

ぐるなび × SU リスパック株式会社

2023年トレンド鍋®

とろみ鍋

2023年トレンドを先取りした
激アツな商品づくり



レシピBOOK



生鮮



デリカ
(買い合わせ)



デリカ
(ボリューム商品)

トレンド鍋®とは？

消費者トレンドを捉えたメニュー情報の発信として株式会社ぐるなびが「食トレンドの世相」、「ぐるなびビッグデータ」の情報や会員へのアンケート調査などをもとに、その年のトレンドとなりそうな鍋を2009年から毎年発表。今年はいよいよ15番目の鍋となります。



2013年
プチ贅沢鍋™



2014年
プレミアム鍋™



2015年
北陸鍋™



2016年
草鍋™



2017年
フルーツ鍋™



2018年
しびれ鍋®



2019年
発酵鍋™



2020年
みんなでこなべ®



2021年
まるごと鍋®



2022年
平成リバイバル鍋®

- 2009年：トマト鍋™
- 2010年：ラー油鍋™
- 2011年：つけだれが主役鍋™
- 2012年：海鮮トマト鍋™

※「トレンド鍋」は株式会社ぐるなびの登録商標です。

2023年のトレンド鍋[®]は…

2023年トレンド鍋[®]

とろみ鍋

【とろみ鍋[™]とは？】

具材やスープを工夫して「とろみ」をつけることで、冷めにくく身体を芯からあたためる鍋です。出汁に「とろみ」をつけ、あんかけ風にしたり、きのこやとろろなどのぬめりのある具材などを使用することで「とろみ」をつける鍋です。



物価高騰が続き光熱費の節約につながる
「温活」が注目されると予想

**「とろみ」をつけ冷めにくく
保温効果アップがポイント！**

「とろみ鍋™」って
どんなメニューが人気なの？

生活者1000人を 対象に調査

Q: 「とろみ鍋™」の中で食べてみたいメニューは？

1位	きのこ鍋	
1位	あんかけ豆腐鍋	
3位	うどん鍋	
4位	豚肉と白菜のミルフィーユ鍋	
5位	ラーメン鍋	
6位	 あんかけキムチ鍋	
7位	カレー鍋	
8位	みぞれ鍋	
9位	マーボー鍋	
10位	とろろ鍋	

