



ぐるなび **旬** ワード

調査報告レポート

2014年9月版

拝啓

初秋の候、貴店におかれましては益々ご盛栄のこととお慶び申し上げます。

この「ぐるなび旬ワード 調査報告レポート」は、世の中の食に関する情報をぐるなび独自の方法で調査・分析したものです。

ごあいさつ

ぐるなびを利用する一般ユーザーの声や世の中のトレンドをアンケートなどにより捉え、今の時期を特徴づける「旬ワード」を抽出しました。

世代や業態ごとにまとめた旬の食材・メニュー情報を、今後のメニュー開発や市場分析、ぐるなび「お店のこだわり情報」のご活用などにお役立ていただければ幸いです。

敬具

今月の総括

人気の「海外メニュー」が、日本でも好評！ 続々登場する「新発想メニュー」にも注目を

ぐるなびによる分析の結果、海外で人気のメニューが旬ワードとして多く抽出されました。

アメリカで近年人気の「**クレーグル**」「**エッグスラット**」、ハワイのヘルシー朝食「**ピタヤボウル**」は、クロナツ・アサイー・エッグベネディクトに続くヒットメニューとして大いに期待できる一品です。

また、ほんのり甘いタイカレー「**マッサマンカレー**」やイタリアの揚げピッツァ「**パンツェロツティ**」も、定番料理の新しい楽しみ方として比較的取り入れやすいメニューなのではないでしょうか。

一方で、月島「焼肉酒家 傳々」の「**ハラミカツ**」、自由が丘「POTATO CREAM」の「**クリーミーポテトサラダ**」、吉祥寺「Oisix CRAZY for VEGGY」の「**フルーツネード**」など、店独自の工夫が凝らされた新発想メニューも注目されています。これらを参考にしたメニュー開発も、より確実にお客様から喜んでいただくために有効と言えます。

ぐるなび旬ワードを取り入れて 集客力アップを図りましょう！

ぐるなびは、独自の調査・分析によってユーザーの意識や世の中のトレンドを捉え、今まさに興味が急上昇している食材・メニューを「旬ワード」として抽出しています。また、中でも厳選された3つのワードを「期間限定“注目”旬ワード」として指定しています。

9月の注目旬ワード

ハラミカツ

希少部位として近年人気の牛ハラミを使ったカツ。醤油ベースのソースで和食として提供するのはもちろん、デミグラスソースやカレーソースなどとも相性が良い。

<相性のよい登録できる業態>

※現在、調整中です。「ぐるなびPRO for 飲食店」で登録が開始される9月9日までは確定いたします。

フルーツネード

フルーツシロップに大きめのカットフルーツを入れ、炭酸水を注いだデザート感覚のジュースや、より濃厚な味わいが楽しめるレモネードなど。

<相性のよい登録できる業態>

※現在、調整中です。「ぐるなびPRO for 飲食店」で登録が開始される9月9日までは確定いたします。

クリーミーポテトサラダ

ジャガイモを滑らかにつぶしたり、牛乳などを加えたりして、シチューのような食感に仕上げたポテトサラダ。具だくさんのソースをかけるのもオススメ。

<相性のよい登録できる業態>

※現在、調整中です。「ぐるなびPRO for 飲食店」で登録が開始される9月9日までは確定いたします。

「期間限定“注目”旬ワード」は、「レストラン検索」で優先表示されます。

ぐるなびサイト内でも、ユーザーのメイン導線である「レストラン検索」。その「こだわり」枠に、厳選された3つの「旬ワード」（期間限定“注目”旬ワード）が3カ月間にわたってランダムで優先表示されます。

