

【鍋の楽しみ方に関する意識調査】

9割以上が室内に比べ屋外で鍋を食べるとよりおいしく感じたと回答！  
アウトドアで鍋を食べてみたいと思っている人は2人に1人！  
冬キャンプでの「アウトドア鍋」が新たな楽しみ方に

～No.1キャンプ飯レシピサイト「ソトレシピ」監修、おすすめ「アウトドア鍋」レシピもご紹介～



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、鍋を囲む機会が増加する秋冬シーズンに向け、鍋の新たな楽しみ方やトレンドを把握するため、20～60代の全国の男女1,000人を対象にした「鍋の楽しみ方に関する意識調査」を実施しました。本調査では、定番の喫食スタイルである、おうち鍋にとどまらない新たな鍋の楽しみ方を発見することができました。

■ 調査結果サマリー

- ① 9割以上の「アウトドア鍋」の経験者が、室内より屋外で食べると、よりおいしいと感じたことが判明。
- ② 定番の「カレー」「焼きそば」に続き、アウトドアシーンで作りたいメニューランキングにて「鍋」が第3位にランクイン。特に20代で第2位に「鍋」がランクインし、より「アウトドア鍋」にチャレンジしたい傾向に。
- ③ アウトドアで「鍋」を食べてみたいと思っている人は2人に1人。年代別では、20代が最も高いという結果に。

■ 調査結果詳細

① 9割以上の「アウトドア鍋」の経験者が、室内より屋外で食べると、よりおいしいと感じたことが判明。

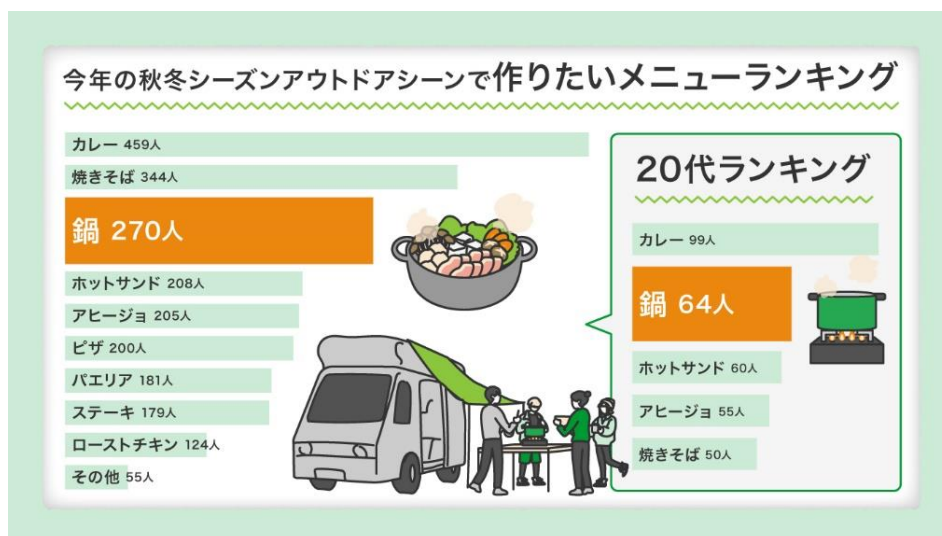
キャンプなどのアウトドアシーンで、鍋を食べたことがあるか聞いたところ、13.8%の人が「食べたことがある」と回答し、いわゆる「アウトドア鍋」の経験者はまだ少ないことが判明しました。ただ、「アウトドア鍋」経験者の91.3%が、室内とで食べたときと比較して、屋外で鍋を食べるとおいしく感じたと回答しており、一度でも経験すると、外での解放感の中で鍋を食べるという「アウトドア鍋」の魅力に気づくことがわかりました



② 定番の「カレー」「焼きそば」に続き、アウトドアシーンで作りたいメニューランキングにて「鍋」が第3位にランクイン。特に20代で第2位に「鍋」がランクインし、より「アウトドア鍋」にチャレンジしたい傾向に。

アウトドアで作りたいメニューランキングでは、第1位「カレー」(45.9%)、第2位「焼きそば」(34.4%)、第3位に「鍋」(27.0%)がランクインし、キャンプ飯で人気の「ホットサンド」や「ピザ」を抑えて、上位にランクインする結果となりました。

