

ニュースリリース



今年の冬、自宅で鍋をつくる主婦は95% 今年のトレンドは『パーティー串鍋』

冬といえば「鍋」。2017年冬の鍋トレンドと鍋にかかせない便利グッズをご紹介します。

これから季節は本格的な冬を迎えます。冬の風物詩といえば「鍋」ですが、毎年さまざまなアレンジやバリエーションの鍋が生まれ、楽しまれています。

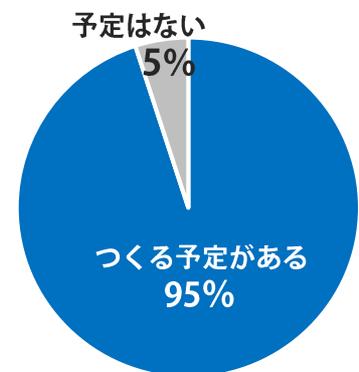
トレンド総研のアンケートによると、95%の主婦が「今年の冬、自宅で鍋料理をつくる予定がある」と回答。その頻度は「週に一回以上」が64%と半数以上の主婦が毎週鍋をつくりたいと考えていることがわかりました。その一方、自宅での鍋料理はマンネリ化しやすいと答えた人は86%もいます。

そうした背景があり、毎年さまざまな鍋が話題になります。昨年は「トマト鍋×カレー鍋」など2種類の鍋を掛け合わせたハイブリット鍋が流行。今年の流行鍋はズバリ『パーティー串鍋』。そして『パーティー串鍋』を試したいと7割の主婦が回答（トレンド総研調べ）

『パーティー串鍋』とは、その名の通り肉や野菜を串にさして楽しむ鍋のこと。串を使うだけで鍋に高さや立体感がでてインパクト大。肉と野菜を交互にさせれば色彩も鮮やかになり、いつもの具材を使った鍋が手間やお金をかけずにグレードアップ。マンネリ化しやすい自宅「鍋」を脱することができます。串になっているので取り分けもカンタンでホームパーティにもぴったり。居酒屋や和食料理店でも串スタイルの鍋メニューを提供するお店が増えています。また、大手食品メーカーからも串鍋レシピが紹介されています。

ところで、お鍋などの煮込み料理で気になるのが「アク取り」。神経質にすべてのアクを取り除く必要はないですが、ある程度は取ったほうが料理の味がスッキリして美味しくできるという意見が多いです。

Q：今年の冬、自宅で鍋調理をつくる予定がありますか？

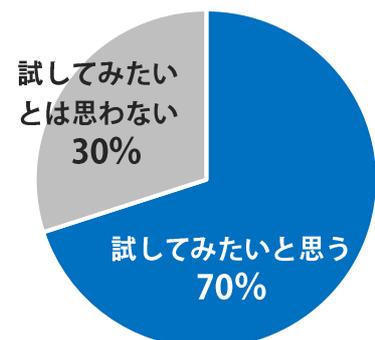


（トレンド総研調べ）



●いつもの具材を串に刺すだけでマンネリ脱出！華やかで楽しい『パーティ串鍋』

Q：『パーティー串鍋』を試してみたいと思いますか？



（トレンド総研調べ）

当社から発売されている「leye あくとりスプーン」(以下「あくとりスプーン」)はお鍋の季節の秋冬に最も動きがある商品です。

『あくとりスプーン』は徹底的にアクの取りやすさにこだわって開発しました。

具材と具材のすき間に浮かび上がってくるアクを具材を避けながら取るのは面倒なものです。

『あくとりスプーン』は具と具の間のアクをスイスイと取れる小ぶりで卵型のスプーン形状。できるだけスープは入れずに表面に浮くアクだけが取れるようにスプーンに平らなフチを付けました。もしもスープが入ってしまった場合でも、スリット(高さ1.2mmの細い穴)もあるので、傾けるだけでスープのみ鍋に戻すことができます。

『パーティー串鍋』のアク取りは、串が邪魔をしてお玉や目皿状の一般的なアク取りグッズでは特にやりづらいです。

『あくとりスプーン』なら、串と串の間のアクを狙ってスイスイすくえます。



- 具のすきまの細かいアクも取りやすい卵型。平らなフチで表面のアクだけ取りやすい。

[今年の流行鍋、鍋グッズ、冬の風物詩企画] 等にいかがでしょうか。

《商品概要》

- 商品名: leye<レイエ>あくとりスプーン
- 価格: 1,500円(税抜)
- サイズ: 全長 23.3×幅 5.4cm
- 材質: 18-0 ステンレス
- 主な販売先: 百貨店、専門店、通販等



本件に関するお問い合わせ先

オークス株式会社 マーケティング本部 三ッ本・布施宛 〒955-0842 新潟県三条市島田2-8-3
電話: 0256-35-1211 (代表) FAX: 0256-35-0341 携帯: 080-6625-8637 (近藤)
Email: media@aux-ltd.co.jp URL: http://www.aux-ltd.co.jp