

**今年は9月上・中旬より北海道に“鍋の季節”が到来
全国各地の「鍋開き」時期を予想した「鍋前線2026」発表！
～近年よりやや早いスピードで「鍋前線」が全国を南下～**



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎 亮次、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。

「鍋前線」は 2024 年より、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ており、全国各地の気温をもとに「鍋開き」のタイミングを予想することで、地域ごとに鍋を楽しみ始める時期を分かりやすくお伝えします。2026 年秋は、前半ほど気温の変化が大きく、朝晩に肌寒さを感じる日も早めに出てくる見込みのため、今年の「鍋開き」は北海道の 9 月上・中旬を皮切りに、ここ数年よりやや早いスピードで「鍋前線」が全国を南下していく予想です。

また、ミツカン公式レシピサイトでは、「鍋開き」を楽しめる鍋レシピを多数掲載しています。ミツカンは家族や友人と鍋を囲むきっかけを創出するとともに、季節とともに鍋を楽しむ文化を広げ、鍋市場のさらなる活性化を目指してまいります。

※出典:ミツカン調べ

ミツカン「全国鍋開き予報2026」特設サイト:<https://www.mizkan.co.jp/nabe/feature/nabe-biraki/>

ミツカン「おうちレシピ」:<https://www.mizkan.co.jp/ouchirecipe/>

「鍋前線2026」は9月上・中旬の北海道鍋開きから始まり、全国を南下中！

2026年の全国各地「鍋開き」タイミングを予想した「鍋前線2026」は以下の通りです。

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



※8月31日時点の予報

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



今年の夏は、涼しくなったり急に過酷な暑さになったりと、メリハリのある気温変化でした。9月の予想気温は、沖縄・奄美で「ほぼ平年並み」のほかは「平年より高い」見込みですが、秋も夏の流れを引き継いで前半を中心にメリハリのある気温変化になりそうです。残暑を感じる日があるものの、秋を実感できる日がここ数年より増えるかもしれません。10月は全国的に「平年より高い」見込みで、季節の歩みはゆっくりになりそうです。近年は10月でも30℃以上の真夏日が続出する日が続いてなかなか暑さが収まらない年が多くなっています。ただ、近年ほど季節の歩みが遅くなる可能性は低いと思います。今年は真夏のような暑さになっても局地的に短期間で、多くの所で朝晩は鍋が恋しくなる肌寒さの日が多くなるでしょう。

このため、鍋開きは、北海道で早ければ9月上・中旬、関東など東日本と西日本の日本海側では10月上旬、四国や九州南部でも10月中旬の予想です。鍋前線は、ここ数年より早いスピードで南下しそうです。

<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、異常気象が食卓に与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」ブランドについて

「野菜をたくさん入れると味が薄くなってしまう」「家族の好み合わない」「いつもの鍋がマンネリ化してしまう」「どれを選べばよいかわからない」——そんな鍋にまつわる様々なお悩みに応えるのが、ミツカン「鍋」ブランドです。「鍋」は、60年以上にわたる鍋つゆの研究とノウハウを活かし、どんな具材や食べ方でも、家族みんなで最後のひと口までおいしく楽しめる鍋つゆを開発・発売しています。これからも「鍋」を選んでおけば間違いなし！と思っていただける安心のおいしさをお届けし、最後のひとくちまで満足できる、しあわせな食卓時間をつくります。



「鍋」ブランドの秘密はこちら：<https://www.mizkan.co.jp/nabe/product/shimemade/>

新商品情報

	商品名	容量	参考小売価格(税抜)
	「鍋」まで美味しい 鶏うま塩鍋つゆ ストレート	750g	413円

	♫まで美味しい ゆず塩鍋つゆ ストレート	750g	413円
	♫鍋 お肉がウマイ コクうま牛だし醤油鍋つゆ	100g*2	413円
	♫鍋 お肉がウマイ 香ばしにんにく味噌鍋つゆ	100g*2	413円
	♫鍋 おとなのおいしさ 手摘み花椒の四川式ごま担々鍋スープ	750g	458円
	♫鍋 おとなのおいしさ 発酵唐辛子仕立てのユッケジャン鍋スープ	750g	458円
	♫鍋 おとなのおいしさ オマール海老の地中海風鍋スープ	750g	458円

<社会・環境に配慮した商品開発>

・鍋つゆパウチ(リサイクルPET樹脂、バイオマスPET樹脂)

ミツカンでは、リサイクルPET樹脂やバイオマスPET樹脂を包材に活用することで環境に配慮した取り組みを進めています。これにより、石油由来のPET樹脂と比べて環境負荷の低減につながります。

・年月表示

ミツカンでは、賞味期限を年月表示にする取り組みを進めています。この変更により、サプライチェーン全体でのフードロス削減や物流効率化に貢献します。

ミツカンは、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/>