

PRESS RELEASE

「おでんvsお鍋勢カマップ」を発表

おだやかな秋晴れで気温差大
例年より早く お鍋勢力拡大

株式会社ライフビジネスウェザー(本社:東京都中央区、代表取締役:石川勝敏 以下、LBW)は2015年10月8日、寒い時期に恋しくなる“おでん”と“お鍋”のどちらがより食べたくなるかを予想する「おでんvsお鍋勢カマップ」を発表致しました。LBWの調べによると、おでんやその食材は初秋期、寒さが増すほど売上が増加しますが、より秋が深まり最低気温が10度を下回るようになると、おでんに代わって鍋物関連の商品のほうが売上が増加することが分かりました。この結果をもとに、向こう一週間の予想気温から、おでんとお鍋の“食べたい度”を算出し、マップでお知らせします。また、期間中で一番冷え込みの強い日を「イチオシ!ぐつぐつ日和」として、お知らせします。



北日本 お鍋優勢!

今週は冷たい空気が流れ込み、平年を下回る冷え込みの所が多くなりました。今後は、台風23号から変わった低気圧が去ったあと、さらに冷たい空気が日本付近に流れ込むでしょう。来週にかけても、おでんやお鍋が美味しく感じられる日が続きそうです。おでんが頃合の時期ですが、北からはジワジワとお鍋の勢力が強まりそうです。北海道では、お鍋がピッタリの寒さになるでしょう。

今期間中、おでんやお鍋などの煮込み料理が最も美味しく感じられる「イチオシ!ぐつぐつ日和」は、おだやかな秋晴れとなり、朝晩の冷え込みが強まる12～13日ごろの所が多くなりそうです(表1)。北海道は、風が強まったり、しぐれたり、一段と寒さが身にしみそう…。各地とも、おでんやお鍋を食べて、体を温めましょう!

表1 予想期間中「イチオシ！ぐつぐつ日和」

期間:2015年10月10～16日		福井	10月13日
札幌	10月13日	彦根	10月13日
青森	10月13日	京都	10月13日
秋田	10月14日	大阪	10月13日
盛岡	10月13日	神戸	10月13日
仙台	10月14日	奈良	10月13日
山形	10月14日	和歌山	10月13日
福島	10月13日	岡山	10月12日
水戸	10月13日	広島	10月12日
宇都宮	10月13日	松江	10月12日
前橋	10月13日	鳥取	10月12日
熊谷	10月13日	徳島	10月12日
東京	10月13日	高松	10月12日
銚子	10月13日	松山	10月12日
横浜	10月13日	高知	10月12日
長野	10月13日	下関	10月12日
甲府	10月13日	福岡	10月12日
静岡	10月13日	大分	10月12日
名古屋	10月13日	長崎	10月12日
岐阜	10月13日	佐賀	10月12日
津	10月13日	熊本	10月12日
新潟	10月14日	宮崎	10月12日
富山	10月13日	鹿児島	10月12日
金沢	10月13日	那覇	10月12日



秋の深まりゆっくり＝おでんシーズン長期化

ことは、不順な天気が続いた8月中旬から一気に涼しくなり、全国的に秋が早めに訪れています。10月の終わり頃以降は、打って変わって季節の進行がゆっくり。気温は、少なくとも12月ごろにかけて平年より高めとなる予想で、いつもの年より秋が長く感じられるでしょう。お鍋が恋しくなるほどの強い冷え込みの日は、しばらく北日本や山沿い・内陸部が中心となりそうです。多くの所で、おでんのほうが食べたくなる期間が長いでしょう。

おでんといっても、全国ではご当地おでんが存在！しょうが味噌をかけて食べる「青森風おでん」や、ダシ粉がかかった黒はんぺんが特徴的な「静岡風おでん」。また、関東では、かつお節のダシを効かせる一方で、関西では昆布ダシを加えて深みを出すなど、ダシやタレ、それに具もさまざまです。長めのおでんシーズンに合わせて、色々なアレンジを効かせたおでんを楽しんでみてはいかがでしょうか。



具材で解析！おでん・お鍋の逆転現象！

LBWビジネス気象研究所の調べによると、お盆過ぎから増加するおでんやその具材の売上は、より秋が深まると落ち着き、鍋物関連の商品の売上のほうが増加することが分かっています。

