

ブレイク必至！ぐるなび旬ワード 5月版レポート

塩麴に次ぐ大ヒットに期待！

# 万能調味料「レモン塩」が急上昇！

さらに「モチコチキン」、「デザートピザ」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3月16日～5月1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5月版をレポートいたします。

塩麴に次ぐ万能調味料として期待される「レモン塩」、パンケーキの影響で注目される「モチコチキン」やピザの新しい食べ方「デザートピザ」が女性を筆頭に関心が高まっています。

従来の人気メニューをヒントにしており、今後さらなる盛り上がりが見込めるメニューと言えそうです。

## 注目度大！今までになかった万能調味料「レモン塩(塩レモン)」



※レモン塩の活用例。レモン塩を使った調味料で、新しい食べ方が広がっている。

写真提供

店名: FIORE

URL: <http://r.gnavi.co.jp/gcdj600/>

レモン塩を扱うお店一覧

<http://goo.gl/0DUCPP>

### 夏にぴったり！爽やかな香りをもつ万能調味料

モロッコやフランスなどで使われている「香りの調味料」。レモンを塩漬けにし、1か月間ほど寝かせて作る。鶏肉の下味やサラダの味付け、カルパッチョの風味付けなど使い道は多様で、塩麴に次ぐ万能調味料として注目されている。今年1月にTBS『はなまるマーケット』で紹介されたことなどから、幅広い年代の女性層の間で認知度が高まっている。

#### ユーザーの声

- 生野菜と。さっぱり感があり、また頼みたいと思いました (東京都、30代女性)
- サラダに振って食べました(神奈川県、30代女性)
- 焼き鳥にぴったり合う(兵庫県、30代男性)

ぐるなび旬ワード専用広報ページ

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

## NEWタイプの唐揚げで流行先取り! 「モチコチキン」



### 【写真提供】

店名: Pa'INA Aloha Table Hawaiian  
Eats With Muu Muu Coffee

URL: <http://r.gnavi.co.jp/n002902/>

この料理を扱うお店:

<http://goo.gl/JeioQ3>

### もち米の粉を付けて揚げる、ハワイの唐揚げ

醤油・生姜・ニンニク・スパイスなどに漬こんだ鶏肉に、もち米から作ったモチコをまとわせて揚げるハワイ風の唐揚げ。パンケーキブームの影響でハワイ料理に出会う機会が増え、主に20～40代女性からの認知度が高まっている。また、今年1月からハンバーガーチェーン「クア・アイナ」が、「モチコチキンバーガー」を期間限定販売したことで注目されている。

### ユーザーの声

- 横浜のハワイアンのお店で食べた。サクサクしていて美味しかった(千葉県、40代男性)
- もち粉で揚げたことによってよりカリカリに揚がっていておいしかった(鹿児島県、30代女性)

## 男女問わず幅広い年代から高い支持「デザートピザ」



### 【写真提供】

店名: イタリアンダイニング グラッツェ 琴似店

URL: <http://r.gnavi.co.jp/5y1bvkr0000/>

この料理を扱うお店一覧:

<http://goo.gl/dPhGWr>

### フルーツやチョコなどをトッピングした新感覚ピザ

ピザ生地にバナナ・イチゴ・ブルーベリーなどのフルーツや、チョコアイス、カスタードクリームなどをトッピングしたメニュー。フルーツを乗せてから高温の釜で焼くため、フルーツ本来の甘味とみずみずしさを楽しめる。今年2月にフジテレビ『めざましテレビ』や雑誌『横浜ウォーカー』で紹介されたことをきっかけに、男女を問わず20～40代からの興味度が高まっている。

### ユーザーの声

- シェーキーズでチョコレートとマシュマロのカスタードピザをいただきました。縮めのデザートとして甘くておいしいです(千葉県、60代女性)
- イタリアンのお店で3種のベリーのパizzaを食べました。薄いピザ生地がもちりりしていておいしかったです(神奈川県、30代女性)

<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