2012 年 12 月 13 日
トレンド総研

報道関係者各位

～2012年度「鍋」トレンド予測レポート～

“ワイワイ鍋”、“1 人鍋”に続く鍋の楽しみ方

「夫婦鍋」で夫婦仲もアツアツに

8 割以上の「夫婦鍋」経験者が“夫婦仲が良くなった”と回答

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、今冬の鍋トレンドとして、夫婦が家で 2 人きりで鍋をする「夫婦鍋」に着目し、レポートします。

鍋はみんなで集まって食べる冬の定番料理というイメージが強いですが、最近では 1 人鍋ができるお店が登場したりと、鍋の楽しみ方も多様化しています。

今回、トレンド総研では鍋の新たな楽しみ方として、時代の流れや夫婦仲を良くするきっかけの 1 つとして「夫婦鍋」の可能性についてみていきます。

そこで、トレンド専門家の北村森氏に鍋に関するトレンドの推移や夫婦が食事において「鍋」を楽しむメリットなどについてお話をうかがいました。また、20 代～50 代の結婚している男女に調査を実施し、「夫婦鍋」に対するニーズや夫婦仲への影響などの実態を明らかにし、「夫婦鍋」のトレンドの可能性をみていきます。そして「夫婦鍋」をする上で役立つ商品を紹介し、「夫婦鍋」がこれからの時代に合った鍋トレンドであることを伝えていきます。

■レポート内容

1. トレンド専門家・北村森氏に聞く、今後の夫婦の食事の傾向と鍋料理の重要性　・・・・・・・・・ P2
最近の鍋トレンドの傾向と夫婦の食事の現状から考える「夫婦鍋」の魅力について
お話をいただきます。

2. 「夫婦鍋」経験者の 8 割が夫婦鍋実施で夫婦仲が良くなった…夫婦鍋の魅力とは ・・・・・・・・・P3
20～50 代の既婚の男女を対象にした調査から明らかになった、
夫婦の鍋事情と夫婦仲の関係について発表します。

3. 「夫婦鍋」を行うのに役立つ注目商品の紹介　・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・P4
「夫婦鍋」に役立つヒット商品や注目商品をご紹介します。

■ トレンド専門家・北村森氏に聞く、今後の夫婦の食事の傾向と鍋料理の重要性

トレンドの専門家、北村森氏にここ最近の鍋の傾向や夫婦の食事の傾向を踏まえ、夫婦の食事において鍋がいかに重要な役目を果たすのかをお話いただきました。

＜北村 森(きたむら・もり)＞

「日経トレンディ」編集長時代から、テレビ・ラジオ番組のコメンテーターとしても活動。退職後、商品ジャーナリストとして活動。原稿執筆、テレビ、ラジオ番組への出演、講演活動などとともに地方自治体と連携する形で地域おこしのアドバイザー業務にも携わる。著書に『途中下車』(河出書房新社)、『ヒット商品航海記』(日本経済新聞出版社　共著)。

◆この数年の鍋の傾向について

・鍋の嗜好について

鍋の味の嗜好について言えば、2000 年代後半からカレー鍋が登場し、一昨年・昨年はトマト鍋が人気を集めました。食品メーカーが食べ方を含めて積極的に提案をする流れがこの 5、6 年で現れ、それが定着したと言えます。その背景には、鍋のつゆの味を家庭の台所でしっかりと決める作業は結構難しい、という事実があります。市販のつゆの利便性に消費者が改めて気付いたわけです。また、強く印象に残る味を消費者が志向しているということも、近年の鍋つゆがヒットしている理由として挙げられます。

・鍋の楽しみ方について

大人数で鍋を味わうだけでなく、1 人鍋を楽しむ消費者も増えてきた点について言えば、日本にはもともと小鍋立てというものがあり、鍋を 1 人や 2 人で食べる文化が粋なものとしてありました。その意味で、1 人鍋というのは決して奇異なものではないのです。1 人鍋は食事として理にかなっています。調理もしやすいし、下ごしらえも後片付けも楽。その割に、予算を安くしても“みじめにならない”、数少ない料理とも言えます。

