

～2018年・鍋トレンドレポート～

「フォトジェニック」から、さらなる進化！ 今年の冬は「ムービージェニック鍋」に注目

“グルメ×動画”のトレンドが鍋にも波及…

「動画映え」する鍋がぞくぞく登場！

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、2018年冬の鍋トレンドとして、動きや変化が楽しくて“動画映え”する鍋＝「ムービージェニック鍋」に注目し、レポートいたします。

1：『ムービージェニック鍋』とは？

「冬の風物詩」としてこれからの季節、生活者の関心を集めるのが「鍋」。近年、鍋料理への関心は大きく高まっており、味付けやアレンジ、具材のバリエーションも豊かになっています。

そして今年、トレンド総研が「冬の鍋トレンド」のキーワードになると考えるのが、『ムービージェニック鍋』です。『ムービージェニック鍋』とは、動きや変化が楽しくて“動画映え”する鍋のこと。ここ数年は、キャラクターをモチーフにしたもの、食材の盛り付けを工夫したものなど、SNSなどにおいて“写真映え”する鍋＝フォトジェニックな鍋が注目を集めていましたが、今年はそれがさらに進化して、“動画映え”を意識した鍋に人気が集まりそうです。



実際に、今冬は飲食店でも、『ムービージェニック鍋』がぞくぞく登場予定。トマト鍋にラクレットチーズを“とろ～り”かけまわす様子、自然薯を“もりもり”に盛りつける様子など、思わず動画を撮りたくなるような要素が取り入れられています。

そこで今回トレンド総研では、この『ムービージェニック鍋』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。また、実際に『ムービージェニック鍋』を提供する店舗についても紹介いたします。

2：専門家に聞く、『ムービージェニック鍋』注目の背景

はじめに、『ムービージェニック鍋』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。



◆鍋トレンドは、フォトジェニックから『ムービージェニック』に！

鍋は毎年、さまざまなトレンドがありますが、今年新たに注目したいのが、動きや変化を楽しめる『ムービージェニック鍋』です。

近年は、食材でキャラクターなどをモチーフにデコレーションをする「デコ鍋」や、野菜や肉を串にさして楽しむ「串鍋」など、フォトジェニックな鍋（SNS などにおいて“写真映え”する鍋）が人気を集めていましたが、今年はこちらの“写真映え”から一歩先に進んだ“動画映え”、つまり『ムービージェニック』が鍋トレンドのキーワードになりそうです。

◆盛り上がる“グルメ×動画”の波が、今年は鍋にも波及

近年、「グルメ×動画」の分野は、大きな盛り上がりを見せています。その背景には、調理の手順を短くまとめた「1 分料理動画」などの流行により、調理行程を写真やテキストではなく動画で知ることが増えたこと、Instagramのムービー機能が定着して、料理の写真だけでなく動画を投稿する人が増えたことなどがあげられるでしょう。

また、それにあわせて驚きや見た目の変化がある“動画映え”を意識したレシピにも注目が集まりつつあります。実際に、今年の上半期には、温かいソースをかけてモコモコの綿あめを溶かしていくピザやパンケーキ、レモン汁を加えることで手品のように色が変わるハーブティーなど、さまざまな『ムービージェニックグルメ』が話題になりました。

今年の冬は、こうした『ムービージェニック』なグルメを求める動きが、「鍋」にも波及すると予想されます。

◆飲食店だけでなく、家庭でも…マンネリ化しやすい鍋が、ひと工夫で『ムービージェニック』に変身！

鍋料理はマンネリ化しがちですが、動きや見た目の変化を取り入れることで、一気にエンタメ性がアップ。実際に、今年は外食店でも『ムービージェニック鍋』を扱う店舗が目立ちます。

また、家庭で簡単にマネできるのも大きなポイント。和風鍋であれば、高いところから大根おろしやジャコを“もりもり”にかけたり、洋風鍋であればラクレットチーズやふわふわ卵を“とろ〜り”かけたり…。鍋の具材やスープはいつも通りでも、『ムービージェニック』な要素を1つ入れるだけで、簡単にいつもとは違う気分が楽しめます。撮影した料理をSNSにアップする機会の多いホームパーティーなどにもぴったりです。