「期間限定“注目”旬ワード」を「ぐるなびPRO for 飲食店」に登録することで、「こだわり」枠の絞り込みに貴店が反映され、ユーザーの目に触れやすくなります。

ぐるなび「レストラン検索」 <http://r.gnavi.co.jp/area/jp/rs/>



「ぐるなびPRO for 飲食店」への登録方法

今月の登録は9月9日～

1 「こだわりの選択」ページでチェック

管理画面の「こだわりの選択」ページにアクセス。メニューに取り入れた「期間限定“注目”旬ワード」にチェックを入れるだけで登録ができます。

● 熟成鶏

※お店の選択している業態によっては登録できない場合がございます。

2 「こだわり」ページに新規登録

管理画面の「こだわりページ編集」にアクセス。旬ワードを生かしたメニューについて、紹介文をご記入ください。※貴店のレストランページ内に掲載されます。

天然氷&シャンパンを使った「高級かき氷」が人気！

目次

2 ごあいさつ／今月の総括

3 旬ワードを取り入れて集客力アップ

4 目次

5 調査報告レポート **How to Use?**

6 ぐるなび旬ワード 調査報告レポート **まとめ**

7 男性20代に関する調査報告

8 男性30代に関する調査報告

9 男性40代に関する調査報告

10 男性50代に関する調査報告

11 女性20代に関する調査報告

12 女性30代に関する調査報告

13 女性40代に関する調査報告

14 女性50代に関する調査報告

15 男性層（総合）に関する調査報告

16 女性層（総合）に関する調査報告

17 全体層（男性・女性 総合）に関する調査報告

17 「ぐるなび旬ワード」一覧

ぐるなび旬ワード 調査報告レポート

20代

男性



新しい名古屋名物「台湾まぜそば」や新食感の「クリーミーポテトサラダ」をはじめ、従来の人気料理を店独自の工夫で進化させたメニューが好評を得ている。

20代

女性



「フルーツネード」「クリーミーポテトサラダ」など、定番品を進化させた新しい味わいに注目。「クレーグル」「ピタヤボウル」といった海外メニューにも関心あり。

30代

男性



希少性の高い「ハラミカツ」や、世界一の評価を受けた「マッサマンカレー」など、ワンランク上のこだわりをもつメニューに対する関心が高い。

30代

女性



イタリアの揚げピッツァ「パンツェロッティ」やアメリカの卵料理「エッグスラット」など、海外で人気を得ている目新しいメニューへの興味度が高い。

40代

男性



ほんのり甘いタイカレー「マッサマンカレー」、気軽に食べられる薄生地「トルティーヤピザ」など、嗜好に合った海外の味わいを積極的に楽しんでいる。

40代

女性



「クリーミーポテトサラダ」「パンツェロッティ」「エッグスラット」をはじめ、調理法に工夫を凝らした新食感メニューに対する高い関心が見られる。

50代

男性



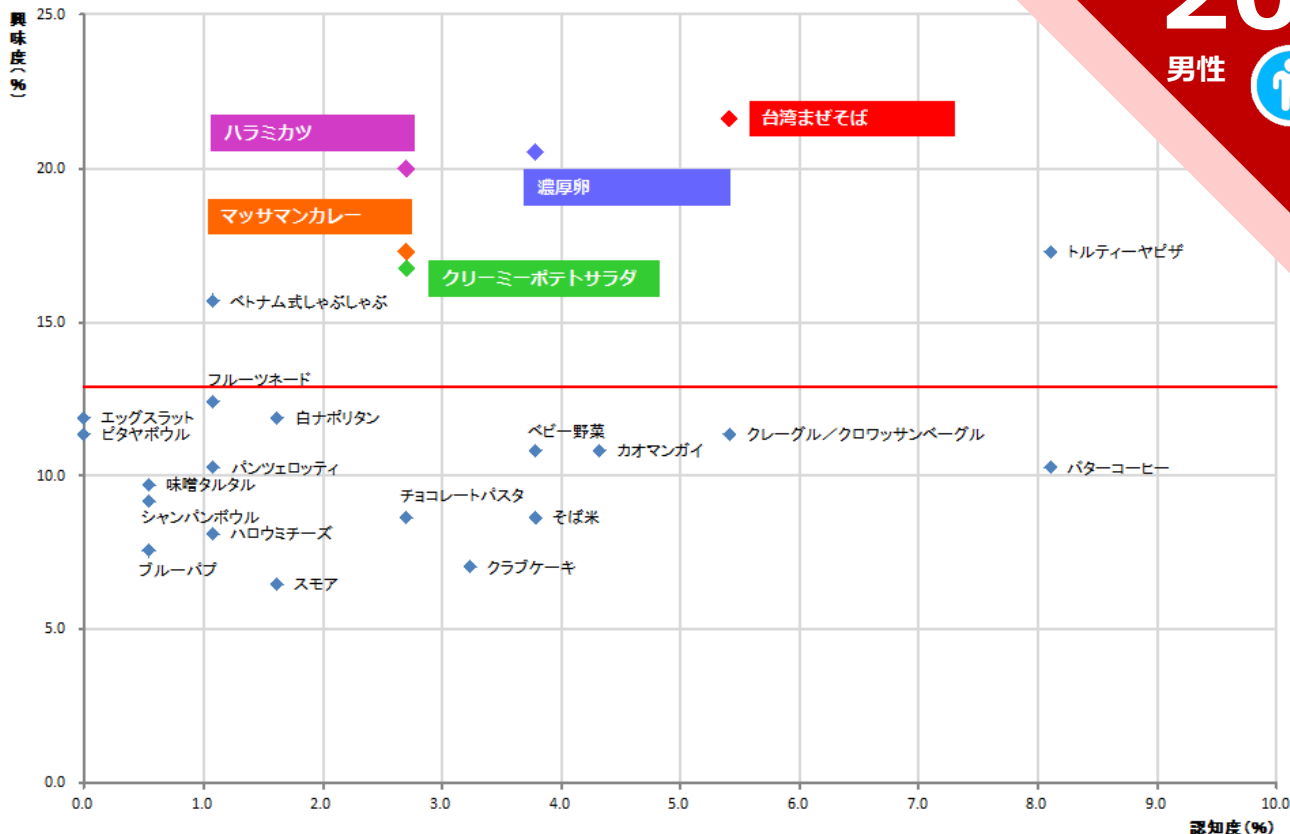
「パンツェロッティ」「マッサマンカレー」をはじめ、新感覚の海外メニューへの興味度が高い。素材へのこだわりが感じられる「濃厚卵」「ハラミカツ」も好評。

