

おうち鍋需要増！個々に食べる1人用鍋に注目

一人前小鍋、一人前ご当地おでん、こだわり鍋つゆなど

株式会社ロフトは、これから寒さがさらに厳しくなる季節に向け、**自宅で楽しめる鍋料理グッズ**を展開中です。

コロナ禍の今年には家族や一人でおうちにて鍋料理を楽しむ人が増えています。トレンドも大鍋をみんなで囲むことから、自分専用の小さな鍋をつつくスタイルに移行しつつあります。ロフトでは家族向けの3~4人前のサイズの土鍋から、一人暮らしでも楽しめる一人前の小鍋まで取り揃えます。また、日本各地のご当地の味が楽しめる一人用おでんセット、バリエーション豊富な鍋つゆなど、密を避けつつ心も体も温まる“おうち鍋活”アイテムを取り揃えます。

■自分専用、1人前にちょうど良いサイズの小鍋いろいろ ※価格は全て税込み。

- 新商品** サーマテック IH対応土鍋 6.5号(ミヤオカンパニーリミテド)・・・5,500円

- KAKOMI(カコミ) IH鍋 1.2ℓ (KINTO)**・・・8,250円 ①

それぞれIH調理器、直火、電子レンジ、オーブン、ハロゲンヒーターにも対応。

吸水性が少ないため匂いがつきにくく、お手入れも簡単。

- ぐつぐつ鉄鍋ミニ(ドウシヤ)**・・・3,080円 ②

別売りの固形燃料を使えば、電源の取れないアウトドアでも楽しめるコンパクトサイズの卓上鉄鍋。

- 新商品** ま工房 ワニ土鍋 700CC(ま工房)・・・7,700円 ③ ※渋谷ロフトのみ扱い

蓋の持ち手部分に動物があしらわれた、職人手作りの1点モノ土鍋。ワニのほかにはブタ、パンダなども。



■地域によって具材、出汁の味いろいろ。1~2人前ご当地おでん。

5分温めるだけで手軽に食べられる地域によって異なる具材とスープが入ったおでんパック。

- 名古屋風味噌煮込みおでん(紀文食品)**・・・412円 ④

八丁味噌をベースに甘辛く煮込んだ味噌煮込みおでん。角天、豚もつなど6種7品、仕上げ味噌付き。

- 静岡風おでん(紀文食品)**・・・412円

醤油とだしの効いた濃口仕立てスープ。黒はんぺん、ごぼう巻、豚もつなど6種7品、かやく粉付き。

- 京風おでん(紀文食品)**・・・412円

昆布だしがきいた、コクのあるすっきりとした味わい。厚揚げ、ひら天、筍、結び昆布など7種7品入。



■生姜に、甘酒、一人用、バリエーションいろいろおすすめ鍋つゆ。

- 新商品** だしが世界を旨くする 鍋スープ うまみ塩/まろみ味噌(にんべん)・・・各378円

だしにこだわった化学調味料無添加の個包装タイプの鍋つゆ。1人前×4袋入り。⑤

- 岩下の新生姜 鍋スープ/寄せ鍋スープ(宮島醤油)**・・・各411円

岩下の新生姜パウダーとたっぷりの生姜を使ったストレートタイプの鍋スープ。2~3人前。

- 然舎 甘酒鍋(ニビシ醤油)**・・・540円(ストレートタイプ、3~4人前)

福岡・朝倉の老舗蔵元が手がける「国菊甘酒」使用。ほんのり生姜の利いた甘酒鍋つゆ。

- 花椒香る四川麻辣鍋スープ(松屋栄食品本舗)**・・・398円(ストレートタイプ、2~3人前)



■展開場所：渋谷ロフト 3階 他、全国のロフトおよびロフトネットストア(<https://loft.omni7.jp/top>)

※店舗により取り扱いアイテムは異なります。

※11月18日(水)~11月25日(水)期間中、渋谷ロフト 1階 間坂ステージにて

「Let's! 和ごはんプロジェクト おうち鍋活、はじめました」ポップアップイベントを開催。

※このリリースの情報は2020年11月現在のものです。商品内容・価格等は変更になる可能性があります。