

every

マンスリートレンドニュース ～1月「鍋」～

株式会社エブリー

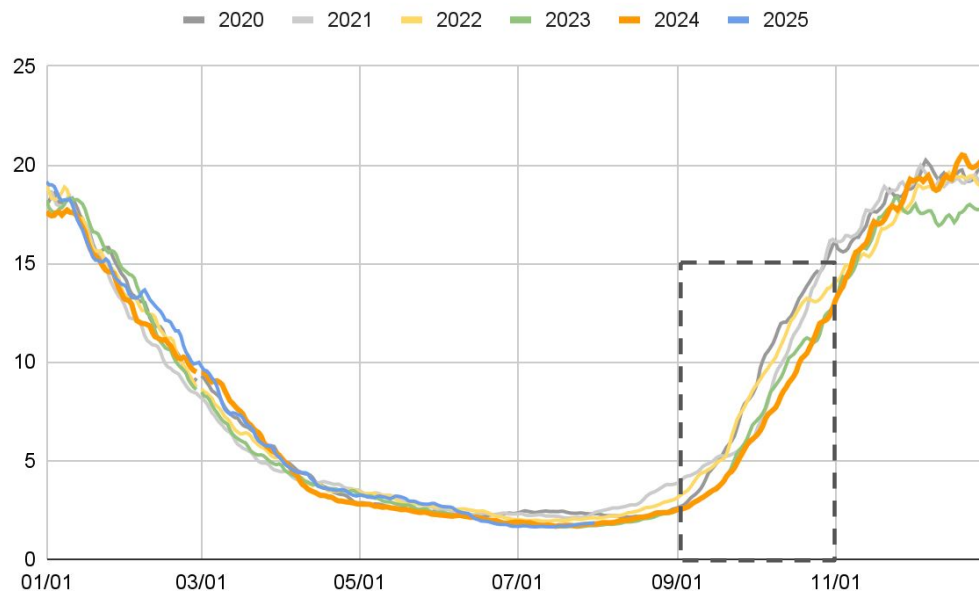
マンスリートレンドニュース ～1月テーマ～

鍋

2024年秋冬の鍋市場は、
長引く残暑と白菜やキャベツなど葉物野菜の価格高騰の影響を受けた

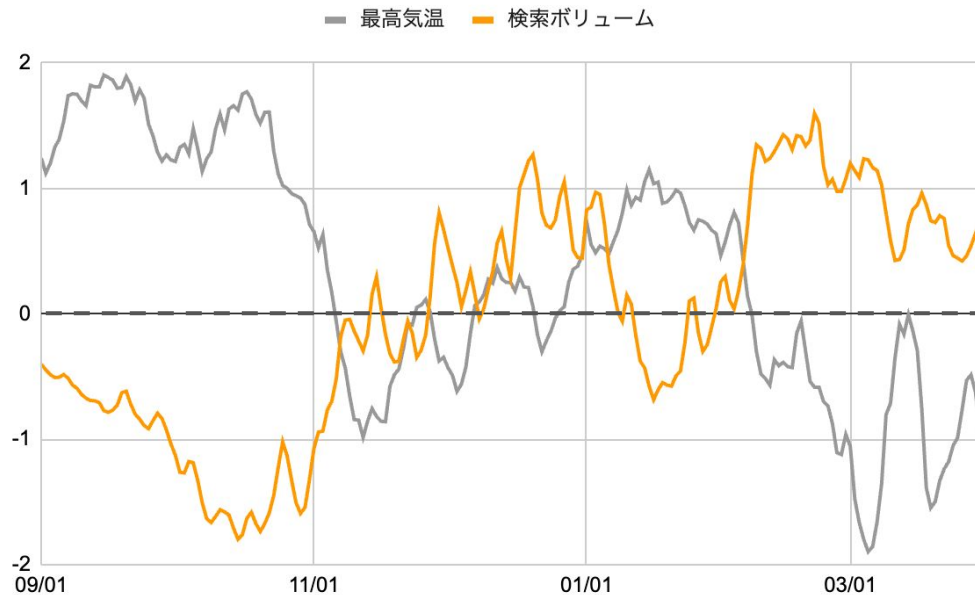
このような市場環境の変化は
ユーザーのニーズや行動にどのような影響を与えたのかを深掘りする

