回利用する」が一番多く**
   もはや市販の鍋つゆ利用は当たり前
7. **「手軽」、「おいしい」など市販の鍋つゆに魅力を感じつつ、**
   スープの分量や買い物時に悩みも
8. **この冬で初めて食べてみたい鍋料理は、「キムチ鍋」が 1 位！**

■　2013 年の鍋のトレンドとしては、調査結果からも鍋が週末の家族が集まった時に食べる“特別なメニュー”から、平日でも野菜がいっぱい食べられて、簡単に作れる“日常的なメニュー”としてとらえている傾向がうかがえます。ライフスタイルの多様化により、近年 1～2 人分の鍋つゆのラインアップが増えており、売上げを伸ばしています。

また、2013 年は小分け少量包装タイプの鍋つゆも発売されており、家族それぞれが好きな味・好きなタイミングで鍋を楽しめるようになり、鍋の可能性がますます広がっている傾向がうかがえます。

今回、料理研究家である加瀬まなみ氏に専門家の観点から監修していただきました。詳細については、次ページ以降をご確認ください。

本件に関するお問い合わせ
■　報道関係の方のお問い合わせ
エバラ食品　東京広報事務局（共同 PR 内）
電話　03-3571-5236　　FAX 03-3574-9364
E-mail　ebarapr@kyodo-pr.co.jp
■　お客様のお問い合わせ
エバラ食品　お客様相談室
電話　0120-892-970（フリーダイヤル）

エバラ食品の公式サイト

エバラ食品の
さまざまな情報を
公開しています。

http://www.ebarafoods.com/

2013年鍋トレンド資料

2013年10月

＜目次＞

■鍋に関する意識・実態調査 ・・・P2

■専門家に聞く、鍋トレンド ・・・P10

■2013年鍋トレンド ・・・P11

■2013年エバラの鍋つゆ ・・・P13

※＜専門家の見解＞では料理研究家　加瀬まなみ氏にお話をうかがっております。

本資料に関する問い合わせ先

エバラ食品工業株式会社　東京広報事務局（共同PR内）
電話 03-3571-5236　FAX 03-3574-9364
E-mail：ebarapr@kyodo-pr.co.jp

2013年鍋に関する意識・実態調査

エバラ食品工業株式会社（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：宮崎　遵）は、2013年の鍋に関するトレンドを把握するため、2013年9月13日（金）～9月17日（火）にかけて、20～69歳の女性800名を対象に、インターネット調査を実施しました。調査結果より明らかになった主な点を以下にまとめました。

1. 鍋は冬に日常的に食べる定番メニューに！
   鍋の頻度は、“週1回以上”が6割以上
2. 半数以上が、一人鍋経験者！一人鍋は簡単で手軽なメニュー
3. 鍋は忙しい女性の強力な助っ人!?　鍋が“楽トク”メニューな3つの理由
   「一品で献立が完成」、「簡単」、「ヘルシー」
4. 家族で囲む鍋の人気も根強く！鍋を一緒に食べたい相手として6割以上が「家族全員」と回答
5. 家族で味の好みに違いが「ある」ことを認識しつつ、家族の好む鍋を選択
6. 市販の鍋つゆの利用頻度、「ほぼ毎回利用する」が一番多く
   もはや市販の鍋つゆ利用は当たり前
7. 「手軽」、「おいしい」など市販の鍋つゆに魅力を感じつつ、
   スープの分量や買い物時に悩みも
8. この冬で初めて食べてみたい鍋料理は、「キムチ鍋」が1位！

■ 調査概要

【調　査　名】　：鍋に関する意識・実態調査
【調査方法】　：WEBモニターによるアンケート
【対　　象】　：20～69歳の女性
【実施期間】　：2013年9月13日（金）～9月17日（火）
【サンプル数】　：800人
（内訳・20代：160 人、30代：160人、40代：160人、50代：160人、60代：160人）
【監　　修】　：料理研究家　加瀬まなみ氏

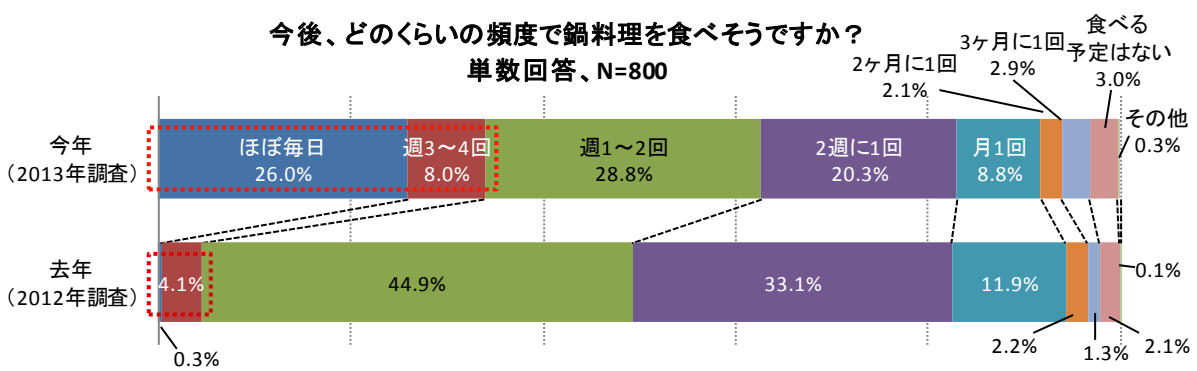
※次項以降に記載しているグラフの％値は小数点以下第2位を四捨五入しているため、合計が100%にならない場合があります。

1. 鍋は冬に日常的に食べる定番メニューに！ 鍋の頻度は、「週1回以上」が6割以上

この秋冬に、どれくらいの頻度で鍋を食べる予定か聞いたところ、「週に1～2回」が28.8%で一番多くなりました。「ほぼ毎日」(26.0%)、「週3～4回」(8.0%)と回答した人をあわせると62.8%になり、6割以上が頻繁に鍋を食べたいと思っていることがわかりました。