50代

女性



「クラブケーキ」「クリーミーポテトサラダ」「フルーツネード」など、食材の持ち味を生かした目新しいメニューに対して、高い興味を示している。



ぐるなび旬ワード PICK UP

台湾まぜそば

名古屋の辛&旨メニューが、東京でも話題に

名古屋のご当地グルメ「台湾ラーメン」のまぜそば版。茹でた麺に、ピリ辛の台湾ミンチと卵黄・ネギ・ニラ・刻みのみり・魚粉などをのせ、醤油ベースのタレをかけて作る。麺を食べ終わったら、残ったタレ・具材にご飯を入れて食べるのが定番。発祥店「麺屋はなび」が今年7月に東京・東新宿で新店をオープンし、主に男性層が注目。(WEBで紹介、ぐるなび登録：9件)

濃厚卵

定番の卵料理を看板メニューに変える、濃厚な旨味

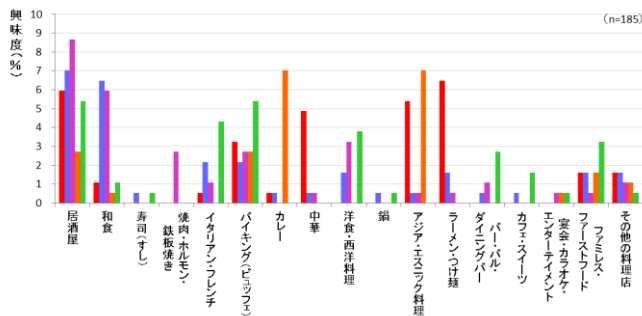
黄味に濃厚な旨味やコクが感じられる卵。その印象的な味わいや色ストレートに楽しむため、卵かけご飯・出し巻き卵・エッグベネディクト・プリン・カルボナーラなど、卵が主役となるメニューに使われる場合が多い。山田養鶏場「濃厚卵黄もみじたまご」などが有名で、主にこだわり派の男性層や30~40代の女性層からの興味度が高まっている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：238件)

ハラミカツ

牛ハラミの旨味を衣で閉じこめ、丼やカレーに！

1頭からわずか2~3kgしか取れない希少な部位として知られる、牛の横隔膜「ハラミ」を使ったカツ。ハラミならではの適度な脂と、柔らかくジューシーな肉質が楽しめ、醤油ベースのソースのほか、デミグラスソースやカレーソースなどとも相性がよい。近年ハラミが人気部位として定着してきているなかで、幅広い世代の男性や30代女性などの間で関心が高まっている。(WEBで紹介)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