23年と24年の9月～10月末の検索ボリュームが他の年と比較して低い水準で推移している
残暑の影響で平年より気温が高かったため、秋の期間の鍋に対するニーズが減少したとみられる



※対象期間:2020年1月1日～2025年7月31日

24年9月～25年3月末までの最高気温をみると、2月までは平年差で暖かい日が多かった
2月からは平年差で寒い傾向に変わり、検索ボリュームも平年差を上回る傾向に変化している
最高気温と検索ボリュームの動きに相関関係があることがわかる



※対象期間:2024年9月1日～2025年3月31日

2020年～2024年の5年間を平年値として日付ごとに集計

出典:気象庁(<https://www.data.jma.go.jp/risk/obsdl/index.php>)東京全地点を採用

ミルフィーユ鍋、すき焼きなど定番のレシピは毎年ランクイン
24年は、残暑でもフライパンで手軽に鍋を楽しめる「**フライパン蒸し鍋**」レシピがランクインしている

	2020	2021	2022	2023	2024
1	冬の定番！豚バラと白菜のミルフィーユ鍋	やみつきな味わい！鶏むね肉のごま油鍋	冬の定番！豚バラと白菜のミルフィーユ鍋	冬の定番！豚バラと白菜のミルフィーユ鍋	黄金比率の割り下！すき焼き
2	ガツンと！だけどさっぱり！ねぎ豚塩レモン鍋	冬の定番！豚バラと白菜のミルフィーユ鍋	黄金比率の割り下！すき焼き	あったか鍋♪博多風水炊き	冬の定番！豚バラと白菜のミルフィーユ鍋
3	黄金比率の割り下！すき焼き	手軽なすき焼き！牛肉とキャベツのすき焼き風	やみつきな味わい！鶏むね肉のごま油鍋	ピリ旨辛でボカボカ！豚バラキャベツの無水ドーム鍋	あと引くおいしさ！にんにく豚キャベツ鍋
4	寒い冬にピッタリ！大根ミルフィーユ鍋	黄金比率の割り下！すき焼き	ピーラーでらくらく簡単♪ひらひら大根の豚ためき鍋	定番すき焼きを鶏肉で！濃いだし鶏すき鍋	ピリ辛コクうま！坦々餃子鍋
5	にんにくのごま油香る♪豚肉と豆苗の無水鍋	食材2つなのに美味しい♪ねぎと豚肉だけ！簡単鍋	ホッと温まる♪豚肉とキャベツの味噌鍋	黄金比率の割り下！すき焼き	具材3つ！豚たまご鍋
6	寒い季節にぴったり！豚バラもやしのモツ鍋風	お箸がすすむ♪ねぎ塩だれ豚しゃぶ	白菜とろろ♪豚バラ白菜のうどん鍋	ガツンと！だけどさっぱり！ねぎ豚塩レモン鍋	重ねて蒸すだけ！ フライパン豚さのこ蒸し鍋
7	止まらないおいしさ！旨味たっぷりタツカンマリ風鍋	餃子の皮でもちもち♪豚バラ白菜のごま味噌ミルフィーユ蒸し	ガツンと！だけどさっぱり！ねぎ豚塩レモン鍋	ホッと温まる♪豚肉とキャベツの味噌鍋	ねぎ1本使い切り！たっぷりねぎの豚しゃぶ鍋
8	体があたたまる！スンドゥブ	ガツンと！だけどさっぱり！ねぎ豚塩レモン鍋	あっさり食べられる！千切りキャベツと豚バラのしゃぶしゃぶ	ヨーグルトみそだれで食べる♪豚バラと白菜のガーリック無水鍋	ジュワツツと香ばしい！ごま油の豚バラもやしフライパン蒸し鍋
9	主材料は3つ！タツカンマリ風鍋	旨味が広がる！豚ごぼう鍋	お箸がすすむ♪ねぎ塩だれ豚しゃぶ	やみつきな味わい！鶏むね肉のごま油鍋	あっさり食べられる！千切りキャベツと豚バラのしゃぶしゃぶ
10	野菜たっぷり！1人鍋 寄せ鍋	ピリ辛コクうま！坦々餃子鍋	餃子の皮でもちもち♪豚バラ白菜のごま味噌ミルフィーユ蒸し	お箸がすすむ♪ねぎ塩だれ豚しゃぶ	やみつきな味わい！鶏むね肉のごま油鍋