前回の2012年11月末の調査で、2012年12月から2013年3月までにどれくらいの頻度で鍋を食べる予定か聞いた際には、「週に1～2回」が最も多く、続いて「2週間に1回」でした。今回の調査では、「ほぼ毎日」が2位にきていることから、昨冬よりも鍋料理が浸透していることがわかります。鍋が冬の特別な食事から、日常的に食べる定番メニューに変わりつつあることが見受けられます。

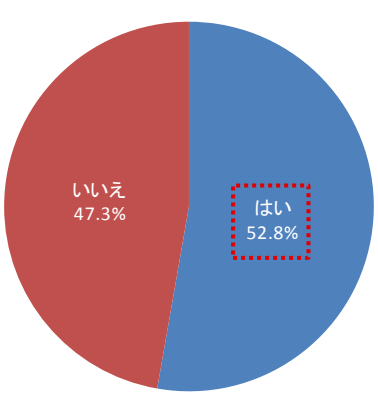
今後、どのくらいの頻度で鍋料理を食べそうですか？
単数回答、N=800



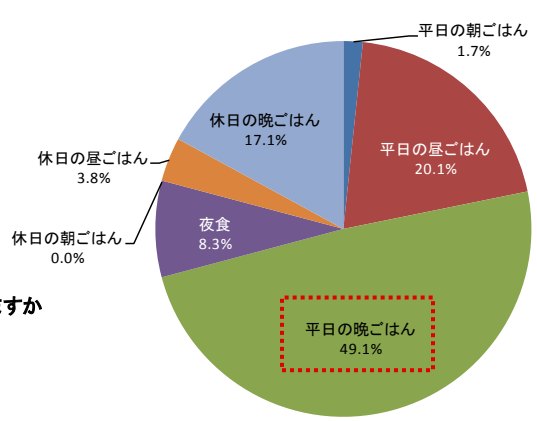
2. 半数以上が、一人鍋経験者！一人鍋は簡単で手軽なメニュー

一人鍋について聞いたところ、半数以上の52.8%の人が一人鍋経験者だということがわかりました。一人鍋の頻度は「1週間に1回くらい」(28.0%)が最も多く、食シーンとしては「平日の夜」(49.1%)に食べる人が多くなっています。次に「平日の昼ごはん」(20.1%)が多く、5人に1人が昼に一人鍋をしており、日常の食シーンに鍋が定着していることがうかがえます。

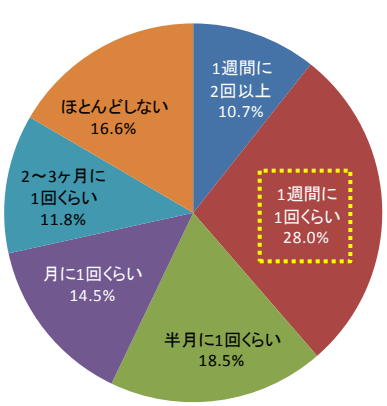
一人鍋をしたことはありますか
(作ってあげたことはありますか)
単数回答、N=800



