

鍋シーズン到来！気象予報士監修「鍋前線2025」発表！ 全国各地の「鍋開き」時期を予想 ～9月中旬から北海道に“鍋の季節”が到来！～



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、涼やかな秋風が心地よい鍋がおいしくなるシーズンを迎えるにあたり、鍋が食べたくなる気温とされる「最低気温 15℃※」に注目し、全国各地で「最低気温 15℃以下が 3 日間続いた日」を迎えるタイミングを、新たな秋の風物詩「鍋開き」として宣言します。昨年、秋シーズンから全国で南下していく「鍋開き」の時期を、株式会社ウェザーマップ所属の気象予報士丸田絵里子さん監修のもと予想した「鍋前線」を発表しました。生活者の皆さまに広く受け入れられ、反響をいただいたことから、今年も「鍋前線 2025」として発表いたします。

さらに、ミツカン公式ホームページでは、全国各地の「鍋開き」におすすめの、地域の魅力をゆるく取り入れた最新アレンジ鍋レシピ「まるで地元鍋」も公開中。ミツカンは、家族や仲間たちと楽しめる地元鍋メニューの提案を通じて、各地の素材のおいしさ、鍋の魅力をお伝えし、さらに鍋市場を活性化してまいります。

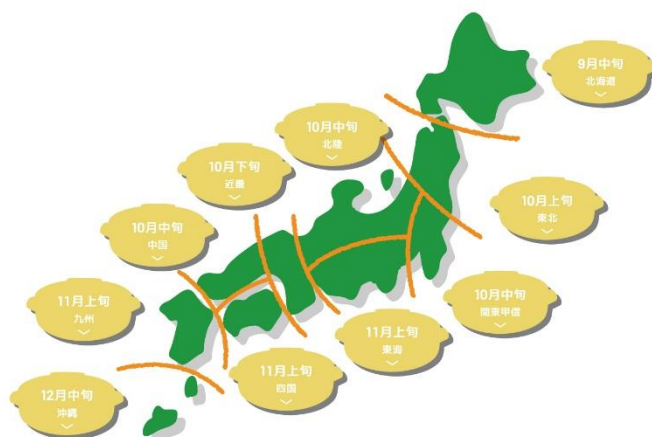
ミツカン「全国鍋開き予報2025」特設サイト:<https://www.mizkan.co.jp/nabe/feature/nabe-biraki/>

※出典:ミツカン調べ

「鍋前線2025」は9月中旬の北海道鍋開きから始まり、全国を南下中！

2025年の全国各地「鍋開き」タイミングを予想した「鍋前線2025」は以下の通りです。

- ・北海道 9月中旬
- ・東北 10月上旬
- ・北陸 10月中旬
- ・関東甲信 10月中旬
- ・東海 11月上旬
- ・近畿 10月下旬
- ・中国 10月中旬
- ・四国 11月上旬
- ・九州 11月上旬
- ・沖縄 12月中旬



※9月9日時点の予報

※最新の情報は特設サイト:

(<https://www.mizkan.co.jp/nabe/feature/nabe-biraki/>)をご覧ください。

監修:株式会社ウェザーマップ所属 気象予報士・食生活アドバイザー 丸田絵里子さんのコメント



今夏は昨夏以上の記録的な酷暑で、例年になく長期化しました。この先の気温は9・10月と全国的に平年より高い見込みですが、朝晩は過ごしやすいい日が次第に増えそうです。11月は北・東日本で平年より高めの予想なものの、西日本と沖縄は平年並みの見通しです。今シーズンの鍋前線も9月中旬に北海道でスタートを切り、師走にかけて北から南へ、日本海側から太平洋側へと順調に南下していきます。関東甲信は10月中旬など10月中旬～11月上旬に鍋開きになる所が多くなるでしょう。今年は暑さにさらされた期間が長い分、ちょっとした気温低下でも寒さが増して感じられ、鍋開き前にも温かい鍋が恋しくなる日がありそうです。