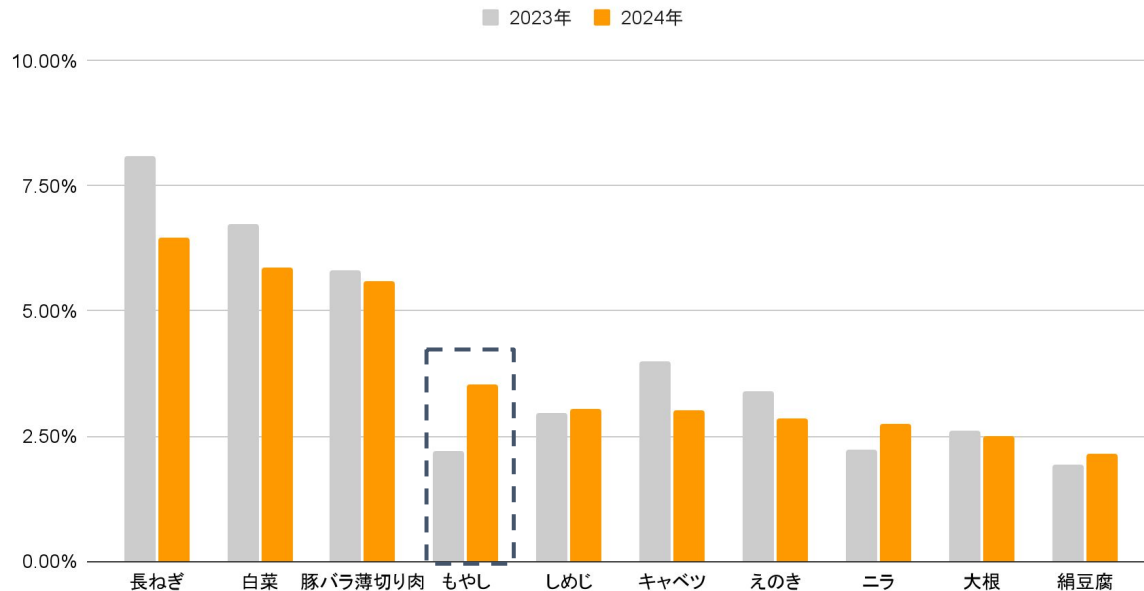
※対象期間：2020年1月1日～2024年12月31日

どの年代でも「**フライパン蒸し鍋**」がランクインしており、幅広い層に受け入れられていることがわかる
10～20代は、「**ミルフィーユ鍋**」の順位が他の年代と比較して高く
見栄えが良い鍋料理を求めている可能性がある