一人鍋はいつ食べる(作ってあげる)ことが多いですか
単数回答、N=422

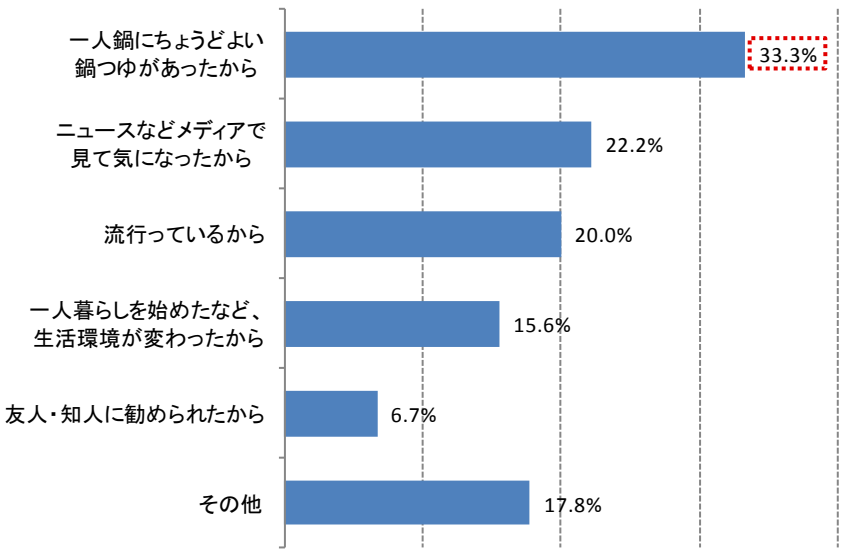


1人で鍋をどのくらいの頻度で食べますか
(作ってあげますか)
単数回答、N=422



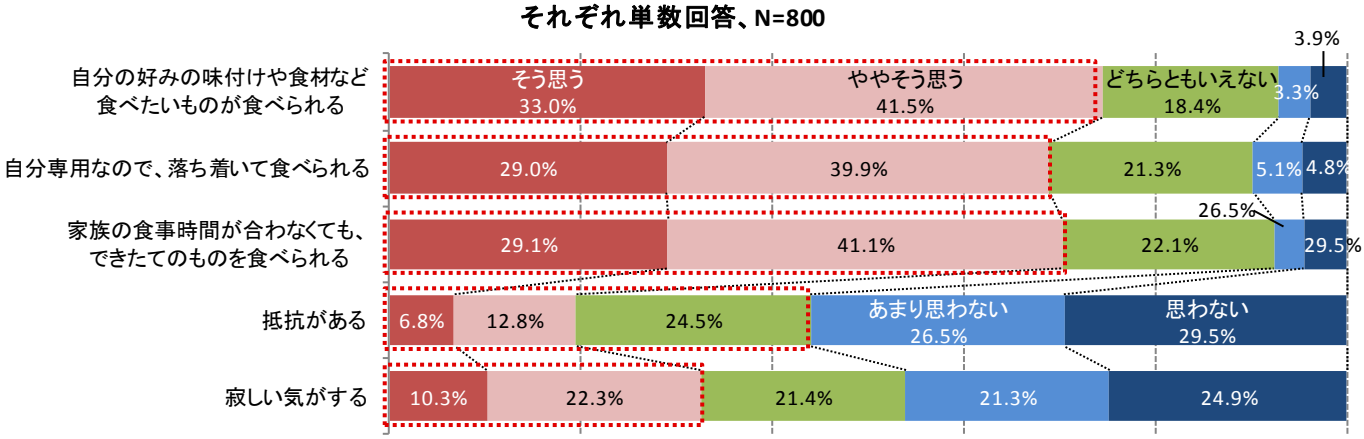
また、この秋冬に一人鍋をしようと思った理由は、3人に1人が「一人鍋にちょうどよい鍋つゆがあったから」と回答しており、一人用鍋つゆの市場の盛り上がりがうかがえます。

どうしてこの秋冬に一人鍋をしようと思いましたか
複数回答、N=45



一人鍋のイメージは、「自分の好みの味付けや食材など食べたいものが食べられる」「自分専用なので、落ち着いて食べられる」「家族の食事時間が合わなくても、できたてのものを食べられる」などの肯定的な項目では、7割程度の人が「そう思う」「ややそう思う」と回答しました。また、「抵抗がある」「寂しい気がする」など否定的な項目では、「そう思う」「ややそう思う」は2～3割程度にとどまり、この数値からも一人鍋のイメージは肯定的にとらえられていることがうかがえます。

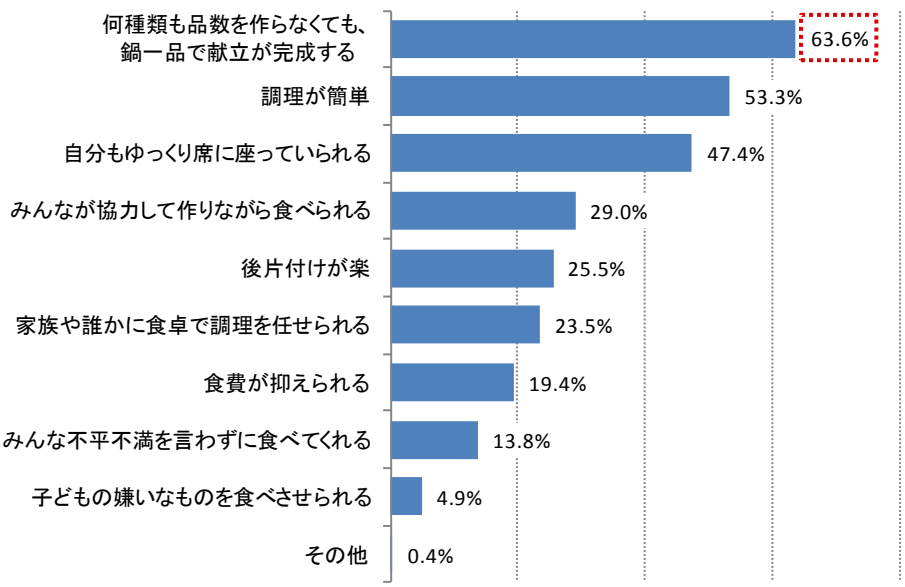
「一人鍋」についてどう思いますか
それぞれ単数回答、N=800



3. 鍋は忙しい女性の強力な助っ人!? 鍋が“楽トク”メニューな3つの理由「一品で献立が完成」、「簡単」、「ヘルシー」

普段から料理をする人の視点で、鍋料理の魅力について聞いたところ、「何種類も品数を作らなくても、鍋一品で献立が完成する」が63.6%で最も多く、続いて「調理が簡単」（53.3%）、「自分もゆっくり席に座っていられる」（47.4%）という結果になりました。

調理をする上で、鍋料理の魅力は何だと思いますか？
複数回答、N=800

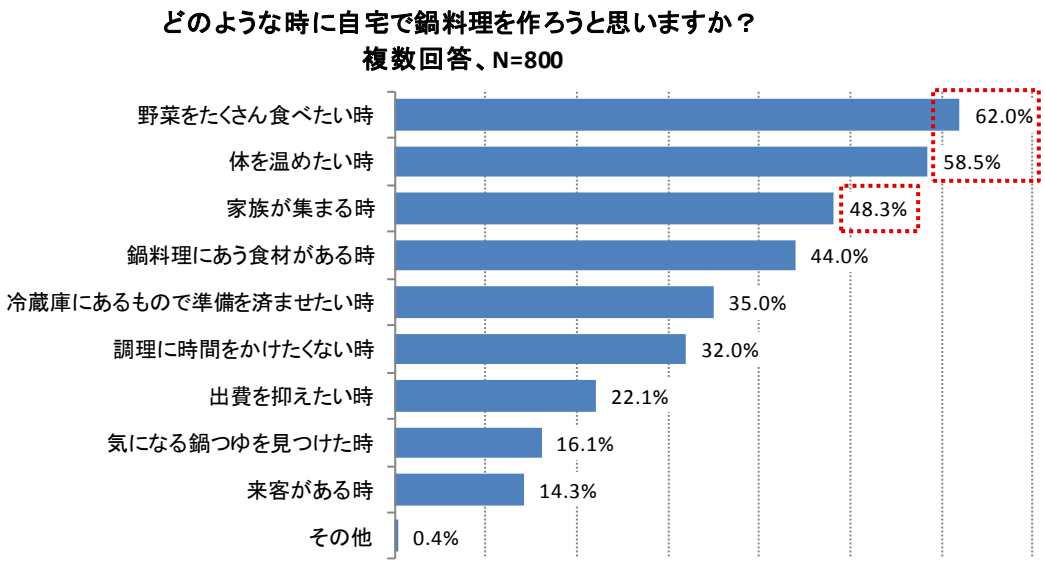


実際にどんな時に鍋を食べるか、自分一人の時、夫や親がいる時、子どもがいる時などそれぞれのシーンで質問したところ、どのシーンでも「野菜不足を感じた時」と「食事に時間をかけられない時」が多くのポイントを獲得し、どのシーンでも同じ順位になりました。鍋は簡単に栄養を補う料理として普段の食事に取り入れられていることがうかがえます。