※2023年7月 リスパック調べ N=1000名（複数回答）

「きのこ鍋」「あんかけ豆腐鍋」が同率1位

鍋に求めることは 回答率57.4%で「温かさ」が1位

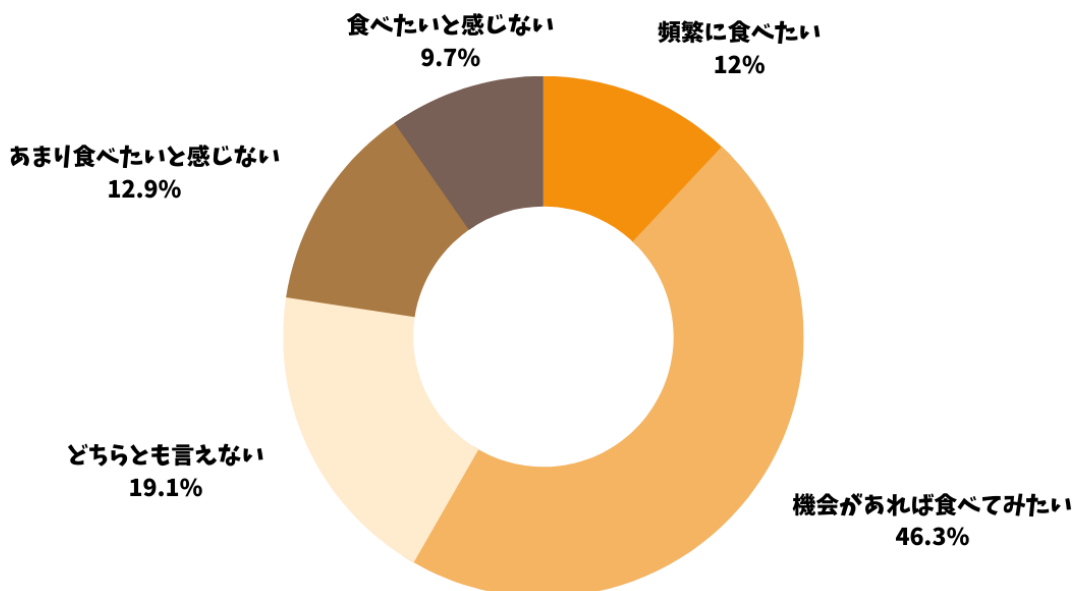
Q:鍋料理に求めることは？

1位	温かさ（体が温まる）
2位	肉がおいしく食べられる
3位	満腹感
4位	たくさんの具材が食べられること
5位	栄養バランス

※2023年7月 リスパック調べ N=1000名（複数回答）

合計58.3%の生活者が 「とろみ鍋™」を食べてみたいと回答

Q:「とろみ鍋™」を食べてみたいと思いますか？



※2023年7月 リスパック調べ N=1000名（単一回答）

生鮮部門向け

生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第1位



容器名サイズ：381×211×58mm（本体）

きのこ鍋キット

容器名：アールケース 38-22B/アールケース 38-22 OC
/バイオPET AC-20-13T

使用食材

えのき150g・しめじ150g・まいたけ100g・しいたけ75g・
豚ロース200g・スープの素・片栗粉

生鮮部門向け

生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第4位



容器名サイズ：381×211×58mm（本体）

豚肉と白菜のミルフィーユとろみ鍋™キット

容器名：アールケース 38-22B/アールケース 38-22 OC

使用食材

白菜930g・豚バラスライス500g・
スープの素・片栗粉

生鮮部門向け



生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第10位

容器名サイズ：299×196×58mm（本体）

とろろ鍋キット

容器名：アールケース 30-20B/アールケース 30-20 OC
/バイオPET AC-25-10T

使用食材

白菜150g・水菜20g・ネギ30g・人参20g・えのき40g・
しめじ40g・鶏もも肉300g・スープ60cc・とろろ（50g×2個）

生鮮部門向け



生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第8位

容器名サイズ：299×196×58mm（本体）

みぞれ鍋キット

容器名：アールケース 30-20B/アールケース 30-20 OC
/バイオPET AC-25-10T

使用食材

白菜150g・水菜20g・ネギ30g・人参20g・えのき40g・
しめじ40g・鶏もも肉300g・スープ60cc・大根（50×2個）

キット商品 にピッタリな アールケース



汎用トレーが中皿 として使用可能！

野菜はアウトパック加工、
精肉・鮮魚部門はインスタ加工ができ
店舗の特色を最大限に演出可能。



キット商品にぴったりな サイズ展開