	10代	20代	30代	40代	50代	60代以上
1	冬の定番！豚バラと白菜のミルフィーユ鍋	冬の定番！豚バラと白菜のミルフィーユ鍋	ジュワツと香ばしい！ごま油の豚バラもやしフライパン蒸し鍋	ジュワツと香ばしい！ごま油の豚バラもやしフライパン蒸し鍋	ジュワツと香ばしい！ごま油の豚バラもやしフライパン蒸し鍋	ジュワツと香ばしい！ごま油の豚バラもやしフライパン蒸し鍋
2	ジュワツと香ばしい！ごま油の豚バラもやしフライパン蒸し鍋	ジュワツと香ばしい！ごま油の豚バラもやしフライパン蒸し鍋	黄金比率の割り下！すき焼き	あと引くおいしさ！にんにく豚キャベツ鍋	あと引くおいしさ！にんにく豚キャベツ鍋	黄金比率の割り下！すき焼き
3	黄金比率の割り下！すき焼き	黄金比率の割り下！すき焼き	あと引くおいしさ！にんにく豚キャベツ鍋	黄金比率の割り下！すき焼き	黄金比率の割り下！すき焼き	あと引くおいしさ！にんにく豚キャベツ鍋
4	あと引くおいしさ！にんにく豚キャベツ鍋	あと引くおいしさ！にんにく豚キャベツ鍋	重ねて蒸すだけ！フライパン豚さのこ蒸し鍋	重ねて蒸すだけ！フライパン豚さのこ蒸し鍋	重ねて蒸すだけ！フライパン豚さのこ蒸し鍋	重ねて蒸すだけ！フライパン豚さのこ蒸し鍋
5	重ねて蒸すだけ！フライパン豚さのこ蒸し鍋	重ねて蒸すだけ！フライパン豚さのこ蒸し鍋	冬の定番！豚バラと白菜のミルフィーユ鍋	具沢山！バターチキンカレー鍋	焼肉のたれで簡単！旨辛キムチのフライパン蒸し鍋	具沢山！バターチキンカレー鍋
6	具沢山！バターチキンカレー鍋	ガツンと！だけどさっぱり！ねぎ豚塩レモン鍋	具沢山！バターチキンカレー鍋	材料3つで手軽に作れる！餃子のもつ鍋風フライパン蒸し鍋	具沢山！バターチキンカレー鍋	焼肉のたれで簡単！旨辛キムチのフライパン蒸し鍋
7	少ない材料でできる♪ごまみそミルフィーユ鍋	少ない材料でできる♪ごまみそミルフィーユ鍋	ガツンと！だけどさっぱり！ねぎ豚塩レモン鍋	次々入れて煮るだけ！キムチーズ豆腐鍋	材料3つで手軽に作れる！餃子のもつ鍋風フライパン蒸し鍋	材料3つで手軽に作れる！餃子のもつ鍋風フライパン蒸し鍋
8	次々入れて煮るだけ！キムチーズ豆腐鍋	ご飯が進む！牛肉と玉ねぎのすき煮	材料3つで手軽に作れる！餃子のもつ鍋風フライパン蒸し鍋	焼肉のたれで簡単！旨辛キムチのフライパン蒸し鍋	次々入れて煮るだけ！キムチーズ豆腐鍋	ほっと温まる♪牡蠣のミルクチーズ鍋
9	ご飯が進む！牛肉と玉ねぎのすき煮	材料3つで手軽に作れる！餃子のもつ鍋風フライパン蒸し鍋	簡単なべつゆ♪とんこつ醤油鍋	簡単なべつゆ♪とんこつ醤油鍋	簡単なべつゆ♪とんこつ醤油鍋	次々入れて煮るだけ！キムチーズ豆腐鍋
10	簡単なべつゆ♪とんこつ醤油鍋	体の芯まであったまる♪野菜たっぷりキムチ鍋	ご飯が進む！牛肉と玉ねぎのすき煮	ガツンと！だけどさっぱり！ねぎ豚塩レモン鍋	味しみ♪おでんの卵	ご飯が進む！牛肉と玉ねぎのすき煮