あなた自身、どんな時に鍋を食べますか？
複数回答、自分一人の時/夫や親がいる時　N=800
子どもがいる時　N=456

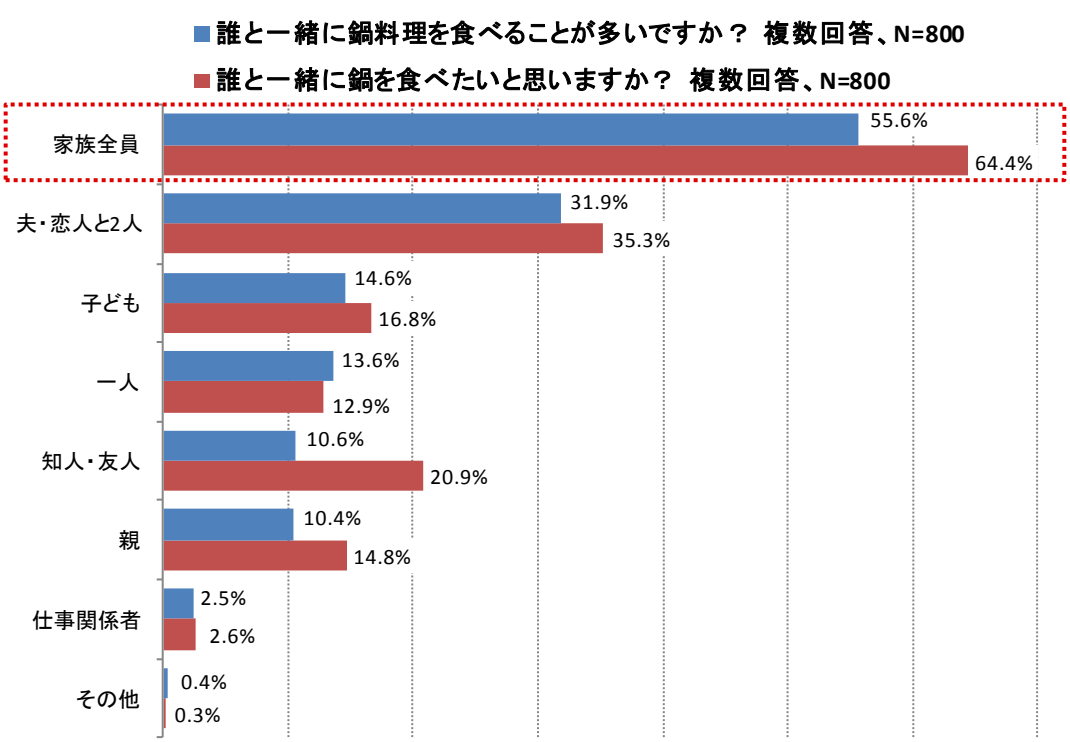
1位	野菜不足を感じた時
2位	食事に時間をかけられない時
3位	疲れた時
4位	体調がよくない時
5位	体重が気になる時

また、鍋料理を作ろうと思う理由の上位には、「野菜をたくさん食べたい時」（62.0%）や「体を温めたい時」（58.5%）など身体のことが気になる時と、「家族が集まる時」（48.3%）といった団らんを楽しみたい時という結果になりました。
作り手としては鍋の“簡単さ”が魅力で、食べる側としては、“野菜をたっぷり食べられる”ことを評価しており、鍋料理は食べる人にも作る人にもメリットがある“楽トク”メニューと考えられていることがうかがえます。



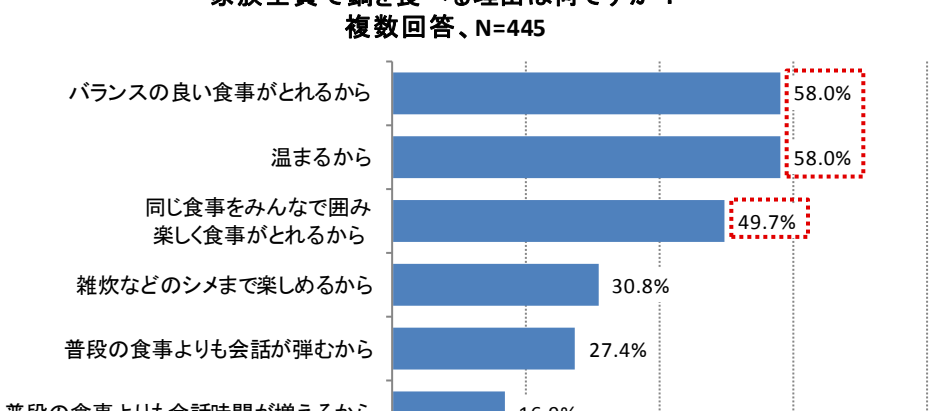
4. 家族で囲む鍋の人気も根強く！ 鍋を一緒に食べたい相手として6割以上が、「家族全員」と回答

いつも一緒に鍋料理を食べる相手として、「家族全員」が55.6%と半数以上に達しました。また、一緒に食べたい相手でも「家族全員」は64.6%と6割以上が回答しました。一人鍋経験者は増えつつあるものの、鍋と言えば“家族団らん”メニューとしての認識が根強いことがわかりました。



