



主婦の味方「ライフ」が徹底調査 “映え”ないけど、簡単で美味しい“地味鍋”がブームの予感！？ この冬作りたい鍋、第1位は「千切りキャベツ鍋」

～首都圏・近畿圏の愛され具材 1位は意外なあの食材に～

“おいしい” “ワクワク” “ハッピー” をお届けするライフコーポレーションは、この度ライフをご利用いただいている首都圏・近畿圏の約6000名のお客様を対象に、2018年11月9日（金）～11月16日（金）の期間、ライフアプリのアンケートで今年の「鍋事情」について調査いたしました。

昨今、SNS上で見た目にインパクトのある“映え鍋”が話題になっている中、主婦の味方であるライフをご利用いただくお客様の“生”の声を徹底解剖しお伝えいたします。

 本当に求められている鍋は、簡単・美味しい・ヘルシーだった！？
2018年話題の鍋、お家で作ってみたい鍋は？

本調査では、日本最大級のレシピ動画「DELISH KITCHEN」とライフが考える、2018年トレンド鍋の5つ【「チーズ鶏餃子鍋」「バターチキンカレー鍋」「フライパンで！無水鍋」「焼き鳥缶で！簡単鍋」「千切りキャベツ鍋】より、家庭で作ってみたいと思う鍋を聞いてみました。※1

多くの“映え鍋”が話題の中、主婦の“生”の 声はどのようになったのでしょうか…！？

結果、首都圏・近畿圏双方で「千切りキャベツ鍋」が30%の支持を得て1位になりました。世の主婦の方は、見た目のインパクトではなく、簡単に作ることでできる“ズボラメニュー”を好む方が多いようです。キャベツをたくさん使って簡単ヘルシーな鍋レシピは主婦の味方レシピになること間違いありません。

※1Appendixにて、各鍋メニューの詳細レシピを記載しております。

主婦が作りたいトレンド鍋NO.1

「ほっと温まる♪千切りキャベツの和風鍋」



《料理レシピ》

材料	2人分
豚バラ薄切り肉	200g
カット野菜[キャベツ・千切り]	150g
もやし	1袋
ニラ	1/2束
☆調味料	
酒	大さじ1
みりん	大さじ2
塩	小さじ1/3
しょうゆ	大さじ1
和風顆粒だし	小さじ1
水	400cc

－これがオススメ！－

究極ズボラさんにはこれが必須。
切らずに入れるだけで作れる優れもの！

スマイルライフ
キャベツ千切り 1パック

100円（税抜）



POINT

余りがちな、キャベツを千切りにして鍋に入れるだけで完成する簡単ズボラ鍋レシピです。
しんなりとしたキャベツにつゆが染み込む、「簡単・節約・時短」の三拍子が揃う主婦の味方鍋です！

＜本件に関するお問い合わせ＞

ライフPR事務局（株アンティル） 担当：武田・田邊・境

TEL：03-6825-3020 / FAX：03-6685-5266 / E-mail：lifecorp@vectorinc.co.jp



首都圏と近畿圏では鍋文化に違いがあった！ あなたは、鍋といったら何鍋を思い浮かべますか？

首都圏と比べて、近畿圏は鍋文化が根強いと言われていますが、地域性はあったのでしょうか。

下記ラインナップの鍋を候補とし、聞いてみました。

【「キムチ鍋」「すき焼き」「トマト鍋」「モツ鍋」「塩とんこつ鍋」「寄せ鍋」「水炊き」「豆乳鍋」「味噌鍋】

ライフのお客様調査の結果、首都圏では半数の支持を得た「寄せ鍋」が堂々の1位、キムチ鍋が2位（15%）となりました。

それに対し、近畿圏では、1位は45%獲得の「寄せ鍋」であったものの「水炊き」が26%と、1位の寄せ鍋に19ポイント差で迫る人気を獲得し2位という結果となりました。