※対象期間：2024年10月1日～2025年03月31日

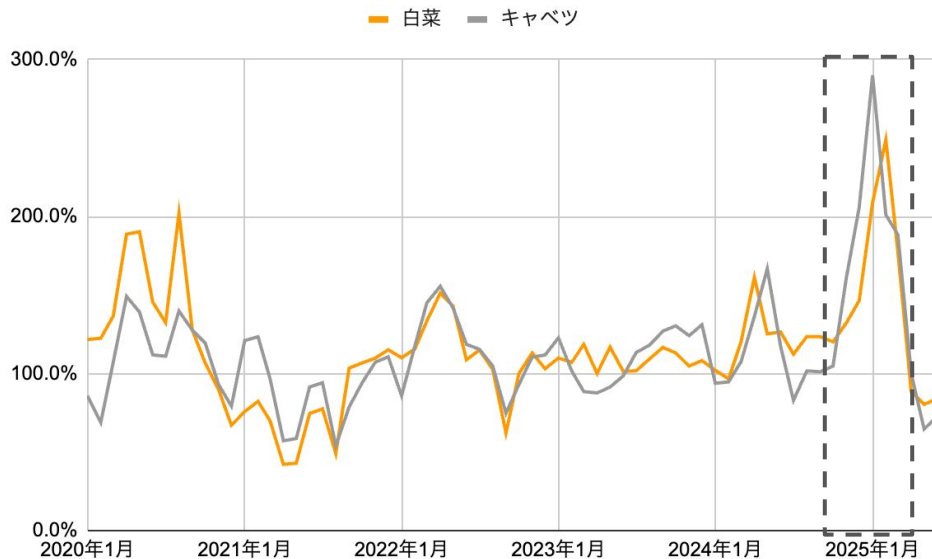
23年秋冬と24秋冬(10月1日～3月31日)を比較すると、鍋の具材に変化がみられる
白菜やキャベツなど定番の葉物野菜の構成比が下がっている一方で、もやしの構成比が増えている
葉物野菜の価格高騰の影響を受けて、もやしを使用したレシピの需要が高まっていると考えられる



※対象期間: 2023年10月1日～2024年3月31日 / 2024年10月1日～2025年3月31日
特定の食材が使用されたレシピのお気に入り登録数/お気に入り登録数の合計*100

鍋によく使用される白菜やキャベツが24年10月から価格が高騰し始め
25年1月時点では、どちらも昨対比2倍以上の価格となっている

	白菜 (前年比)	キャベツ (前年比)
2024.10	120.2%	104.8%
2024.11	132.3%	161.1%
2024.12	146.5%	206.1%
2025.1	208.8%	290.1%
2025.2	249.0%	201.1%
2025.3	177.5%	188.4%



※対象期間:2020年1月1日～2025年6月30日

出典:小売物価統計調査 小売物価統計調査(動向編)(<https://www.e-stat.go.jp/dbview?sid=0003421913>)

東京23区の小売物価の代表値を採用

「鍋」と組み合わせて検索されるワードランキング

※confidential※

デリッシュ
キッチン

鍋と組み合わせて検索されるワードでは
23年秋冬と24秋冬を比較すると、**キャベツ**の順位が大きく下がった一方で
白菜はわずかな順位変動に留まり、鍋の食材として根強い人気うかがえる

キーワード	2023年順位	2024年順位	順位変動	キーワード	2023年順位	2024年順位	順位変動
キムチ	1	1	-	しゃぶしゃぶ	12	11	▲1
もつ	2	2	-	味噌	13	13	-
ミルフィーユ	3	3	-	牡蠣	14	12	▲2
焼きうどん	4	4	-	みぞれ	15	17	▼2
白菜	5	6	▼1	ちゃんこ	16	16	-
豆乳	6	5	▲1	大根	17	18	▼1
すき焼き	7	7	-	カレー	18	15	▲3
寄せ	8	8	-	チゲ	19	19	-
キャベツ	9	14	▼5	石狩	20	-	-
カニ	10	9	▲1	たら	-	20	-