家族と一緒に食べる理由としては、「バランスのいい食事がとれるから」（58.0%）と「温まるから」（58.0%）が最も多く、続いて「同じ食事をみんなで囲み楽しく食事がとれるから」（49.7%）が挙げられました。健康的な食事を楽しみながら食べられることが家族団らん鍋の大きな魅力のようです。

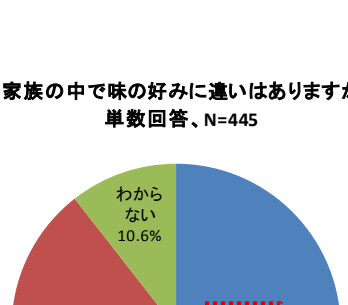
家族全員で鍋を食べる理由は何ですか？
複数回答、N=445



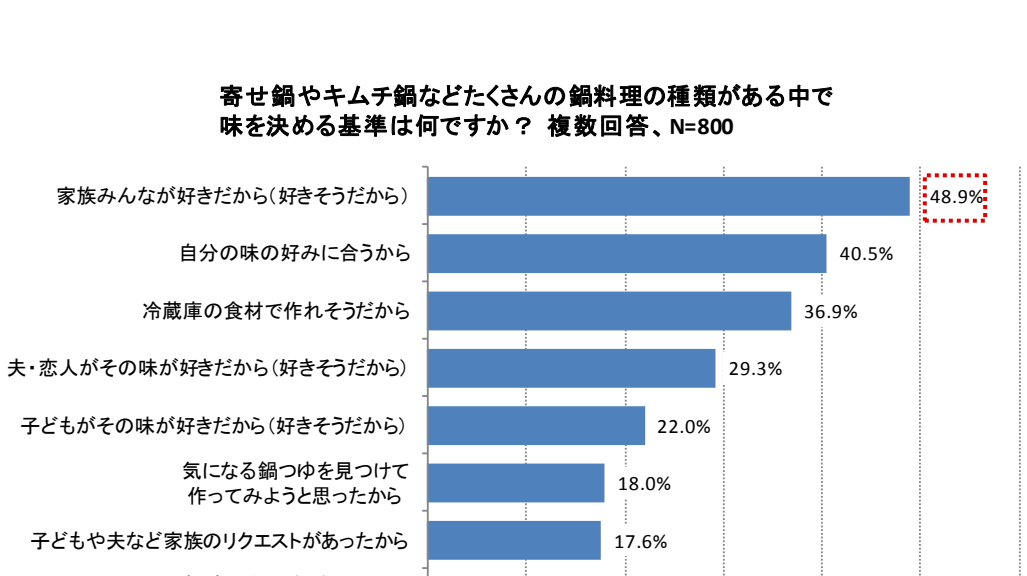
5. 家族で味の好みに違いが「ある」ことを認識しつつ、家族の好む鍋を選択

家族の中で味の好みに違いがあるかという質問に対して、違いが「ある」と回答した人がほぼ半数（51.0%）を占めました。その中で、鍋の味を決める基準は、「家族みんなが好きだから（好きそうだから）」と答える人が48.9%で約半数になりました。鍋を作る女性は、家族の好みの違いを考えながら作っているようです。

家族の中で味の好みに違いはありますか
単数回答、N=445



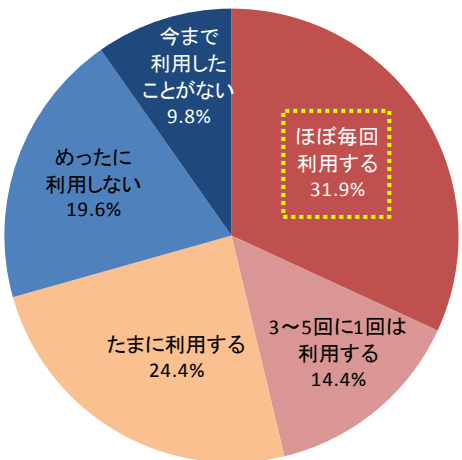
寄せ鍋やキムチ鍋などたくさんの鍋料理の種類がある中で
味を決める基準は何ですか？ 複数回答、N=800



6. 市販の鍋つゆの利用頻度、「ほぼ毎回利用する」が一番多く もはや市販の鍋つゆ利用は当たり前

市販の鍋つゆの利用頻度について聞いたところ「ほぼ毎回利用する」人が31.9%で、「めったに利用しない」(19.6%)や「今まで利用したことがない」(9.8%)といった、“あまり利用しない”と答えた人の割合より多くなりました。

鍋を自宅で食べるとき、市販の鍋つゆを利用しますか？
単数回答、N=800



7. 「手軽」、「おいしい」など市販の鍋つゆに魅力を感じつつ、スープの分量や買い物時に悩みも

市販の鍋つゆ利用者は、「手軽だから」や「おいしいから」という理由で買っており、“簡単でおいしい”ところが鍋つゆの大きな魅力となっていることがわかりました。一方で、悩みについては、「スープの量が足りない」、「余る」といった意見とともに、「買い物が大変」や「同じ味で飽きてしまう」といった悩みも上がりました。

