FoodNavigation
http://www.foodnavigation.com
2019年09月05日
NO.FNJ2019－試読版
Provided By Food Navigation Japan

# ぐるなび
# 2019年版「トレンド鍋」は“発酵鍋”

ぐるなびは9月4日（水）、2019年版「トレンド鍋®」を“発酵鍋“に決定し発表した。

“発酵鍋”決定の背景としては、近年の健康志向の高まりから、味わい豊かな“うまみ”と優しく芳醇な“香り”が楽しめる発酵食品に注目が高まっていること。発酵食品の代表例である納豆の市場規模やチーズの総消費量は2018年度に過去最高を記録しており、拡大傾向にあること。国内では発酵食材を使用した飲食店やカフェが増加している他、海外でも発酵食品が注目されていること。ぐるなびのビッグデータを活用して食のトレンドを分析する「ぐるなびデータライブラリ」によると、発酵の検索頻度が直近2年で4.5倍となっており、ユーザーの関心の高さがうかがえることなどから、2019年のトレンド鍋を“発酵鍋”に決定した。

さらに、「鍋に関するアンケート調査」では、以下のような結果となった。

①この冬に食べてみたい鍋は「ヘルシー・健康的」が上位にランクイン

②81％が発酵鍋を食べたいと回答。40代女性が最も高く90％が支持！

③75％が発酵食品を使った料理を食べる頻度が増加！よく食べる発酵食品はヨーグルト。

なお、今回の2019年版「トレンド鍋®」のノミネート鍋は、発酵鍋の他「台湾鍋」「チーズ鍋」「ひつじ鍋」の3鍋。

■“発酵鍋”とは！？

“発酵鍋”は、味噌や甘酒といった日本の伝統食品や、キムチやチーズなど世界でも親しまれている食品まで様々な発酵食品を具材やつけダレに使用した鍋。腸の働きを整えて、風邪対策をはじめとした免疫力アップの効果が期待できるなど、“発酵鍋”は寒い冬にはぴったり。

【発酵鍋メニュー】

「美活！甘酒しゃぶしゃぶ
ヨーグルト味噌だれ・梅だれ」

発酵食品である甘酒をベースにしただし汁を使用。甘酒は疲労回復や腸内環境を整えるなどの効果が期待できる。ヨーグルト×味噌、梅干し×酢を使用したW発酵食品のたれで、生きたままの菌を体に摂り入れる事ができる。

「腸活！発酵ねばねば鍋」

調味料である味噌も納豆も、大豆が原料の発酵食品。たんぱく質も豊富で女性に嬉しいイソフラボンも含まれている。長芋やなめこなどネバネバの成分は、胃の粘膜の保護に役立ち、免疫強化などの効果が期待できる。

「菌活！たっぷりきのこチーズ鍋」

見た目にインパクトのあるクリームの中にはクリームチーズが入っている。メインの鶏肉は塩麹で揉み込んでおりとっても柔らか。たっぷり入れたきのこは菌そのもので、チーズなどの発酵食品のタネとなる食物繊維も豊富に含まれている。



㈱フードナビゲーションジャパンの許可なく当該掲載記事及び写真等の複製・転載・変更・譲渡・販売・出版・当媒体を利用しての営業活動等、著作権法および当利用規約に反する行為を禁ずる。 Copyright（C）2011 Food Navigation Japan Co., Ltd. All Rights Reserved.

デリカテッセン・トレードショー 主催者企画

Bento and Prepared Meal AWARDS 2020

# Bento and Prepared Meal Awards
# お弁当・お惣菜大賞2020

## エントリーのご案内

2019年応募総数
**53,285件**

### 受賞のメリット 1

最優秀賞 / 優秀賞・特別賞 / 最終審査を経て入選

**受賞シールを貼って売上アップ!**

受賞後の商品販売について、各賞受賞商品と入選商品はシールを貼る事ができます。

※シールのデザインは変更する場合があります。

### 受賞のメリット 2

TV・新聞・雑誌等に取り上げられ

**商品や売場の認知度アップ!**

TV　NEWS

### 受賞のメリット 3

表彰式・受賞商品展示があり

**担当者のモチベーションアップ!**

**表彰式・受賞商品展示**

デリカテッセン・トレードショー2020
2020年2月12日(水)～2月14日(金)幕張メッセにて開催

## 審査概要

「スーパーマーケット」「CVS・専門店 他」に業態を分け、各部門ごとに評価基準を設け審査いたします。

### エントリー部門(自薦・他薦可)

- のり弁当(定番商品)部門
- 弁当部門
- 惣菜部門
- サラダ部門
- 麺部門
- 丼部門
- おにぎり部門
- 寿司部門
- パン部門
- スイーツ部門
- 祭事・催事部門

お弁当・お惣菜大賞2020の定番商品部門は「のり弁当」にフォーカスを当て、優れた商品を選出します。

※2018年10月1日～2019年9月20日までの間に販売された実績があることが条件です。　※祭事・催事部門については、祭事・催事向けに販売された商品を対象とします。(例:クリスマス、七夕、運動会等)　※商品の内容により、事務局の判断でエントリー部門を変更させていただく場合がございます。　※類似商品のエントリーは5点までとします。

### 審査項目

- 審査項目 1 おいしさ〈最終審査のみ〉
- 審査項目 2 テーマ または コンセプト
- 審査項目 3 原材料のこだわり
- 審査項目 4 調理法や味付け、作業効率のこだわり
- 審査項目 5 見た目(盛り付け方、彩り、容器・包装等)のこだわり
- 審査項目 6 オリジナリティー
- 審査項目 7 値ごろ感

## エントリー

エントリー無料!　応募締切▶2019年9月20日(金)

| | |
|---|---|
| 対象商品 | 2018年10月1日(月)～2019年9月20日(金)までに販売された商品 |
| 受付期間 | 2019年6月3日(月)10:00～2019年9月20日(金)18:00まで |
| 応募方法 | WEBサイトのみでの受付です。詳しくはWEBサイトをご覧ください。 |

**http://www.obentou-osouzai.jp/**