今はストレスのたまる時代です。1人でいても Twitter や Facebook などで友人との会話に追われる場面も少なくありませんし、常に誰かと関わりをもった状態で生活しているというのが現在の状況です。食事のときくらい1人で落ち着きたい、自分の時間をもちたいという気分の現れが、1人鍋の人気に繋がっているとも考えられます。こうした需要や、以前から存在する鍋文化もあって、1 人鍋ができるお店などが注目を浴びていると考えられます。

◆今後の鍋の楽しみ方としての「夫婦鍋」について

・夫婦の食事について

夫婦で過ごす時間はとても重要です。そこで見逃せないのは「食の時間」です。食事の空間では、そこに会話がおのずと生まれますから。ただ、共働きの夫婦が多い昨今、毎日 2 人で夕食をとるという家庭は多くない。そこで、特別な記念日ではなくても、2 人とも早く帰る日など、夫婦で食事をどのようにとるかは大事なポイントになります。外食ばかりですと気疲れしますし、また、不景気が続いているため、予算もそこまでかけられないでしょう。見た目にも口にもさびしくならず、夫婦での食事を充実した時間にすることに、多くの人が意識を傾けはじめたと言っていいと思います。

・夫婦が家で食事をとるのに良い料理について

夫婦の食事で、何を食べるか。時間も予算もそうないとなれば、ここは思案のしどころです。胸の躍る料理、イメージの湧きやすい料理、しかも予算がいかようであっても形になるのが鍋です。食卓に料理が 1 品だけというのは普通貧相になってしまうものですが、鍋であれば格好がつきます。手間もかからずに短時間で食事に入れますしね。

前述しましたように、小鍋立てというのは、男性と女性がお酒を差しつ差されつしながら楽しむという、どこか色気の漂う料理です。さらに今は手軽に 2 人用でも作れ、味の調整もできる鍋スープの商品も出ています。夫婦鍋というのは、2 人でゆったりした時間をおくるには、いい選択肢になりますし、今の時代にも合っていると思います。

また、今は新鮮で美味しい野菜の宅配も定着し、野菜にも特別なものがあるという考えが浸透しています。そのような野菜などの素材の味が活きるものが好まれていくと思います。そうした背景もあり、鍋の味も、変わり種のものから、原点に回帰すると思います。「男女 2 人で楽しむ鍋」そして「味の原点回帰」、この 2 点がポイントでしょう。

■「夫婦鍋」経験者の 8 割が「夫婦鍋」実施で夫婦仲が良くなった…「夫婦鍋」の魅力とは

冬の定番料理といえば鍋ですが、専門家の北村森氏のお話からもわかるように、鍋の楽しみ方は多様化してきています。

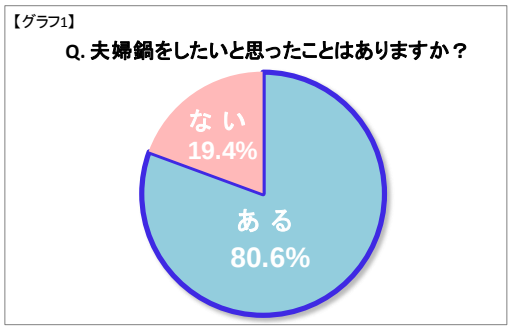
また、北村森氏のお話からも、夫婦の食事として鍋が相応しいということがわかりました。そこで、「夫婦鍋※」について夫婦のニーズやメリットなどを明らかにすることを目的として、全国の 20 代～50 代の結婚している男女 500 名を対象に「“夫婦鍋と夫婦仲”に関する調査」を実施しました。

※ 夫婦が 2 人きりで家で鍋をすることを「夫婦鍋」と定義します。

［調査概要］ 調査対象:20 代～50 代の既婚の男女 500 名(男女・世代均等割付)
調査期間:2012 年 11 月 30 日(金)～2012 年 12 月 3 日(月) 調査方法:インターネット調査