どうして市販の鍋つゆを利用しますか？
複数回答、N=370

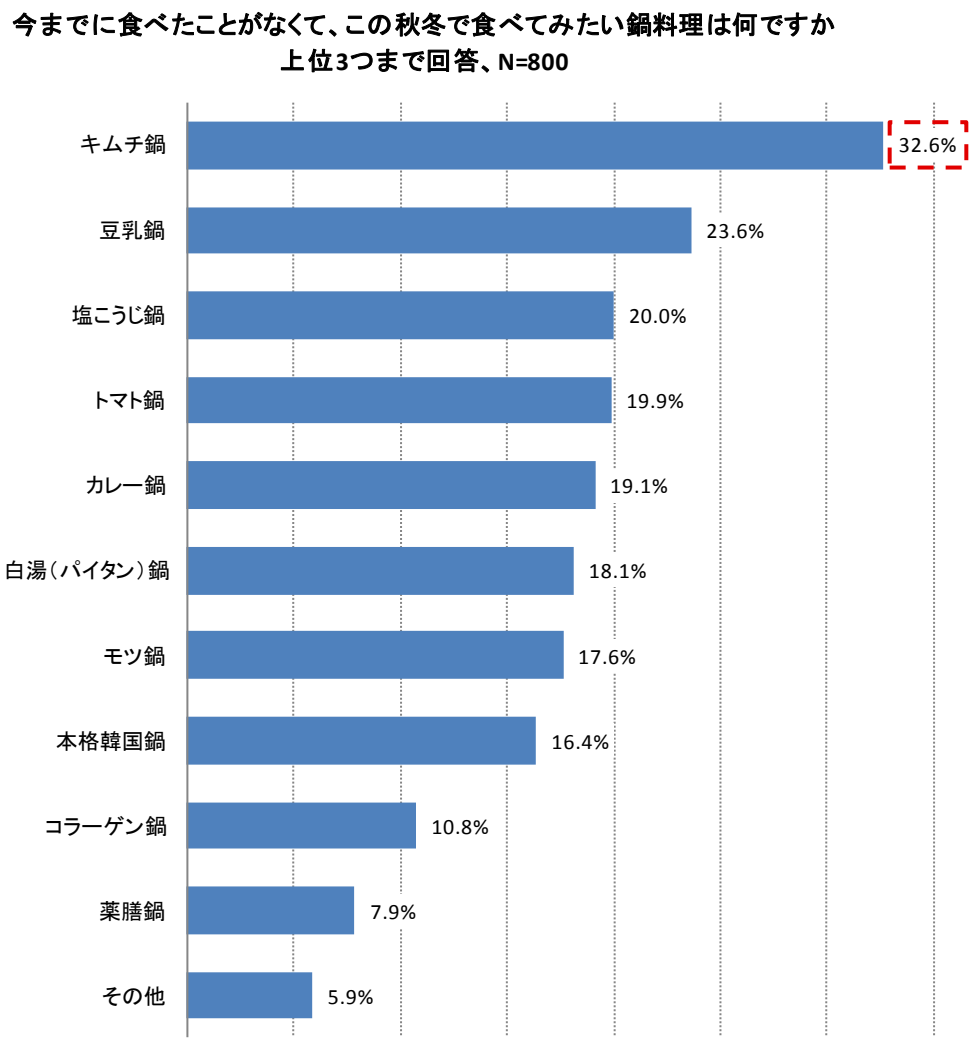
1位	手軽だから
2位	おいしいから
3位	毎回気分によって味を変えられるのがいいから
4位	家庭では作れない味だから
5位	料理が得意ではないから

市販の鍋つゆを利用して鍋料理を作る時の悩みはありますか？
複数回答、N=370

1位	スープが足りない
2位	鍋つゆが重くて買い物が大変
3位	スープが余ってしまう
4位	家族が集まらないと作ることができない
5位	同じ味で飽きてしまう

8. この冬で初めて食べてみたい鍋料理は、「キムチ鍋」が1位！

今までに食べたことがなくて、この秋冬に初めて食べてみたい鍋料理は「キムチ鍋」でした。



2. 専門家に聞く、鍋調査に関するコメント

【自宅での鍋のトレンドについて】

自宅で鍋を食べることがかなり浸透してきていると思います。その理由として、「健康志向の高まり」と「一品で献立が完成するから」が挙げられるでしょう。

・「健康志向の高まり」としては、野菜をたっぷり食べられて、身体も温まる上に、簡単に調理ができるので、鍋は毎日でも食べたくなるのだと思います。

・「一品で献立が完成する」点では、料理教室に通っていらっしゃる生徒さんでも“献立の組み合わせが分からない”という人が増えているように感じます。外食でも丼ものや麺類など、一品で完結するメニューが増えていることも一因にあると思いますが、メインは決めたけれど、もう一品献立を考えるのが苦手だという人が多いようです。そういう人達にとって、一品でバランスがよく、他の献立を考えなくてもいい鍋は重宝するのだと思います。

また、ブログやSNSの普及により、自分の作った料理をアップする人が増えています。鍋は彩りもよくおいしそうに作れて写真映えするのに簡単に作れる点が評価されているのかもしれません。人に見せるために彩りをよくしたり、具材をひとつ増やしたり、見た目の上でもおいしそうなものを食べることは、食べる喜びを大きくするためにも、とてもいいことだと思います。

これらの理由から鍋を「ほぼ毎日」でも食べたいという方が増えて、日常的な定番メニューになりつつあるのだと考えられます。

【一人鍋トレンドについて】

一人鍋ですが、昔から大人数で食べるメニューでも一人で食べたいニーズがあったと思います。そんな中、近年では“おひとり様”という言葉が認知されたように、一人で食べることがトレンドとしてイメージアップが図られたのだと思います。

また、「1～2人でも楽しめる鍋つゆ商品が増えてきたこと」や「コンビニでも買えるほど、小分けの野菜や肉が一般化されてきた」というような理由からも、家庭で鍋をするハードルが下がってきたように思います。以前は、1人分や2人分の鍋を作ろうと思っても分量が多すぎたり、材料をそろえたりするのに外食より高くついてしまいましたが、最近ではかなり気軽に作れるようになったと思います。

さらに、料理する鍋そのものも、小さめでかわいいものが増えてきているから使いたいと思うのではないでしょうか。

このように市場的な背景からも食べたい時に気軽に一人鍋を楽しめる環境が整い、ポジティブなイメージを持っている方が多くなっているのだと思います。

【市販の鍋つゆの利用について】

料理に慣れていない方が、自分でだしをとり、細かく調味料を計り鍋つゆを作ることは非常に面倒なのだと思います。市販の鍋つゆを使うことで料理をする頻度が上がるなら、上手に活用することはいいことだと思います。