例えば、関東地方の複数店舗において、おでんの代表格である大根と、お鍋に活躍する白菜を比較した所、お盆を過ぎるとおでんの売上増加に伴って大根の売上が伸びますが、9月に入り朝の最低気温が20度を下回るようになると白菜の売上が伸び出し、10月に入って最低気温が10度を下回る頃になると、白菜の売上が大根を上回るようになっていました。寒さが増すと、おでんよりもお鍋を選ぶ家庭が増えるためと考えられます。

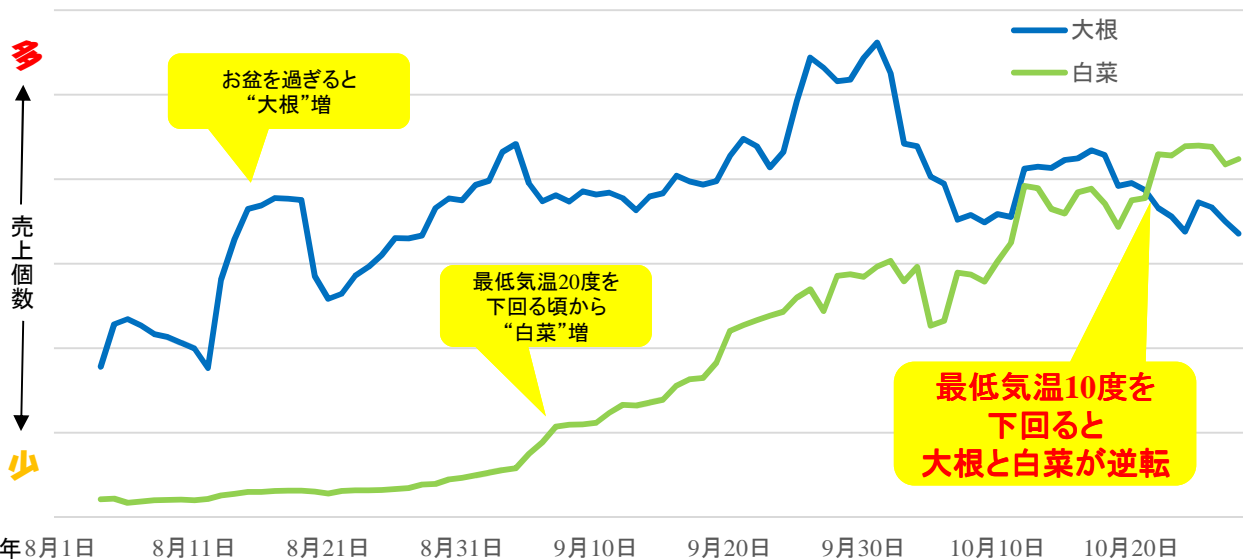


図1 大根と白菜の売上個数(7日移動平均)



寒いほど「お鍋」のほうが恋しくなるのは？

人の体は夏の間、産熱を抑えるために基礎代謝が低くなり、さっぱりとした低カロリーのものを楽しみます。一方、冬に向けては産熱のため基礎代謝が高まり、こってりとした高カロリーのものを楽しめるようになります。さっぱりとした味付けで低カロリーのおでんに対し、鍋は味噌仕立てやとんこつベース、キムチ味など、こってりとした味付けで高カロリーのものも多く、寒さが増すほど好まれる料理と言えるでしょう。

【今後の発表スケジュール】

毎週木曜日、LBW気象予報士が向こう一週間の寒さを予想し、発表致します。

＜お問い合わせ先＞

株式会社ライフビジネスウェザー ビジネス気象研究所 小越・藤田・常盤

E-mail: contact@lbw.jp TEL:03-3668-6141 FAX:03-3668-6145

＜会社概要＞

(1) 商号 : 株式会社ライフビジネスウェザー (気象庁予報業務許可第83号)

(2) 代表者 : 代表取締役 石川勝敏

(3) 本店所在地 : 東京都中央区日本橋堀留町1-10-14人形町セントラルビル2階

(4) 設立年月日 : 1998年1月

(5) 主な事業の内容: リアルタイム気象データを活用した商品の企画・開発・販売
Web・スマートフォン、各種メディア向け生活気象情報の提供