

気象予報士監修「鍋前線2024」発表！ 全国各地の「鍋開き」時期を予想

～「鍋開き」と共に楽しむ47都道府県の最新アレンジ鍋レシピ「まるで地元鍋」も大公開～



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。あわせて、この秋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2024」を発表いたします。

さらに今年、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」もミツカン公式ホームページにて公開いたします。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2024」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2024」は9月中旬の北海道鍋開きから始まり、全国を南下中！

2024年の全国各地「鍋開き」タイミングを予想した「鍋前線2024」は以下の通りです。

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



※10月10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



今年の夏も、去年に続いて、異常気象と言える記録的な猛暑になりました。厳しい残暑も長引きましたが、気温は9月だけでなく10月にかけても全国的に平年より高い見込みです。そんな今年の「鍋開き」は9月中旬に北海道からスタートし、9月中に東北まで到達、10月に入ると北陸や関東から九州までゆっくりと南下していく見通しです。ただ、前の週より気温が大幅に低くなる日や朝晩と昼間の寒暖差が大きくなる日は、「鍋開き」前でも、鍋が食べたくなるかもしれません。

<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」レシピを大公開！

「鍋前線2024」の発表にあわせて、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」を公開いたします。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。鍋開きの最新情報は、ミツカン公式Xにて、10月15日・18日・25日に直近の予報を発信予定です。

「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、見た目ですべて“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

<メニュー開発者コメント>

「まるで地元鍋」は一般的なご当地鍋とは一線を画したゆるい定義のため、アレンジの幅も広く、地元の方もそれ以外の方も楽しめる要素を入れた鍋レシピです。開発にあたり、まずは地元の食材などを調べることからスタートしました。その後、出身県の方へヒアリングを実施し、イメージが固まってからは「メ鍋シリーズ」の中からどの味種が良いか試作を重ねました。同じ味種でも合わせる素材・組み合わせによって、様々な味わいに変化し、メ鍋シリーズの懐の深さを改めて実感しました。ぜひこれからの鍋シーズン、楽しんでもらう際にお役立ていただくと嬉しいです。

**■ 47都道府県「まるで地元鍋」レシピ一覧
北海道・東北地方**



北海道
なまらうまい
じゃがバターの寄せ鍋



青森
めじゃ～
にんにくとりんごのみそ鍋



岩手
んめじゃじゃ麺風
キムチ鍋



宮城
せりの豚バラ
塩レモン鍋だっちゃん



秋田
あがってたんせ
きりたんぼ鍋



山形
すきだずいも煮風
キムチ鍋



福島
ごつおさん大根と豚バラの
円盤キムチ鍋

関東甲信地方



茨城
好きだっぺ
そぼろ納豆キムチ鍋



栃木
好きだべにら餃子キムチ鍋



群馬
さんごこんにやくのみそ鍋



埼玉
やっこいねぎせんべい鍋



千葉
もりもりピーナッツみそ鍋



東京
原宿カラフル鍋



神奈川
横浜シューマイ焼あご鍋



山梨
富士山ドーム鍋白ワイン風味



長野
いろいろきのこのうまみ鍋

北陸地方



新潟
しみしみ焼きおにぎりと
カリカリ柿の種の鍋



福井
ひっでおいしーかにの
焼あごだし鍋



石川
んまい海鮮宝箱鍋



富山
きときとぶりのだししゃぶ

東海地方



岐阜
好きやおけいちゃん風みそ鍋



静岡
富士山ドーム鍋 緑茶風味



愛知
八丁味噌キムチ鍋だがね



三重
好きなんさ磯の香り
あおさの海鮮鍋

近畿地方



滋賀
いかいー琵琶湖
しゃぶしゃぶ(メの素焼き)



京都
はんなり かぶと豆腐の
ごま豆乳鍋



大阪
めっちゃうまいやん
たこやき鍋 知らんけど



兵庫
丸ごとたまねぎ入れと〜
オニオングラタンスープ風味



奈良
もっぺん食べなくなる!!
ASUKA鍋



和歌山
好きやっしょ梅干と豚肉の
豆乳鍋

中国地方



鳥取
いいがんらっきょうゴロゴロ
キムチ鍋



島根
好きだけんじみの
焼あご縁結び鍋



岡山
もんげーきびだんご鍋



広島
好きじゃけえかきの
塩バターレモン鍋



山口
ぶち好きっちゃね瓦そば鍋

四国地方



徳島
好きなんじよ鳴門わかめと
すだちの寄せ鍋



香川
ようけ入れようどん鍋
オリーブの香りをのせて



愛媛
ええよええよ鯛と三つ葉の
ごま豆乳鍋



高知
こじゃんち食べよゆずしょうが
の焼あご鍋

九州・沖縄地方



福岡
すいとーよ炊き餃子鍋



佐賀
うまか海苔の海鮮キムチ鍋



長崎
よかよかちゃんぽん鍋



熊本
好きばいタイピーエン風鍋



大分
好きっちゃ豚の
かぼすしゃぶしゃぶ鍋



宮崎
てげすげちやが地鶏の
炭火焼風鍋



鹿児島
さつま揚げでござす
焼あごだし鍋



沖縄
なんくるないさー
ソーキそば風鍋

※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、「メまで美味しい鍋つゆ™」シリーズを使用。本鍋つゆは、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“メレシピまで”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。

メまで美味しい ごま豆乳鍋つゆ ストレート



鶏と昆布のだしを合わせ、ごまと豆乳で仕上げた、あっさりしていてコクがある、まろやかな味わいのごま豆乳鍋つゆです。

メまで美味しい 焼あごだし鍋つゆ ストレート



焼あごを中心に7種のだしをブレンドし、あっさりしていてコクがある味わいに仕上げた焼あごだし鍋つゆです。

メまで美味しい 寄せ鍋つゆ ストレート



鯉・鶏・昆布・帆立の4つのだしを合わせた、あっさりしていてコクがある、寄せ鍋つゆです。

メまで美味しい キムチ鍋つゆ ストレート



ごま油と鶏油で炒めたニンニクと韓国産唐辛子に、コチュジャン・ラーゼン(熟成唐辛子)を加えたキムチ鍋つゆです。

メまで美味しい 濃厚みそ鍋つゆ ストレート



鶏ガラととんこつのスープに、米みそと豆みそをあわせた、コクがあって濃厚な味わいの、濃厚みそ鍋つゆです。

メまで美味しい 地鶏塩ちゃんこ鍋つゆ ストレート



地鶏・帆立・昆布・椎茸の4つのだしを合わせた、あっさりしていてコクがある、地鶏塩ちゃんこ鍋つゆです。

メまで美味しい 地鶏昆布だし鍋つゆ ストレート



阿波尾鶏と昆布のだしを合わせ、上品でやさしい味わいに仕上げた地鶏昆布だし鍋つゆです。メはおだしをご飯にかけて、地鶏昆布だし茶漬けを美味しくお召し上がりいただけます。

メまで美味しい 濃厚鶏白湯鍋つゆ ストレート



鶏ガラスープをベースに、野菜のスープとコラーゲンを合わせた、コクがあって濃厚な味わいの濃厚鶏白湯鍋つゆです。

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合せ先>

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