また、普段市販の鍋つゆを使わないという人でも、自分の味付けはだいたい決まってくるので飽きてきてしまうと思います。たまには市販の鍋つゆで新しい味に挑戦して、自分の味を広げていくこともいいでしょう。

■ 加瀬まなみ氏プロフィール

料理研究家

加瀬まなみ 氏

埼玉県熊谷市出身

立教女子短期大学卒業、(株)リクルートエージェントに7年半勤務。退職後、料理の仕事を始め、現在は料理教室講師を中心に活動中。ひとり鍋レシピなどを制作

■主な著作

「20分でできる元気が出る料理」(実業之日本社)
「5分でできた！人気の和食」など「5分でできた」シリーズ全7冊(角川マガジンズ)

①鍋の日常メニュー化、一人鍋の定着傾向

今回の調査から、鍋が週末の家族が集まった時に食べる“特別なメニュー”から、平日でも野菜がいっぱい食べられて、簡単に作れる“日常的なメニュー”としてとらえている傾向がうかがえます。そのため、鍋を食べる機会も、家族の集まる週末の夜だけでなく平日のお昼や1人で楽しむ人も多くなってきているようです。

これまでの市販の鍋つゆといえば、家族全員や友達同士などの大人数で食べることを前提として、3～4人分の量のストレートパウチタイプと、一度に使え切れなくても保存ができる濃縮の瓶タイプが主流でした。

しかし、共働き夫婦の増加や単身世帯の増加など、ライフスタイルの多様化により近年1～2人分の量で各社ストレートのパウチタイプのラインアップが増えており、売上げを伸ばしています。2013年は1人分に小分けされた鍋つゆが各社より発売になっており、消費者の選択肢もさらに広がっています。

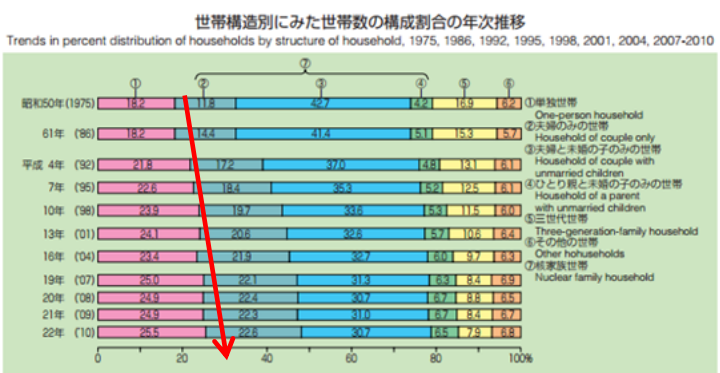
また、外食産業でも一人鍋への注目度は高く、2013年9月には吉野家が“一人鍋専門店”「いちなべ家」1号店を東京都千代田区にオープンさせました。

今回の調査では、一人で食べる鍋は「寂しい」といったネガティブなイメージはあまりなく、「手軽に作れていい」「自分の好みの味付けや食材など食べられるからいい」などのポジティブなイメージの方が強いことがわかりました。

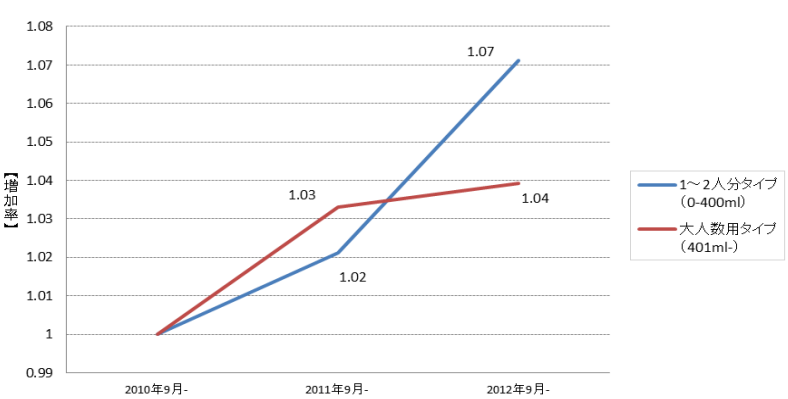
このように2013年を契機に“一人鍋”ニーズはさらに広がっていくのではないかと考えられます。

吉野家が“一人鍋専門店”「いちなべ家」1号店
（東京・千代田区）

出典：内閣府　男女共同参画局



出典：厚生労働省　平成22年国民生活基礎調査



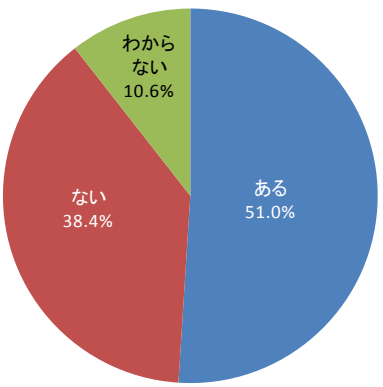
出典：㈱インテージ　SRIデータ（月次）鍋・つゆ類市場
期間：2010年9月～2011年2月
　　2011年9月～2012年2月
　　2012年9月～2013年2月
対象業態：SM・CVS
指標：「推計販売規模金額（千円）」をもとに、
　　前年の値を「1」としたときの増加率を算出

