

PRESS RELEASE

「おでんvsお鍋勢力マップ」第3回を発表

強い寒気 次々南下

お鍋も恋しい寒さ到来

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22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お鍋勢力マップ」第3回を発表致しました。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。



お鍋の追い風、木枯らしピューピュー

今週は、冷たい空気が流れ込んだ北海道や東北北部を中心に、霜が降りるほど冷え込み、お鍋日和の日が多くなりました。一方で、そのほかの各地は、暖かい空気に覆われて、冷え込みが弱まった所がほとんどでした。

この先は、冬並みの冷たい空気が断続的に流れ込み、お鍋勢力が盛り返してくる予想!25日ごろと28日ごろに寒くなり、北海道では平野部でも雪が降るほどでしょう。冷たい北よりの風が強まって、東・西日本でも木枯らしが吹くかもしれません。

このため、今期間中の「イチオシ!ぐつぐつ日和」(表1)は、25~26日の所が多いでしょう。九州や四国は28日ごろの寒さの方が身にしみそうです。東・西日本でも、気温の変動が大きくなり、お鍋やおでんが一段と美味しく感じられるでしょう。

表1 予想期間中「イチオシ！ぐつぐつ日和」

期間:2015年10月24～30日		福井	10月25日
札幌	10月25日	彦根	10月25日
青森	10月25日	京都	10月25日
秋田	10月25日	大阪	10月25日
盛岡	10月25日	神戸	10月25日
仙台	10月25日	奈良	10月25日
山形	10月25日	和歌山	10月25日
福島	10月25日	岡山	10月25日
水戸	10月26日	広島	10月25日
宇都宮	10月26日	松江	10月25日
前橋	10月26日	鳥取	10月25日
熊谷	10月26日	徳島	10月28日
東京	10月26日	高松	10月28日
銚子	10月26日	松山	10月28日
横浜	10月26日	高知	10月28日
長野	10月25日	下関	10月28日
甲府	10月26日	福岡	10月28日
静岡	10月26日	大分	10月28日
名古屋	10月26日	長崎	10月28日
岐阜	10月26日	佐賀	10月28日
津	10月26日	熊本	10月28日
新潟	10月25日	宮崎	10月28日
富山	10月25日	鹿児島	10月28日
金沢	10月25日	那覇	10月30日



秋の深まりゆっくり＝おでんシーズン長期化

ことしは、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。ただ、冬にかけては、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お求めになります。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お求めようになります。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