◆8 割以上の夫婦が「夫婦鍋」をしたいと思っている

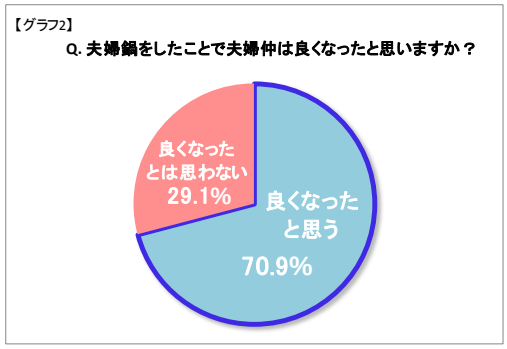
まず最初に、「あなたは鍋料理をどれくらいの頻度で食べますか？」と聞いたところ、「月に 2～3 回」が最も多く 34.6%で、続いて「週に 1 回」が 22.0%、「月に 1 回」が 16.4%という結果になりました。また、月に 1 回以上鍋を食べているという人が 80.4%もいました。次に、**「『夫婦鍋』をしたいと思ったことはありますか？」と聞いたところ、80.6%の人が「ある」と回答しました。**【グラフ 1】結婚している人たちの「夫婦鍋」に関するニーズは高いことが分かりました。



続いて、「夫婦鍋」をしたことがあるかを聞き、「ある」と回答した人に「夫婦鍋」をおこなう際の課題について聞いてみました。まず、実際に「『夫婦鍋』をしたことがある」という人は 82.4%いました。そこで、「夫婦鍋」をしたことがある人に「『夫婦鍋』を行う際に解決したいことは何ですか？」と聞くと、1 位が「部屋ににおいがこもる」で 18.6%、2 位が「2 人分の量で作れない」で 15.4%、3 位が「材料があまる」で 14.2%でした。 **2 人分の量でうまく作れないことに課題を抱えている人が多いとわかりました。**

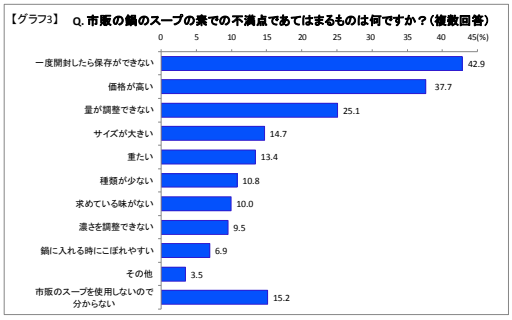
◆「夫婦鍋」経験者の 7 割以上が夫婦鍋で夫婦仲が良くなった

次に、夫婦鍋をしたことがある人に、**「夫婦鍋をしたことで夫婦仲は良くなったと思いますか？」と聞いたところ、70.9%の人が「良くなったと思う」と回答しました。**【グラフ 2】夫婦鍋をすることによって夫婦仲が良くなることが多いと分かりました。そこで、具体的に夫婦鍋をして良かったエピソードについて聞いたところ、「ほっこりした気分になるので、喧嘩しているときに食べると自然と仲直りができる。(26 歳・女性)」といった、仲直りのきっかけ作りになったり、「具材や出汁の話から田舎、親戚などの話題に話が広がり、今まで聞いた事のない話が聞ける。(36 歳・男性)」、「主人が意外と鍋奉行であるということを知った。私と主人の食べるスピードが違うので気遣ってくれる主人の優しさを感じることができた。(39 歳・女性)」というように、今まで知らなかった相手の魅力に気付けるという意見もありました。また、「2 人で片付けや準備をしたりと、普段はあまりできないことができる。(39 歳・女性)」、「普段あまり会話がないが、お酒を飲みながら会話してゆっくりできる時間が取れて良かった。(57 歳・女性)」というように、鍋ならではの意見もあがりました。



◆「夫婦鍋」の可能性について

先ほど「夫婦鍋」の課題として、2 人分の量でうまく作れないことなどがあがりました。そこで、「夫婦鍋」をする際に工夫している点について聞いたところ、「はじめは味付けを薄くし、主人の酒のつまみになるようにだんだん濃くしていく。(47 歳・女性)」といったスープの調整をしたり、「互いの食べたい物が違うので、2 人とも満足できるように具材を揃えたり、タレや出汁を多種類作ったりしている。(46 歳・女性)」というように、種類を複数用意して互いに満足できるようにしている人もいました。



