

ミツカンが鍋トレンドを大予測！ プラス 2019年の鍋は「+チーズ」がキーワード！



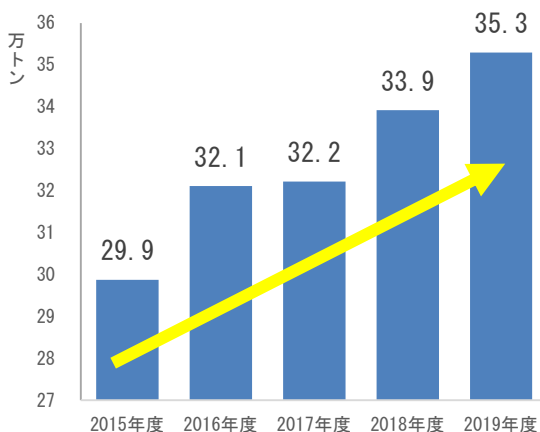
株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市 代表取締役社長 兼 CEO:吉永 智征、以下ミツカン)は、8月26日(月)にメディア向けの「2019年鍋トレンド発表会」を実施し、ミツカンが考える今年の鍋トレンドキーワードとして「+チーズ」を発表いたしました。

■トレンドフードに欠かせないチーズが鍋にも！

農林水産省の調査によると、近年チーズの人気が高まっており、消費量は昨年2018年に4年連続の過去最高を更新、前年比4.1%増の35万2930トンに達しました(図1)。また、昨今「チーズタッカルビ」や「チーズハットク」「バスクチーズケーキ」など、チーズを使ったメニューがトレンドとして話題になっています。ミツカンが食の有識者に行ったヒアリングでは、引き続きチーズのトレンドは続く予想されており、鍋の素材としてもチーズが注目されるのではという声も聞かれました。

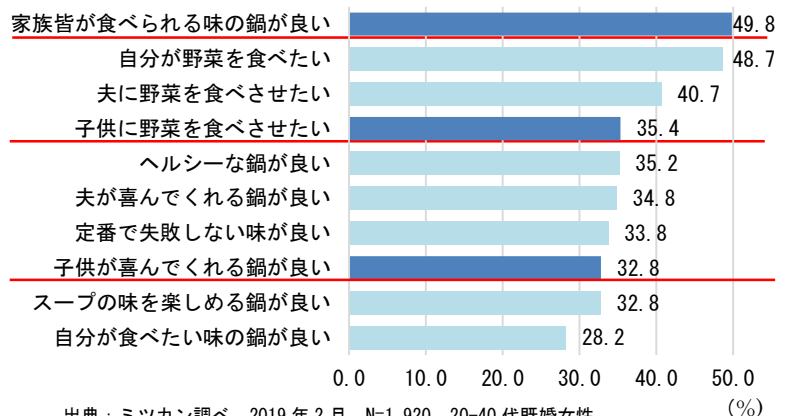
さらに、既婚女性が鍋に求めるものを調査したところ、「家族皆が食べられる味」「子供に野菜を食べさせたい」「子供が喜んでくれる」が上位にあげられており(図2)、子供が喜ぶ「チーズ」を鍋に取り入れることでこのようなニーズにお応えできると考えております。

(図1) チーズ総消費量推移



出典：農林水産省平成30年度「チーズの需給表」より作成

(図2) 鍋を作る際に考えること上位10 (MA)



出典：ミツカン調べ 2019年2月、N=1,920、20-40代既婚女性

(%)

ミツカンでは、これらのことから 2019 年の鍋のトレンドは「チーズ」であると予測し、チーズを加えて楽しむ「+チーズ」の鍋を商品、メニューにてご提案いたします。

■新発売「ㄨまで美味しい™ チーズで仕上げる鍋スープ」



ミツカンは、「ㄨまで美味しい」鍋つゆシリーズに、チーズで仕上げる洋風鍋スープ 2 品を 8 月 1 日(木)に発売いたしました。

「ㄨまで美味しい チーズで仕上げるポトフ鍋スープストレート」は、チキンブイヨンベースに、野菜の旨みが溶け込んだ、コクがあるポトフ鍋スープです。「ㄨまで美味しい チーズで仕上げるミネストローネ鍋スープストレート」は、トマトベースに、野菜の旨みが溶け込んだ、コクがあるミネストローネ鍋スープです。どちらも洋風スープの味わいに加え、最後にとろけるチーズで濃厚に仕上げることで、お子様でも野菜を美味しくお召し上がりいただけます。

商品名	容量	参考小売価格	発売日	発売地区
ㄨまで美味しい チーズで仕上げるポトフ鍋スープストレート	750g	350 円(税抜)	2019 年 8 月 1 日(木)	全国
ㄨまで美味しい チーズで仕上げるミネストローネ鍋スープストレート		378 円(税込)		

■「+チーズ」の楽しみ方



仕上げにスライスチーズをトッピング!

カマンベールチーズを丸ごと!

しゃぶしゃぶのつけだれに粉チーズをプラス!

●メニューはこちらから

- ・チーズで仕上げるポトフ鍋
<http://www3.mizkan.co.jp/sapari/menu/cook/recipe/index.html?id=17032>
- ・カマンベールごま豆乳鍋
<http://www3.mizkan.co.jp/sapari/menu/cook/recipe/index.html?id=12640>
- ・しゃぶしゃぶ(「味ぽん®」)と粉チーズ
<http://www3.mizkan.co.jp/sapari/menu/cook/recipe/index.html?id=17058>

今年はミツカンがご提案する「+チーズ」で楽しむ鍋を、ぜひお試しください。