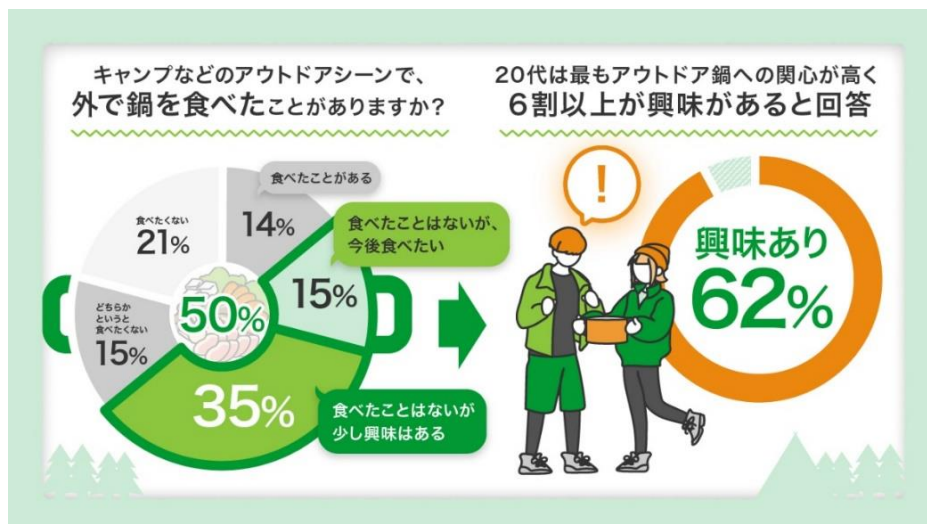
さらに世代別では、20代で1位の「カレー」(49.5%)に次いで、2位に「鍋」(32.0%)がランクインし、より「アウトドア鍋」にチャレンジしたい傾向があることが、わかりました。



③ アウトドアで「鍋」を食べてみたいと思っている人は2人に1人。年代別では、20代が最も高いという結果に。

「アウトドア鍋」を「食べたことはないが、今後食べたい」あるいは「食べたことはないが、少し興味はある」と回答した人は49.8%にのぼり、2人に1人の人は「アウトドア鍋」を食べてみたいと思っていることがわかりました。理由の第1位は「外で食べると一層おいしく感じそうだから」(60.8%)という結果となり、室内では味わうことができない、外ならではの鍋のおいしさが、「アウトドア鍋」が注目されている理由の一つであることが判明しました。

年代別で見ると、20代で「食べたことはないが、今後食べたい」あるいは「食べたことはないが、少し興味はある」と回答した人が6割を超え、「アウトドア鍋」の注目度の高さがうかがえました。



## ■ 総括

今回の調査で、室内で鍋を食べるといった従来の形式にとどまらない、アウトドアで「鍋」を食べるといった新たな楽しみ方に関心が高まっていることがわかりました。「アウトドア鍋」はこれまで経験したことがないものの、今年新たにチャレンジしてみたいと思っている方は多くいることや、アウトドアを経験した方も、実体験から魅力を大いに感じていることから、注目度の高さが明らかになりました。本調査が鍋の新たな魅力の発見につながり、これまでより新たな喫食シーンで鍋を楽しむきっかけになればと思います。今年、おうちでは味わうことができない、「アウトドア鍋」を体験してみたいかがでしょうか。

## ■ 調査概要

- ・調査タイトル:「鍋の楽しみ方に関する意識調査」
- ・調査対象 : 全国、20～60代の男女 計 1,000 名
- ・調査方法 : WEB 調査
- ・調査期間 : 2023年8月31日(木)～2023年9月1日(金)
- ・調査主体 : 株式会社Mizkan

※本資料に含まれる調査結果をご記載いただく際は必ず「ミツカン調べ」と明記ください。

## ■ 今後の取り組みについて

調査結果を受けて、「アウトドア鍋」の注目の高まりから、ミツカンが食のアウトドアライフ・プラットフォーム「ソトレシピ」を運営する、株式会社ソトレシピ(本社:東京都豊島区、代表取締役:千秋広太郎)が主催の、安全で暖かく楽しい冬キャンプを啓発する「ふゆキャンププロジェクト2023」にオフィシャルスポンサーとして参加します。さらに特設サイトには、ソトレシピが考案した、アウトドアシーンにぴったりなミツカン鍋つゆ製品を使ったアレンジレシピも公開予定です。

## ■ 「ソトレシピ」主催の「ふゆキャンププロジェクト2023」について

本プロジェクトは、2023年10月16日より、キャンプ場等での啓発ポスターやリーフレットの配布、協賛社商品のサンプリングなどを行うほか、特設ウェブサイトでの情報発信など、冬キャンプの魅力や安全で暖かく楽しく過ごすための商品、情報を啓発していきます。本サイトでは、ミツカン製品を使ったソトレシピ監修の「アウトドア鍋」レシピの紹介や、ふゆキャン主催のイベントレポートなどの掲載を予定しております。



ふゆキャン

「ふゆキャンププロジェクト2023」の特設サイト: <https://fuyucamp.jp/>



### <ソトレシピ考案レシピ概要>

アウトドアシーンにぴったりなミツカン鍋つゆ製品をつかったアレンジレシピを、ソトレシピが考案。キャンプギアを使ったオリジナルレシピがサイトにも公開予定となります。

### ① 背徳の3種お肉マウンテン鍋

#### <材料(2~3人前)>

キャベツ	1/2個
もやし	1袋
豆苗	1袋
牛肉薄切り	250g
豚バラ薄切り肉	200g
鶏もも肉	1枚
ほりにし(辛口)	適量
にんにく	1片
※まで美味しい 焼あごだし鍋つゆストレート	1袋
または	
※まで美味しい 焼あごだし鍋つゆミニパック	小袋3袋
水	3カップ