また、「夫婦鍋」をしたことがある人に**市販のスープの素の不満点について聞いたところ、最も多かったのが「一度開封したら保存がきかない」(42.9%)、続いて「価格が高い」(37.7%)、「量が調整できない」(25.1%)という結果でした。**【グラフ 3】

そこで、「鍋のスープの量や濃さを自由に調整できる商品があれば、夫婦鍋を今よりももっとしたいと思いますか？」と全員回答で聞くと、61.6%の人が「したいと思う」と回答しました。過半数の人がスープの量や濃さを自由に変えられる商品があることで夫婦鍋をするニーズが高まることがわかりました。

■「夫婦鍋」を行うのに役立つ注目商品の紹介

調査の結果からも、スープの量や濃さを自由に調整できることで「夫婦鍋」へのニーズが高まることがわかりました。そこで、「夫婦鍋」をするのに役立つ、スープの量や濃さを自由に調整できる注目商品を紹介します。

◆キューブ状のため軽量で保存も可能、手軽に量や濃さを調整できる「鍋キューブ」

味の素の**「鍋キューブ」は、味の素独自の技術により鍋つゆのおいしさがギュッと詰まったキューブ状の鍋用調味料です。キューブ状という鍋のスープの素としてはこれまでになかった形状で、キューブ状の定番であるコンソメを作っている味の素ならではの商品です。**

1つのキューブが1人前の量になっているため、作りたい人数分での調理を可能にし、また、濃さも自由自在に変えられます。そしてキューブ状になっているため軽量で買い物も楽になり、保存もきく商品となっています。鍋シーズンのこの冬にぴったりの話題の新商品です。

【製品概要】
・製品名:鍋キューブ
・味の種類:鶏だし・うま塩、ピリ辛キムチ、寄せ鍋しょうゆ
・内容量:8個入り(1個/1人前 1袋で8人分)
・価格:オープン価格
⇒製品情報URL: http://nabecube.jp/

◆注ぎ口のあるパウチ容器の「鶏だしつゆ」、「とんこつ醤油つゆ」

ミツカンの**「鶏だしつゆ」、「とんこつ醤油つゆ」は、注ぎ口つきパウチ容器式で少量でも使いやすく1人前から量が調節でき、麺類、鍋物、炒め物などこれ1本で簡単にメニューがおいしく仕上がる商品です。**

同製品1本で3〜4人前(6倍希釈)の鍋つゆが作れます。

鶏だしつゆは鶏だしに昆布だし、椎茸だしを合わせた、鶏だしの風味豊かな醤油味ベースの濃縮つゆです。

とんこつ醤油つゆはじっくり煮込んだ豚骨・鶏ガラスープに野菜スープを加えた、濃厚なコクのとんこつしょうゆ味ベースの濃縮つゆです。

【製品概要】
・製品名:鶏だしつゆ、とんこつ醤油つゆ
・内容量:150g
・価格:247円(税込)
⇒製品情報URL: http://www.mizkan.co.jp/nabe/product/tsuyu/

◆びん詰めで冷蔵庫で保存もできる「桃屋の スープがおいしい 鶏しお鍋の素」

桃屋の**「桃屋の スープがおいしい 鶏しお鍋の素」は、びん入りの濃縮タイプなので自分で味を調整でき、残った分は冷蔵庫で保存もできる商品です。中身の虐待が少ない低温殺菌(100℃以下)を実施しているびん入りなので、風味豊かで自然な味わいの鶏しお鍋が楽しめます。**

白濁した濃厚な鶏だしをベースに、4種類の海鮮と4種類の野菜の旨みをバランス良く加わった濃厚鶏だしつゆです。赤穂の塩を100%使用しているので、まろやかなしお味に仕上がっています。

【製品概要】
・製品名:桃屋の スープがおいしい 鶏しお鍋の素
・内容量:300ml(濃縮3倍。4〜5人前の使いやすいサイズ)
・価格:オープン価格
⇒製品情報URL: http://www.momoya.co.jp/products/detail/torishio_nabe.php

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料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:岡田(おかだ) TEL:03-5774-8871 / FAX:03-5774-8872 / mail:info@trendsoken.com