

ブレイク必至！ぐるなび旬ワード 12月版レポート

「サラダピザ」、「根菜チップス」が急上昇！

「野菜」で華やぐ、パーティーメニュー

さらに評価が高まる純国産「日本ワイン」にも注目

株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保証一郎、以下 ぐるなび)は、飲食店情報検索サイト「ぐるなび」(<http://www.gnavi.co.jp/>) で2013年11月1日～11月30日までに検索されたメニュー、ドリンク、食材などのグルメキーワードとユーザーアンケートを元に分析した、急上昇グルメワード「ぐるなび旬ワード」の12月版をレポートいたします。

年末年始は集いの季節とあって、場に“華やかさ”を与えるメニューに、「野菜料理」が急上昇。特に女性を中心に「サラダピザ」「根菜チップス」が人気となっています。

さらに、年々評価が高まる「日本ワイン」にも注目が集まり、今年の忘・新年会のトレンドになりそうです。

ヘルシーで彩り豊か！生野菜たっぷりの「サラダピザ」



【サラダピザ:写真提供】

店名:炭DINING 快

URL:<http://r.gnavi.co.jp/g958801/>

この料理を扱うお店一覧

<http://goo.gl/OPgYXA>

見栄え良く、ヘルシーなサラダピザが華やかさを演出

焼いたピザ生地に、ルッコラ・レタス・トマト・ブロッコリー・アボカド・ピスタチオなどの野菜を盛り付けたピザ。生ハムやチーズなどを一緒に乗せる場合も多い。生野菜を使っているため、一般的な「マルゲリータ」などと比べて見栄えがよく、パーティーメニューなどとしても華がある。野菜メニューへの関心の高まりに伴い、主に20～40代の女性層からの興味度が増している。

ユーザーの声

- 自己流のサラダピザを作って食べます。特に、フォルマッジはチーズの濃さと生野菜の歯ざわりが心地よく、濃いチーズ味をあっさり風味に変えてくれるので大変気に入っています(神奈川県、60代女性)
- 店ごとに違いがあるが山盛りのサラダとピザ生地味がマッチしたさっぱりとしたピザ(埼玉県、20代女性)

ぐるなび旬ワード専用広報ページ

URL <http://r.gnavi.co.jp/shun/>

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ

TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

味も見た目も栄養価も魅力的な「根菜チップス」



【根菜チップス・写真提供】

店名: いいだばし畑 飯田橋駅前

URL: <http://r.gnavi.co.jp/a616514/>

この料理を扱うお店一覧:

<http://goo.gl/ZLt3Ya>

スナック感覚の“野菜”おつまみ

大地の栄養素をたっぷり含んだレンコン・ゴボウ・サツマイモ・ジャガイモ・ニンジンなどを、薄くスライスして油で揚げたメニュー。野菜料理への関心が高い20～40代の女性層からの注目を集め、手軽においしく提供できるおやつ・おつまみとして、提供する居酒屋やファミレスなどが増加している。二度揚げしたり、スライス後に1日程度干したりすることで味わいを増すこともできる。

ユーザーの声

- 不足しがちな野菜をスナック感覚で、おつまみとして食べられて、とても食べやすく美味しかったです。(東京都、40代女性)
- ダイニング居酒屋で、ごぼうチップスを食べた。時期によって野菜が変わるチップスがメニューにある。どれもおいしい。(岐阜県、30代女性)

評価を高める国産ブドウで作る美酒「日本ワイン」



【日本ワイン・写真提供】

店名: 十勝Dining & 日本ワイン buta - ck

URL: <http://r.gnavi.co.jp/b639401/>

この料理を扱うお店一覧:

<http://goo.gl/xdOHT6>

出汁(だし)文化の和食との相性も抜群

原材料が輸入物でも日本で醸造すれば国産ワイン、ブドウから国産を使えば日本ワインとされる。年々品質が高まっており、日本ワインに人気が集まっている。バランスに優れた中央葡萄酒 グレイス甲州、夜に収穫する菊鹿ナイトハーベスト五郎丸などが代表格。フランスやイタリアンなど幅広い業態が採用しているのが、和食と合わせるのが醍醐味で、穏やかな酸味と甘みが、出汁文化の和食との相性が良いという。

ユーザーの声

- 甘めだけど口当たりがよく、飲みやすく美味しかったです。(東京都、30代女性)
- 食事の際に日本酒のかわりに飲みました。(北海道、60代男性)