ーこれがオススメ！ー

焼津産鯉節と日高昆布の合わせだしの旨味がたっぷり！鶏ガラだしのコクが決めてのスープです。

スマイルライフ
寄せ鍋つゆ750g

198円（税抜）



意外な鍋食材！？首都圏・近畿圏で『もち』の人气があらわに！ 鍋にいたい具材はなんですか？

鍋には、白菜・豆腐・きのこ類・ネギなどと王道の具材があります。

地域や家庭によって、王道具材に加えるプラス1の食材にどのような違いはあるのでしょうか。

下記ラインナップを候補とし、聞いてみました。

【「ソーセージ」「チーズ」「もち」「糸こんにゃく」「冷凍シュウマイ」「冷凍たこやき」「冷凍おにぎり」「冷凍餃子」「練り物類】

ライフのお客様調査の結果、首都圏・近畿圏どちらも「もち」が1位という結果となりました。

以外な結果なようにも思えますが、同じ時期によく食べるため鍋の具材として使う主婦の方が多かったようです！

首都圏

1位 もち

2位 糸こんにゃく

3位 練り物類

近畿圏

1位 もち

2位 冷凍餃子

3位 ソーセージ

ーこれがオススメ！ー

国産水稲もち米100%使用

スマイルライフ
しゃぶしゃぶもち

198円（税抜）



国産素材を使用したこだわり餃子

ライフプレミアム
大粒もちり肉餃子8コ入

238円（税抜）



やわらか食感で食べやすい

ライフナチュラル
無塩せきあらびきウインナー

168円（税抜）



※価格は参考売価となります。一部店舗では取扱いがない場合がございます。

＜本件に関するお問い合わせ＞

ライフPR事務局（株）アンティル 担当：武田・田邊・境

TEL：03-6825-3020 / FAX：03-6685-5266 / E-mail：lifecorp@vectorinc.co.jp

日本最大級のレシピ動画「DELISH KITCHEN」がおすすめする今年の鍋の中から、ライフが選んだトレンド鍋 5 品はこちら！ご家庭で試していただきやすい手軽なレシピをそろえております。「DELISH KITCHEN」のサイト上に、詳しい作り方は動画で紹介中！ぜひご家庭で作ってみてはいかがでしょうか？



シメはごはんで決まり♪ 焼き鳥缶でキム玉鍋

焼き鳥缶、キムチを入れて簡単にコク深い味わいの鍋が作れます♪お手軽に作れて、忙しい時や疲れた時の夕飯にぴったりです。

<https://delishkitchen.tv/recipes/220224897463353686>



まるやかスパイシー♪ バターチキンカレー鍋

大人気のバターチキンカレーを鍋にアレンジ！カレーのスパイシーさに、トマトとバターのまるやかさがあいまって、お子様から大人まで大好きな味わいに仕上がります。

<https://delishkitchen.tv/recipes/167890413787546092>



体温まる一品！ チーズ鶏餃子鍋

鶏肉から出汁が出るので顆粒だしがいりません！自然の旨みを使っておいしいお鍋をつくりましょう♪トロッと溶けた餃子がチーズに絡んでお箸が進みます！

<https://delishkitchen.tv/recipes/215485052555886875>



フライパンで簡単♪ キムチ無水鍋

豚肉と野菜をたっぷり盛って、ポン酢で蒸します。野菜はカット野菜を使えばより手軽に！シメはごはんはもちろん、焼うどんもおすすめです♪ホットプレートを使ってでもできますよ♪

<https://delishkitchen.tv/recipes/220229623219224918>

「DELISH KITCHEN」とは

1,500万人以上に利用されている日本最大級のレシピ動画メディア。2015年9月にSNSにてサービス提供を開始し、2016年12月にリリースしたスマートフォンアプリは2017年ダウンロード数No.1のレシピ動画アプリに。レシピは「誰でも簡単においしく作れる」をテーマにすべて管理栄養士などの食のプロによって考案され、その総数は1万8,000件以上。さらに、近くのお店の特売情報の配信・クーポン配布などの毎日のお買い物がお得・便利になる機能や、作りたいレシピに必要な食材をワンタップでネットスーパーに注文できるシステム、デザイン性と機能性に優れたオリジナルキッチンツールの販売など、食卓を豊かにするサービスが満載です。



＜本件に関するお問い合わせ＞

ライフPR事務局 (株)アンティル 担当：武田・田邊・境

TEL：03-6825-3020 / FAX：03-6685-5266 / E-mail：lifecorp@vectorinc.co.jp