マッサマンカレー

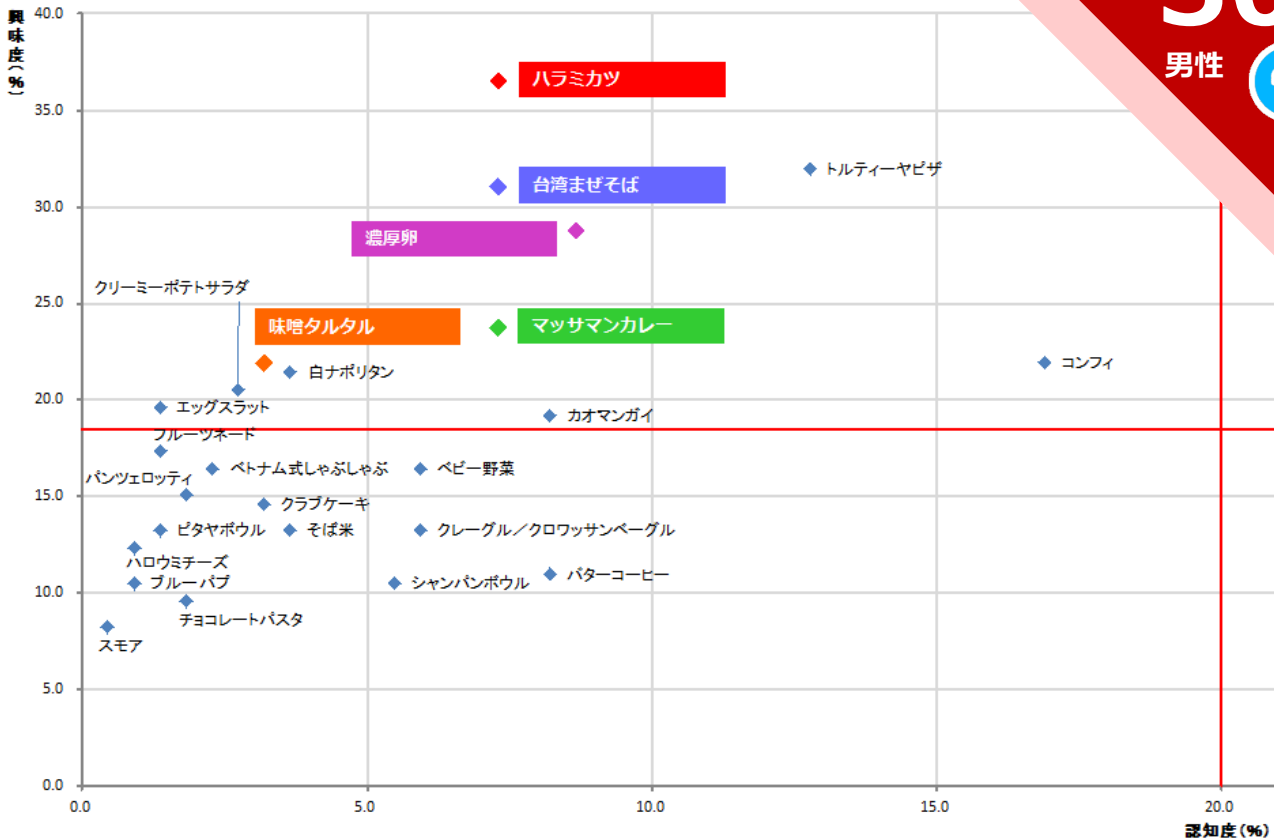
世界一の評価を得た、ほんのり甘いタイカレー

米国情報サイト『CNN Go』が2011年に「世界で最も美味な料理ランキング50」1位に選出した、タイのご当地カレー。ココナッツや砂糖の甘味があり、辛いイメージが強いタイカレーのなかでも食べやすい。昨年から各社がレトルトカレーを発売し、ファミレスやアジア料理店も次々と採用。雑誌『日経トレンディ』も今年のヒット商品として紹介。(WEBで紹介、ぐるなび登録：51件)

クリーミーポテトサラダ

シチューのように滑らかな食感の、新感覚メニュー

蒸かしたジャガイモを滑らかにつぶしたクリーミーなポテトサラダに、季節の具たくさんソースをかけて提供する自由が丘「Potato Cream」が、テレビや雑誌で紹介されて話題に。今年6月には「ローソン」も、牛乳を加えてクリーミーに仕上げたものを発売。また、メープルシロップをかけるものなど、今までにないポテトサラダも次々と登場。(WEBで紹介、ぐるなび登録：7件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ハラミカツ

牛ハラミの旨味を衣で閉じこめ、丼やカレーに！

1頭からわずか2〜3kgしか取れない希少な部位として知られる、牛の横隔膜「ハラミ」を使ったカツ。ハラミならではの適度な脂と、柔らかくジューシーな肉質が楽しめる。醤油ベースのソースのほか、デミグラスソースやカレーソースなどとも相性がよい。近年ハラミが人気部位として定着してきているなかで、幅広い世代の男性や30代女性などの間で関心が高まっている。(WEBで紹介)

台湾まぜそば

名古屋の辛&旨メニューが、東京でも話題に

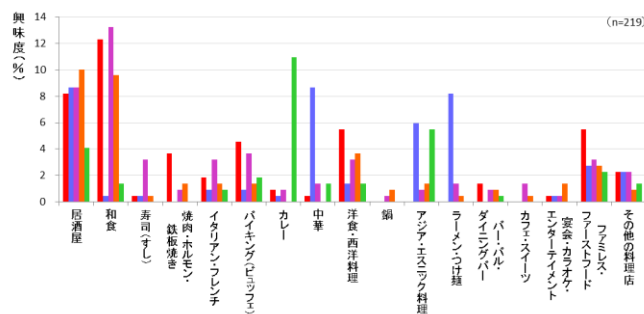
名古屋のご当地グルメ「台湾ラーメン」のまぜそば版。茹でた麺に、ピリ辛の台湾ミンチと卵黄・ネギ・ニラ・刻みのり・魚粉などをのせ、醤油ベースのタレをかけて作る。麺を食べ終わったら、残ったタレ・具材にご飯を入れて食べるのが定番。発祥店「麺屋はなび」が今年7月に東京・東新宿で新店をオープンし、主に男性層が注目。(WEBで紹介、ぐるなび登録：9件)