※対象期間:2023年10月1日～2024年3月31日/ 2024年10月1日～2025年3月31日

最高気温と鍋の関係性

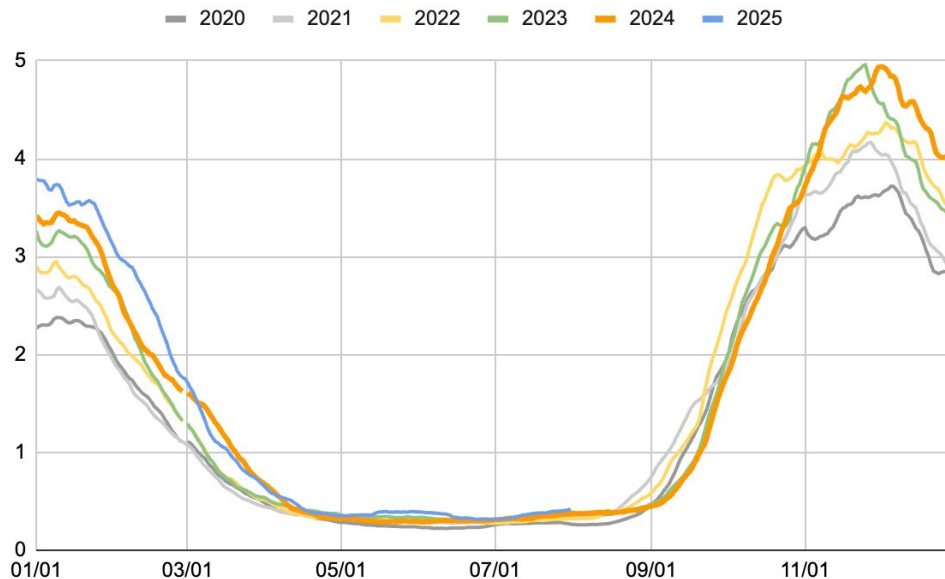
- 23年と24年の9月～10月末の「鍋」検索ボリュームが他の年と比較して低い水準で推移している
- 24年9月～25年3月末までの最高気温をみると、2月までは平年差で暖かい日が多く「鍋」の検索ボリュームも減少傾向
- 鍋料理の検索ボリュームと最高気温には相関関係がみられる
- 24年は、残暑でもフライパンで手軽に鍋を楽しめる「フライパン蒸し鍋」レシピがランクインしており、幅広い年代に受け入れられている

野菜の価格高騰の影響

- 鍋の具材では野菜の構成比が下がっている一方で、もやしの構成比が最も増えている
- 白菜やキャベツの市況をみると、24年10月から価格が高騰し、25年1月時点では昨対比2倍以上の価格になった
- 鍋と組み合わせて検索されるワードでは、23年秋冬と24秋冬を比較すると、キャベツの順位が大きく下がった一方で白菜はわずかな順位変動に留まり、鍋の食材として根強い人気が続いている

今年の夏も長期化する見込みであるため、比較的暖かい日でも手軽に鍋を楽しめる「フライパン蒸し鍋」のようなレシピが引き続き人気を集める可能性が高い。また、野菜価格の高騰によって定番の鍋物野菜を避け、もやしなどの代替食材にシフトしている様子も見られた。価格高騰の局面では、通年で価格変化が少ない野菜やきのこ類、手軽で価格が安定しているカット野菜を使用した鍋料理の需要が高まると考えられる。

鍋全体の検索ボリュームが減少する中で、「おでん」の検索ボリュームが増加している
白菜やキャベツを基本の具材にしていないうでんに需要が流れている可能性も考えられる



※対象期間:2020年1月1日～2025年7月31日

・検索ボリューム

特定のキーワードを含む検索回数/全体の検索件数×1,000

・お気に入りボリューム

特定のカテゴリーのお気に入り数/全体のお気に入り数×1,000