②味の個別対応

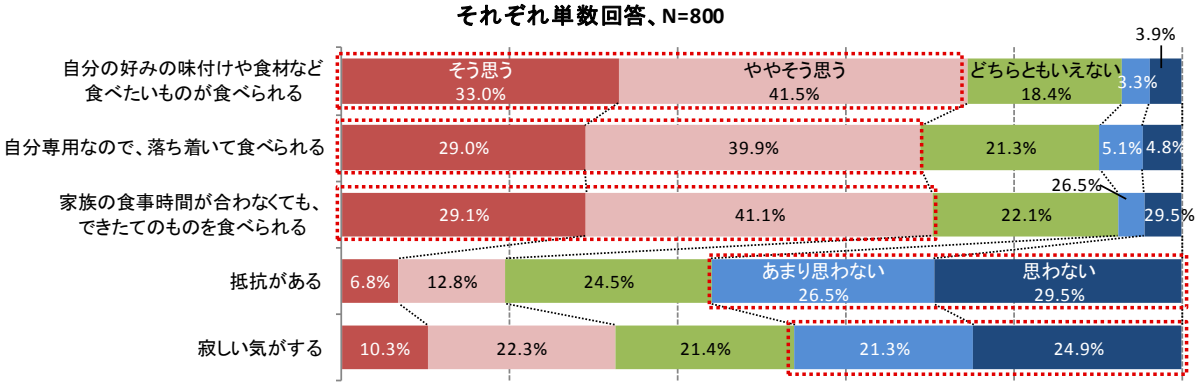
家庭料理として鍋が日常メニュー化している中、一人鍋に限らず、家族団らんでの鍋摂食も人気です。しかしながら、今回の調査結果で、家族の中で味の好みに違いが「ある」と半数以上が答えていたり、一人鍋の魅力として「自分好みの味付けや食材が食べられる」と答えている人が多いように、家族で食べる時に悩みを抱えている人も多いようです。

また、今回の調査であまり鍋を食べることが増えないと答えた人に理由を聞いてみたところ、「家族がそろわないので食べるタイミングに気を遣うから」とともに「味のバリエーションが少なくて飽きるから」に多くの声が集まりました。

家族の中で味の好みに違いはありますか
単数回答、N=445



「一人鍋」についてどう思いますか
それぞれ単数回答、N=800



鍋を食べる回数が増えない理由
複数回答、N=324

1位	家族がそろわないので、食べるタイミングに気を遣うから
2位	味のバリエーションが少なくて飽きるから
3位	量が多くて無駄が出るから
4位	家族の好みがバラバラだから

そのようなニーズをふまえて、小分け少量包装タイプの鍋つゆが多く発売されています。1人分ごとに小分け包装されることで、家族そろっての団らんの鍋でも、それぞれが違う味を楽しむことができたり、食べるタイミングが違っても、できたてを食べることができたり、家族みんなが好きな味・好きなタイミングで食べることができようになると考えられます。

今後、鍋は様々な味を家族みんながいつでも楽しめるものになっていくと考えられ、鍋の可能性はもっと広がるでしょう。

4. 2013年エバラの鍋つゆ

今年の鍋トレンド「一人鍋」「味の個別対応」の2つに対応できるエバラの新商品「プチッと鍋」です。

■1人分のポーションタイプになっているので、人数にあわせて使えます。

■調査結果で、「鍋を作る時に、家族の中で味の好みに違いがありますか？」の質問には、約半数が「ある」と回答しました。「プチッと鍋」は「寄せ鍋」「キムチ鍋」「白湯鍋」の3種類の味があり、1人分なので家族の好みにあわせた鍋を楽しめます。

■ 1人分を手軽に使えるので、“主婦のお手軽ランチ”や“遅く帰宅したお父さんの晩ごはん”、“受験生の夜食”など、家族がそろわなくてもいろいろなシーンで手軽に鍋を楽しめます。

■濃縮タイプの鍋つゆなので、スープや炒め物、煮物などアレンジが自由自在です。

■市販の鍋つゆを利用する際の悩みでは、「スープが足りない」「鍋つゆが重たくて買い物が大変」という回答が見られました。「プチッと鍋」は濃縮タイプなので量を調整できる上、軽くて買い物の負担が軽減できます。

プチッと鍋 キムチ鍋
イワシ、オキアミ、アサリ、サケ、カツオのうまみと、唐辛子の辛さを程よくきかせ、コク深い味わいに仕上げました。

プチッと鍋 寄せ鍋
うすくちしょうゆをベースにカツオと昆布のうまみとほんのりショウガをきかせた味わいに仕上げました。

プチッと鍋 白湯鍋
濃厚な鶏白湯スープに、しっかりとショウガをきかせた味わいに仕上げました。ポーション 1 個にコラーゲン1000 ミリグラムを配合しています。

【加瀬まなみ先生の「プチッと鍋」に関するコメント】

今まで、“購入時に重い”とか“買い置きすると場所をとる”といった理由から鍋つゆの購入を見送っていた人もいるかもしれませんが、「プチッと鍋」はその点を解消していて、とても魅力的です。買い置きに便利であること以外にも、液状なので他の料理にいろいろ使えるのもいいと思います。例えば、あえて味付けをしない鍋を作って、小皿に「プチッと鍋」をそれぞれ入れて“つけだれ”としても使えたり、アレンジに幅があっておもしろいです。

【もっと鍋を手軽に！ 加瀬先生オススメ食材】

アクのでない“小松菜”や“キノコ”です。アクが出ないので下準備が不要で、もう少し追加で食べたいと思った時でも火の通りが早いので、すぐに食べられて扱いやすいでしょう。また、“タマネギ”や“ニンジン”といった日持ちのする食材もオススメです。すぐに料理をしようと思って購入したけれどタイミングを逃してしまったり、余ったりした場合でも、日持ちがするので買いやすい食材だと言えます。また、あさりなどの“缶詰”も日持ちがするし、鍋を食べたくなった時に一品追加もできるのでとても便利です。

今年トレンドの一人分の鍋つゆであれば、買い置きしても場所を取らないので、いつでも食べたくなったら食べられるように、いくつか買い置きしておくといいかもしれません。