濃厚卵

定番の卵料理を看板メニューに変える、濃厚な旨味

黄味に濃厚な旨味やコクが感じられる卵。その印象的な味わいや色をストレートに楽しむため、卵かけご飯・出し巻き卵・エッグベネディクト・プリン・カルボナーラなど、卵が主役となるメニューに使われることが多い。山田養鶏場「濃厚卵黄もみじたまご」などが有名で、主にこだわり派の男性層や30〜40代の女性層からの興味度が高まっている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：238件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



味噌タルタル

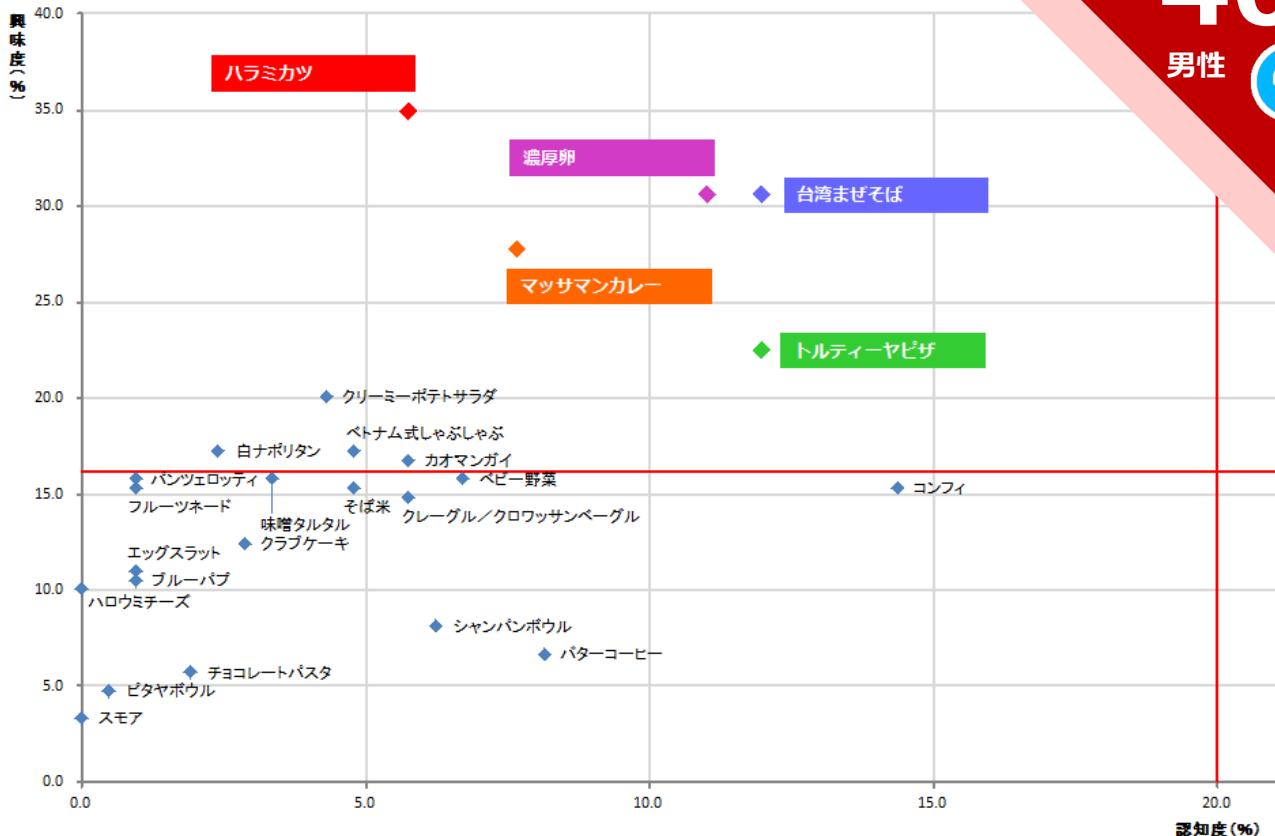
幅広いメニューに合う、和風味のタルタルソース

洋食で親しまれているタルタルソースに、味噌を加えて和風味にしたもの。海老・牡蠣・白身魚などのフライ、チキン南蛮・ローストチキンなどの鳥料理、ハンバーグや豚しゃぶサラダなどに付ければ、定番メニューにも味の変化が生まれる。また、鮭などに乗せて焼くなど、調理にも取り入れやすく活躍の場は幅広い。主に30〜40代男女からの関心が高い。(WEBで紹介、ぐるなび登録：37件)