<プロフィール>

株式会社ウェザーマップ所属 気象予報士・食生活アドバイザー他、気象キャスターとして天気予報の解説、気象デスクとして各番組への天気アドバイスなどを手掛け食生活アドバイザーとして、異常気象が食卓にあたえる影響など気象と食の問題についても取り組んでいる。

「鍋開き」にぴったり！47都道府県の魅力が詰まった「まるで地元鍋」レシピ！

公式ホームページでは、全国の「鍋開き」におすすめの地域の魅力をゆるく取り入れた最新アレンジ鍋レシピ「まるで地元鍋」を公開。定番のご当地鍋とは一味違った、ミツカンの鍋つゆを使用して手軽に地元の味を楽しめるバラエティに富んだレシピをお楽しみください。

「まるで地元鍋～たぶん地元でやってる鍋～」とは：食材や調味料、見た目で“地元っぽさ”を出した新感覚の鍋

1. 定番ご当地鍋ではなく、“ご当地っぽさ”を入れた目新しい鍋
2. 地元の名産食材や調味料を使用した鍋
3. 地元をイメージした見た目の鍋

■ 47都道府県「まるで地元鍋」レシピ抜粋



北海道
なまらうまい
じゃがバターの寄せ鍋



秋田
あがってたんせ
きりたんぼ鍋



東京
原宿カラフル鍋



新潟
しみし焼きおにぎりと
カリカリ柿の種の鍋



愛知
八丁味噌キムチ鍋だがね



大阪
めっちゃうまいやん
たこやき鍋 知らんけど



広島
好きじゃけえかきの
塩バターレモン鍋



福岡
すいとーよ炊き餃子鍋

※各レシピの詳細は特設サイトをご覧ください。

商品概要について

「まるで地元鍋」レシピでは、「メ鍋™」シリーズを使用。本シリーズは、鍋つゆ市場の中で“定番の鍋つゆ”としてご家族世帯を中心に愛用いただき、昨年、12年連続売り上げNo.1※ブランドを記録しました。食材をたっぷりいれても、煮詰まっても、最後のひとくちまでおいしく食べられるよう、香りや味の持続性がある素材を厳選・ブレンドしたしつかりとした味わいが特徴の鍋つゆです。これからも定番としてより多くの皆様にご愛用いただけるよう、全10品の品質リニューアルおよび全品のパッケージのリニューアルを行います。

※出典：12年連続購買No.1 インテージSCI 鍋つゆ市場2013年3月～2025年2月 各年購買金額シェア

＜品質・パッケージリニューアル＞

ごま豆乳鍋つゆ・キムチ鍋つゆ・焼あごだし鍋つゆ・寄せ鍋つゆ（ストレート・ミニパックともに）、とんこつしょうゆ鍋つゆ、濃厚みそ鍋つゆ

＜パッケージのみリニューアル＞

地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ、地鶏昆布だし鍋つゆ、ごま豆乳鍋つゆ＜赤＞

ごまの香りをリニューアル



3～4人前
ストレート
1人前×4
ミニパック

コク深さをリニューアル



3～4人前
ストレート
1人前×4
ミニパック

だしの香りをリニューアル



3～4人前
ストレート
1人前×4
ミニパック

だしの旨味をリニューアル



3～4人前
ストレート
1人前×4
ミニパック

香味野菜の香りを
リニューアル



まろやかさを
リニューアル



下記3品はパッケージのみリニューアル



ミツカン、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

＜商品に関する一般の方のお問い合わせ先＞

ミツカングループお客様相談センターHP：<https://faq.mizkan.co.jp/>

＜本件に関する問い合わせ先＞

ミツカンPR事務局（株式会社プラチナム内） 担当：光田、佐伯、安藤、松橋
TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075 Mail: mizkan_pr@vectorinc.co.jp