時短・簡便を求める生活者が増加中！
鍋キット商品に
ぴったりのサイズ展開。

デリカ部門向け



生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第1位

容器名サイズ：
145×145×63mm（本体）

きのこ鍋

容器名：ほっこり 145-60B 石目茶/ほっこり 145 OC 耐熱

使用食材

えのき110g・なめこ20g・しめじ70g・水菜30g・
つくね（17g×3個）・スープ110cc

デリカ部門向け



生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第6位

容器名サイズ：
145×145×63mm（本体）

とろとろキムチ鍋

容器名：ほっこり 145-60B とちのき/ほっこり 145 OC 耐熱

使用食材

キムチ20g・白菜110g・ニラ10g・ネギ20g・
あさり20g（4個）・豚バラ肉30g・スープ110cc

デリカ部門向け



容器名サイズ：
145×145×63mm（本体）

酸辣湯鍋

容器名：ほっこり 145-60B ソワレレッド/ほっこり 145 OC 耐熱

使用食材

豆腐120g・白菜100g・人参10g・しいたけ15g・卵60g（1個）・
豚ロース肉25g・スープ110cc

デリカ部門向け



生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第7位

容器名サイズ：
145×145×63mm（本体）

カレー鍋

容器名：ほっこり 145-60B 黒/ほっこり 145 OC 耐熱

使用食材

ウインナー2本分・ブロッコリー30g・キャベツ100g・
えのき15g・人参10g・ミニトマト30g（3個）・もやし20g・
ネギ10g・スープ200cc

デリカ部門向け



容器名サイズ：
145×145×63mm（本体）

海鮮クリーム鍋

容器名：ほっこり 145-60B 白/ほっこり 145 OC 耐熱

使用食材

えび36g（2尾）・鮭60g・ホタテ30g・白菜110g・水菜25g・
スープ110cc

デリカ部門向け



生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第9位

容器名サイズ：
145×145×63mm（本体）

麻婆豆腐鍋

容器名：ほっこり 145-60B ソワレレッド/ほっこり 145 OC 耐熱

使用食材

豆腐260g・ひき肉45g・ニラ5g・スープ110cc

デリカ部門向け



容器名サイズ：
145×145×63mm（本体）

サムゲタン鍋

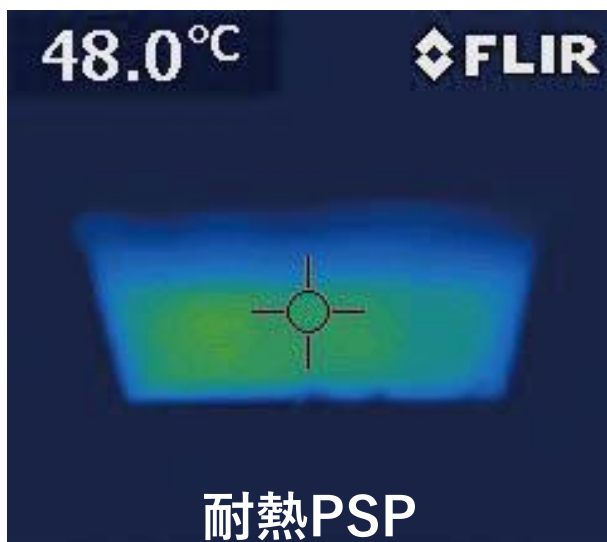
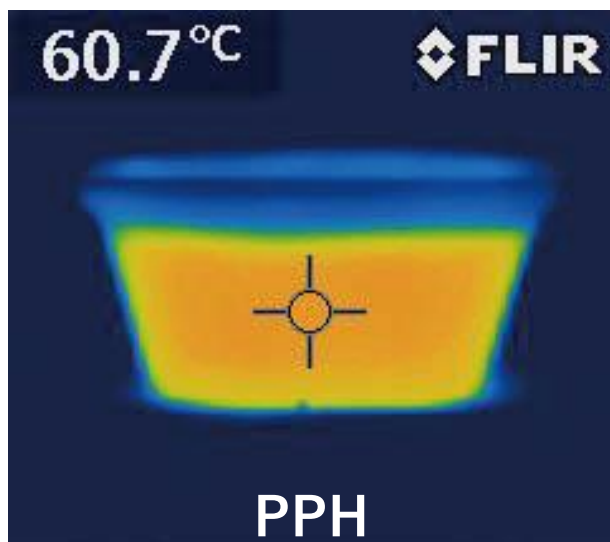
容器名：ほっこり 145-60B ソワレレッド/ほっこり 145 OC 耐熱