マッサマンカレー

世界一の評価を得た、ほんのり甘いタイカレー

米国情報サイト『CNN Go』が2011年に「世界で最も美味な料理ランキング50」1位に選出した、タイのご当地カレー。ココナッツや砂糖の甘味があり、辛いイメージが強いタイカレーのなかでも食べやすい。昨年各社がレトルトカレーを発売し、ファミレスやアジア料理店も次々と採用。雑誌『日経トレンディ』も今年のヒット商品として紹介。(WEBで紹介、ぐるなび登録：51件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ハラミカツ

牛ハラミの旨味を衣で閉じこめ、丼やカレーに！

1頭からわずか2~3kgしか取れない希少な部位として知られる、牛の横隔膜「ハラミ」を使ったカツ。ハラミならではの適度な脂と、柔らかくジューシーな肉質が楽しめ、醤油ベースのソースのほか、デミグラスソースやカレーソースなどとも相性がよい。近年ハラミが人気部位として定着してきているなかで、幅広い世代の男性や30代女性などの間で関心が高まっている。(WEBで紹介)

台湾まぜそば

名古屋の辛&旨メニューが、東京でも話題に

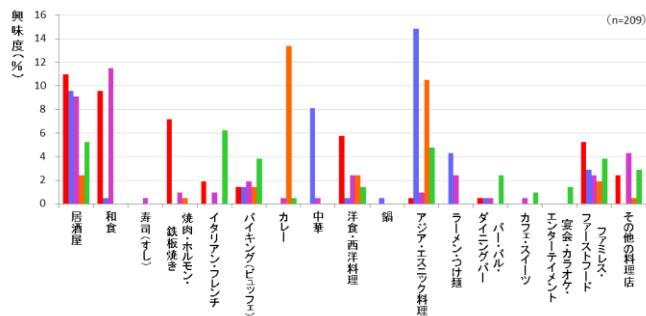
名古屋のご当地グルメ「台湾ラーメン」のまぜそば版。茹でた麺に、ピリ辛の台湾ミンチと卵黄・ネギ・ニラ・刻みのり・魚粉などをのせ、醤油ベースのタレをかけて作る。麺を食べ終わったら、残ったタレ・具材にご飯を入れて食べるのが定番。発祥店「麺屋はなび」が今年7月に東京・東新宿で新店をオープンし、主に男性層が注目。(WEBで紹介、ぐるなび登録：9件)

濃厚卵

定番の卵料理を看板メニューに変える、濃厚な旨味

黄味に濃厚な旨味やコクが感じられる卵。その印象的な味わいや色をストレートに楽しむため、卵かけご飯・出し巻き卵・エッグベネディクト・プリン・カルボナーラなど、卵が主役となるメニューに使われることが多い。山田養鶏場「濃厚卵黄もみじたまご」などが有名で、主にこだわり派の男性層や30~40代の女性層からの興味度が高まっている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：238件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