#### <作り方>

- ① キャベツはざく切り、豆苗は根元を切り落とし、3等分に切る。にんにくは粗みじんに切る。豚バラは半分の長さに切る。鶏もも肉は一口大に切る。
- ② 鍋にキャベツともやしを土台に入れ、鶏肉を囲うようにしておく。さらにキャベツともやしを積んでいき、牛肉で側面を覆うようにのせる。豆苗の半量をのせ豚バラ肉を同様にのせる。
- ③ 残りの豆苗をのせ、にんにくとほりにし(辛口)を上からかけて、「※まで美味しい 焼あごだし鍋つゆストレート」または「※まで美味しい 焼あごだし鍋つゆミニパック」と水を注ぐ

#### <アレンジ>

ラーメンを入れてアレンジ

## ② トロっと！ねぎの切り株とろろ鍋

### <材料> (2~3人前)

長ねぎ 4本  
牛肉薄切り 400g  
しめじ 200g  
とろろ(市販品) 200g  
♫まで美味しい キムチ鍋つゆストレート 1袋  
または  
♫まで美味しい キムチ鍋つゆミニパック 小袋3袋  
水 3カップ



### <作り方>

- ① 長ねぎはぶつ切りにする。しめじは石づきを取り、小房に分ける。
- ② スキレットの真ん中に長ねぎを丸く置き、回りに牛肉としめじを入れて、「♫まで美味しい キムチ鍋つゆストレート」または「♫まで美味しい キムチ鍋つゆミニパック」と水を注ぐ。
- ③ 火が通ってきたら、とろろをかける。

### <♫アレンジ>

ご飯とチーズ(100g)を入れて♫アレンジ

### ■ ソトレシピについて

「ソトレシピ」は、『HAVE A DELICIOUS CAMP!』をテーマにアウトドアを愛するすべての方に、大自然の中で美味しい料理を楽しむきっかけを創りたいという想いで立ち上げた「キャンプ飯レシピサイト」「食のアウトドアライフ・プラットフォーム」です。

50名を超えるシェフらがキャンプで楽しめるレシピを現在800以上提案。Instagramを中心としたSNS・動画サイトのフォロワー合計は30万フォロワーを超え、アウトドアレシピサイトとして最多。

WEBメディア「ソトレシピ」: <https://sotorecipe.com/>

Instagram: <https://www.instagram.com/sotorecipe/?hl=ja>



### ■ ソトレシピ代表 千秋広太郎

SNS総フォロワー数30万人以上の食を通じたアウトドアライフ・プラットフォーム「ソトレシピ」を運営する他、日本全国のキャンプ系YouTuberに会いに行くYouTube番組「ソトレシピTV」、Makuakeで応援購入1,000万円超えの人気クッカー「シェラどんぶり」などを販売する「ソトレシピプロダクツ」、イベントやテレビ出演など多岐にわたって事業を展開。



## ■ 新商品ラインナップ

### 【「ㄨまで美味しいㄨ鍋つゆ」シリーズ】

食材とスープを楽しむお鍋はもちろん、お鍋を楽しんだ後の、ㄨレシピまで堪能できる鍋つゆです。

豊富なラインナップのストレート・ミニパックで、お鍋だけでなく普段のお料理のアレンジにもお楽しみいただけます。

#### ▼新商品



左から

- ・ㄨまで美味しい ごま豆乳鍋つゆく赤> ストレート
- ・ㄨまで美味しい まろみそ鍋つゆ ストレート
- ・ㄨまで美味しい とんこつしょうゆ鍋つゆ ミニパック
- ・ㄨまで美味しい 濃厚みそ鍋つゆ ミニパック

### 【「スープしゃぶㄨ」シリーズ】

味付きスープの中に豚肉をくぐらせ、おだしも一緒に楽しむしゃぶしゃぶ専用スープ。

小分けタイプのパッケージのため、1人からファミリーまで、色んなスタイル・シーンに合わせて楽しめます。

#### ▼新商品



左から

- ・スープしゃぶ 極みだし柑橘
- ・スープしゃぶ 極みだし豆乳

### 【「辛屋ㄨ」シリーズ】

辛み鍋の楽しさ、広がる！味わい深いコクとほどよい辛さで、美味しさはもちろん、選ぶ楽しさでも満たす鍋つゆです。

#### ▼新商品



- ・辛屋 やみつき醤油鍋つゆ ストレート

### 【「名店監修」シリーズ】

名店の味を再現した鍋つゆで、ご家庭で、あの名店の味を楽しめます。

#### ▼新商品



左から

- ・札幌味噌拉麺専門店けやき監修 札幌味噌鍋つゆ
- ・中華蕎麦とみ田監修 濃厚豚骨魚介鍋つゆ

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/>