3：生活者の『ムービージェニック鍋』に関する興味・関心

続いて、20～40代の女性320名を対象に『ムービージェニック鍋』に対する興味を聞くアンケート調査も実施しました。

◆約9割の女性が実感する「動画映え」グルメトレンド

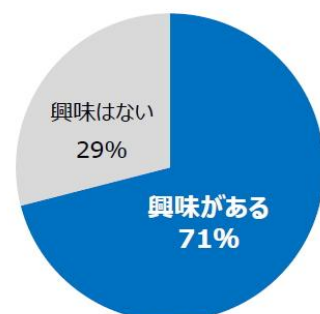
まず、「ここ1年で、料理の動画を見るが増えたと思いますか？」と聞いたところ、74%と多数の女性が「そう思う」と回答。また、「近年、動きや変化が楽しめて“動画映え”する、ムービージェニックなグルメが増えていると思いますか？」という質問でも、87%と約9割が「そう思う」と答えました。多くの女性が、「グルメ×動画」の分野における盛り上がりを実感している様子がうかがえます。

◆『ムービージェニック鍋』、7割超の女性が興味アリ！

そこで今回、『ムービージェニック鍋』への関心を聞いたところ、実に71%の女性が「興味がある」と回答。また、『ムービージェニック鍋』は、「今冬のトレンドになりそうだと思う」と答えた人も、77%にのびました。具体的な理由としては、

- 動画だと臨場感が出る（27歳）
- 新しい盛り上がりがありそう（28歳）

Q：『ムービージェニック鍋』に興味がありますか？



- 動画をSNSにアップして、みんなで楽しみたい（35歳）
 - お店だけでなく、家の鍋パーティーでも取り入れられそう（38歳）
- などの声があがっています。

さらに、試してみたい「ムービージェニック鍋」を聞いた質問では、「ラクレットチーズをとろ〜っと上からかけた鍋」（35歳）、「綿あめやかき氷などが載っていて、熱を加えることで溶けて消える鍋」（29歳）など、ユニークなアイデアがたくさん寄せられました。

〔調査概要〕

・調査対象：20～40代 女性320名 ・調査期間：2017年8月10日～8月16日 ・調査方法：インターネット調査

4：お店で楽しむ『ムービージェニック鍋』

また、今年は店舗でも、『ムービージェニック』な鍋メニューを提供する動きが目立っています。

■TOSCANA（スパイシーラムのスキレットマト鍋 とろ〜りチーズソース）



産地直送の新鮮な食材にこだわったメニューを提供する人気店「TOSCANA」。こちらのお店では、2017年10月2日（月）より、『ムービージェニック』な鍋メニュー「スパイシーラムのスキレットマト鍋 とろ〜りチーズソース」の提供を開始します。

同メニューは、スキレットで楽しむ、トマトソースをベースにしたイタリアン風の鍋です。具材は、インパクト抜群の大きなロールキャベツに、長茄子やトマトなどのカラフルな野菜。ロールキャベツは、絶妙なバランスのラムと鶏ひき肉に、数種類のハーブを組み合わせており、ナイフを入れるとジューシーな肉汁が溢れ出します。

このメニューの『ムービージェニック』なポイントは、スタッフが目の前でかけてくれる「とろ〜りチーズソース」。イタリア産水牛のモッツアレラをベースにした風味豊かな3種類のチーズに、生クリームが加わったオリジナルのソースは、トマト鍋と相性ぴったりです。

また、あえて残した具材とスープに、バゲットを入れて、パングラタン風のアレンジをすることも可能。最後のシメまで美味しく楽しめます。

▽提供店舗

神谷町店、代々木店、吉祥寺店、大手町店、シアル鶴見店、経堂店

※「TOSCANA」系列店の「クアトロオーリ」相模大野店、「トリッパイオ」アトレ浦和店でも提供（全8店舗）

▽店舗 URL

<http://toscana-pasta.jp/>

■霧乃個室 清郎（秋田県産比内地鶏と芹の自然薯鍋）



旬の食材を活かした和食メニューが自慢の個室居酒屋「霧乃個室 清郎」で2017年10月1日（日）から展開される新メニュー、「秋田県産比内地鶏と芹の自然薯鍋」。

こちらは、東北名物である比内地鶏、芹、きりたんぼを使った鍋です。三大地鶏と呼ばれる比内地鶏の食感を楽しむとともに、鶏出汁に野菜の旨みが染み渡った濃厚で深いコクのあるスープを味わうことができます。

ポイントは、食べる前に、たっぷりの“すりおろした自然薯”をぜいたくに流し入れること。鍋の上から自然薯をダイナミックにかける様子は、まさに『ムービージェニック』の一言に尽きます。

もちろん、見た目の楽しさだけでなく、味も絶品。まったりとした食感のきりたんぼと、粘り気のある自然薯は抜群の相性です。

▽提供店舗

全店舗（品川店、渋谷店）

▽店舗 URL

<https://www.dd-holdings.jp/brands/seiro/>

■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：03-5774-8896 / FAX：03-5774-8872 / mail：info@trendsoken.com