マッサマンカレー

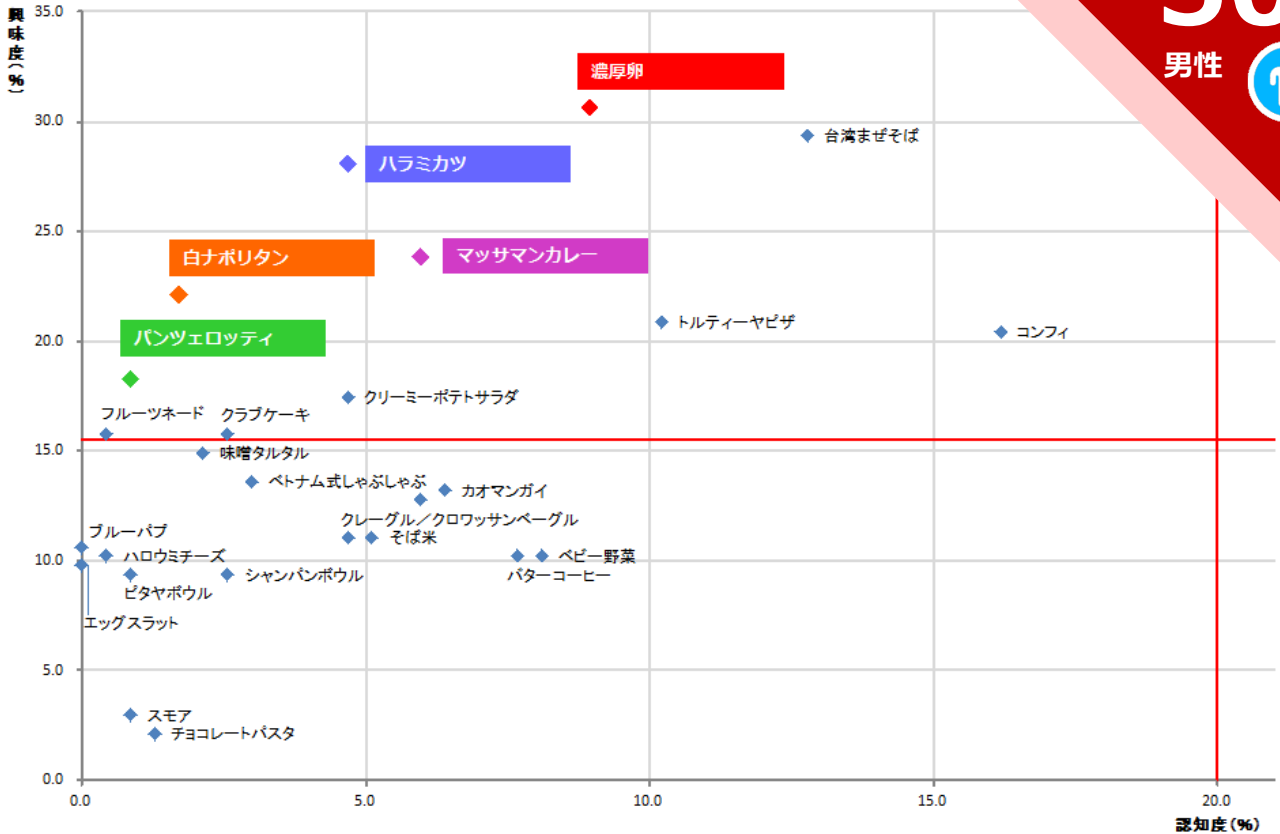
世界一の評価を得た、ほんのり甘いタイカレー

米国情報サイト『CNN Go』が2011年に「世界で最も美味な料理ランキング50」1位に選出した、タイのご当地カレー。ココナッツや砂糖の甘味があり、辛いイメージが強いタイカレーのなかでも食べやすい。昨年からは各社がレトルトカレーを発売し、ファミレスやアジア料理店も次々と採用。雑誌『日経トレンド』も今年のヒット商品として紹介。(WEBで紹介、ぐるなび登録：51件)

トルティーヤピザ

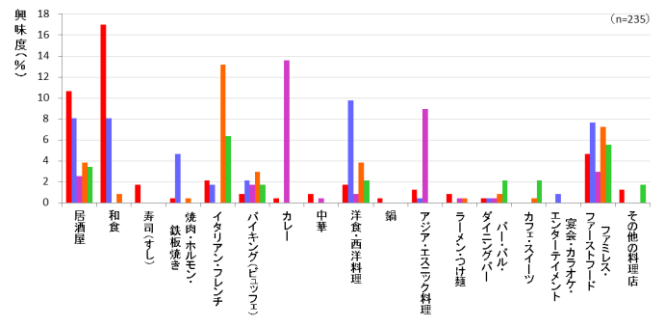
気軽に食べられる、パリパリと軽やかな食感

メキシコの薄焼きパン「トルティーヤ」を生地を使ったクリスピーピザ。窯などでしっかり焼くとパリパリとした食感が楽しめ、薄くて食べやすいため、おつまみやパーティーメニューなどに最適。定番ピザのようにチーズ・トマト・生ハム・オリーブ・パジル・ルッコラなどを乗せても美味だが、サルサソースを合わせてメキシコ風にアレンジする店もある。(WEBで紹介、ぐるなび登録：93件)



ぐるなび旬ワード PICK UP

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



濃厚卵

定番の卵料理を看板メニューに変える、濃厚な旨味

黄味に濃厚な旨味やコクが感じられる卵。その印象的な味わいや色をストレートに楽しむため、卵かけご飯・出し巻き卵・エッグベネディクト・プリン・カルボナーラなど、卵が主役となるメニューに使われる場合が多い。山田養鶏場「濃厚卵黄もみじたまご」などが有名で、主にこだわり派の男性層や30~40代の女性層からの興味度が高まっている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：238件)

ハラミカツ

牛ハラミの旨味を衣で閉じこめ、丼やカレーに！

1頭からわずか2~3kgしか取れない希少な部位として知られる、牛の横隔膜「ハラミ」を使ったカツ。ハラミならではの適度な脂と、柔らかくジューシーな肉質が楽しめ、醤油ベースのソースのほか、デミグラスソースやカレーソースなどとも相性がよい。近年ハラミが人気部位として定着してきているなかで、幅広い世代の男性や30代女性などの中で関心が高まっている。(WEBで紹介)