使用食材

鶏手羽肉95g（2本）・大根90g・豆腐50g・水菜25g・
クコの実3粒・スープ110cc

アツアツ鍋でもほっこりなら安心

手に持っても熱すぎず安心な耐熱PSPだから
「とろみ鍋™」にも安心してお使いいただけます！



※測定条件：300gの水を入れ1600Wで55秒温め、水温が75~80°Cになったものを
10秒後にサーモグラフィーで測定

滑りにくい底面凹凸



液漏れしにくい内嵌合



 **RISU YOUKI**
容器.com
商品・売場づくりのお役立ちサイト

ほっこりの
機能性を動画で
チェック！



デリカ部門向け



生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第1位

容器名サイズ：
218パイ×70mm（本体）

あんかけ豆腐鍋

容器名：麺丼2 本体 黒/麺丼2 蓋

使用食材

豆腐360g・人参18g・ネギ25g・きくらげ12g・えび60g（3尾）・
豚バラ肉50g・ブラックペッパー適量・スープ300cc

デリカ部門向け



容器名サイズ：
218パイ×70mm（本体）

鰯と白菜の塩麴とろみ鍋

容器名：麺丼2 本体 黒/麺丼2 蓋

使用食材

鰯80g・白菜230g・ネギ40g・豆腐75g・えのき40g・スープ250cc

デリカ部門向け

うどんは中皿を活用で
ボリュームUP&おいしさキープ♪



生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第3位

とろみ！うどん鍋

容器名：麺丼2 本体 黒/麺丼2 蓋/麺丼2 中皿

容器名サイズ：
218パイ×70mm (本体)
218パイ×57mm (中皿)

使用食材

うどん230g 白菜110g・ひき肉50g・大根60g・
糸唐辛子 適量・スープ220cc

デリカ部門向け

ラーメンは中皿を活用で
ボリュームUP&おいしさキープ♪



生活者が
食べたい
「とろみ鍋™」
第5位

とろみ！ラーメン鍋

容器名：麺丼2 本体 黒/麺丼2 蓋/麺丼2 中皿

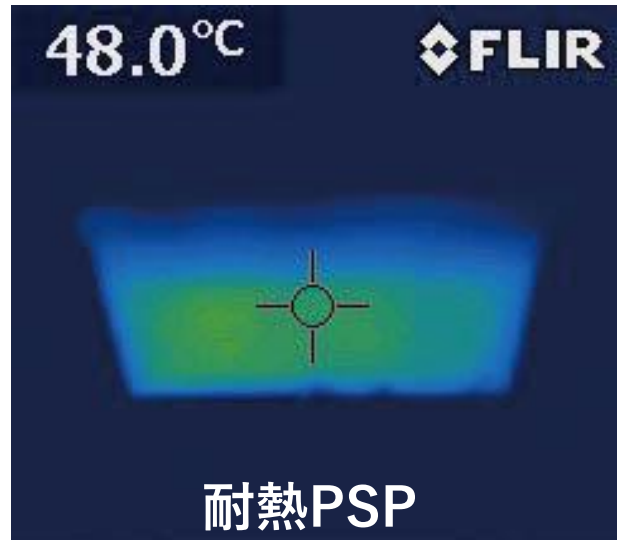
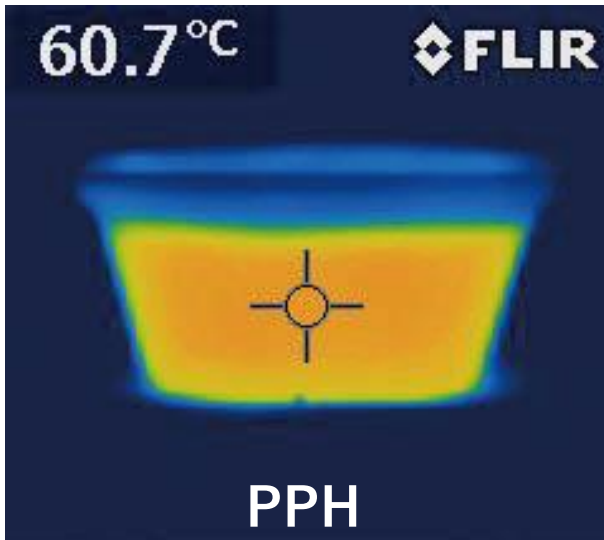
容器名サイズ：
218パイ×70mm (本体)
218パイ×57mm (中皿)

使用食材

ラーメン200g・鶏もも肉90g・キャベツ120g・人参15g・
ネギ30g・もやし30g・水菜30g・スープ280cc

アツアツ鍋でも 麺丼 2 なら 安心

手に持っても熱すぎず安心な耐熱PSPだから
「とろみ鍋™」にも安心してお使いいただけます！



※測定条件：300gの水を入れ1600Wで55秒温め、水温が75~80°Cになったものを
10秒後にサーモグラフィーで測定

使い分け可能な 3WAY仕様



1WAY

本体/蓋



2WAY

本体/中皿/蓋



3WAY

中皿/蓋

液漏れしにくい内嵌合



RISU YOUKI
容器.com
商品・売場づくりのお役立ちサイト

麺丼2の
機能性を動画で
チェック！



リスパック株式会社
お役立ち情報 配信中



商品カタログや商品紹介動画など最新の情報をお届けするサイト。



新商品情報やメルマガ
 会員限定の生活者アンケート
 分析資料などを定期的に配信！



商品情報や環境配慮への取り組み、お役立ち情報やクイズなどを交えた小ネタなどを配信。



商品・売場づくりのお役立ちサイト

最新情報をチェック



<https://www.risupacknext.com>



メルマガ登録はこちらから



フォローお願いします



RISUPACK_OFFICIAL_JP

■事業所一覧

営業本部	TEL(0568)67-5513(代) FAX(0568)67-7721 〒484-0894 愛知県犬山市羽黒宮浦1番地
バイオ営業部	TEL(0568)67-5513(代) FAX(0568)67-7721 〒484-0894 愛知県犬山市羽黒宮浦1番地
札幌営業所	TEL(011)864-8394(代) FAX(011)864-8147 〒003-0024 札幌市白石区本郷通4丁目南1番2号
仙台支店	TEL(022)223-3113(代) FAX(022)223-3115 〒980-0811 仙台市青葉区一番町2丁目8番15号(太陽生命ビル5階)
東京支店	TEL(03)6702-0190(代) FAX(03)5649-3606 〒103-0002 東京都中央区日本橋馬喰町1丁目6番7号
大宮営業部	TEL(048)650-3786(代) FAX(048)650-3789 〒330-0801 さいたま市大宮区土手町1丁目62の1(ワコーレ大宮ビルII2階)
西東京営業部	TEL(042)724-1580(代) FAX(042)724-6495 〒194-0022 東京都町田市森野1丁目25番5号(博信ビル3階)
名古屋支店	TEL(052)732-1411(代) FAX(052)733-3740 〒464-0850 名古屋市千種区今池4丁目1番29号(ニッセイ今池ビル1階)
金沢営業所	TEL(076)237-5480(代) FAX(076)237-8615 〒920-0062 金沢市割出町633番地の1(新保第2ビル3階)
静岡営業所	TEL(054)205-3231(代) FAX(054)273-2750 〒420-0851 静岡県静岡市葵区黒金町11番地7(大樹生命静岡駅前ビル5階)
大阪支店	TEL(06)6445-7722(代) FAX(06)6445-7527 〒550-0003 大阪市西区京町堀1丁目6番4号(アーバンリサーチビル5階)
中四国支店	TEL(086)212-1611(代) FAX(086)212-1615 〒700-0821 岡山市北区中山下1丁目2-3(太陽生命岡山ビル7階)
福岡支店	TEL(092)431-8032(代) FAX(092)473-5908 〒812-0016 福岡市博多区博多駅南1丁目2番15号(事務機ビル5階)