白ナポリタン

トマトソースを使わない、あっさり味のナポリタン

醤油ベースのソースなどで炒めた新感覚ナポリタン。スパゲティ専門店チェーン「パンチョ」が提供する、ニンニク・塩で炒めた麺に卵をからめた「白ナポ」が、「まかない飯から生まれた裏メニュー」として話題を集めている。あっさり味で食べやすいものが多く、食材はベーコン・ピーマン・タマネギなどが主流。主に30代男女や50代男性が目立っている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：2件)

マッサマンカレー

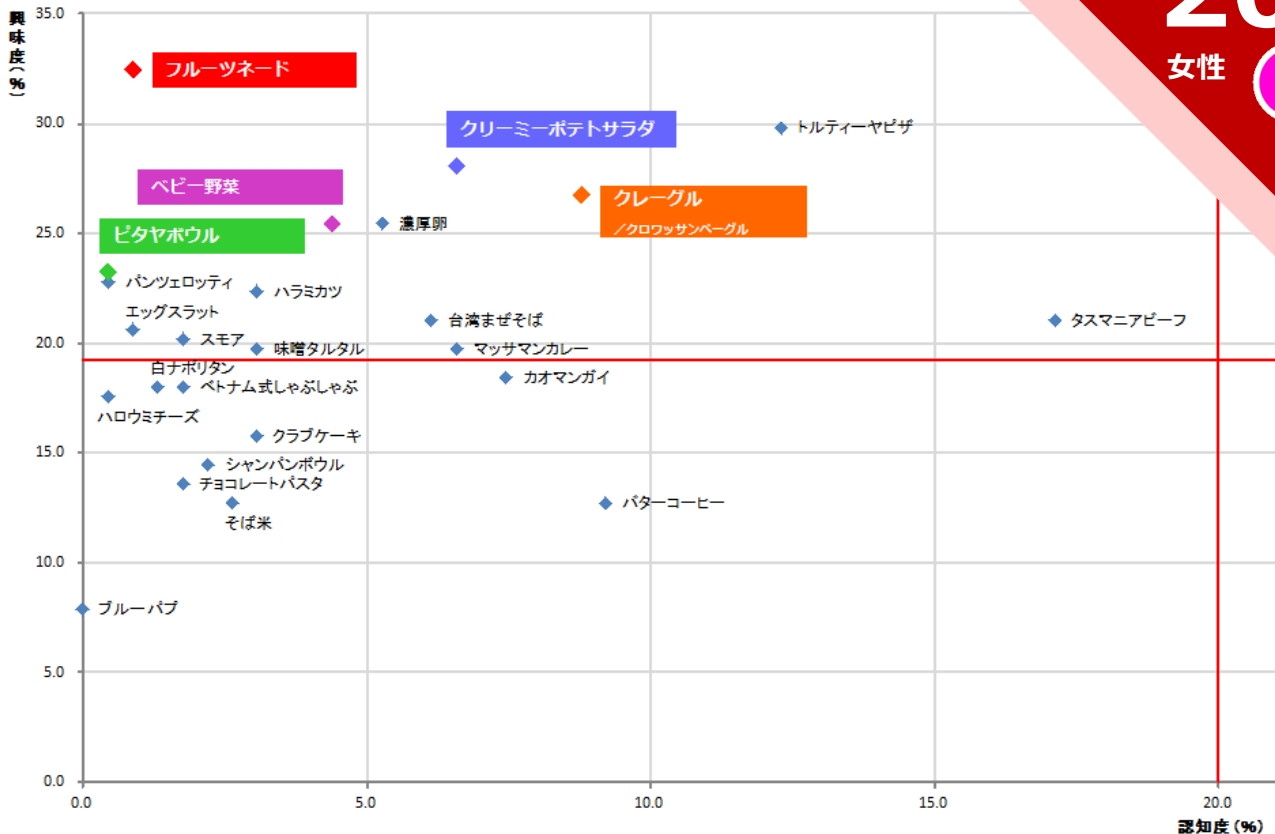
世界一の評価を得た、ほんのり甘いタイカレー

米国情報サイト『CNN Go』が2011年に「世界で最も美味な料理ランキング50」1位に選出した、タイのご当地カレー。ココナッツや砂糖の甘味があり、辛いイメージが強いタイカレーのなかでも食べやすい。昨年各社がレトルトカレーを発売し、ファミレスやアジア料理店も次々と採用。雑誌『日経トレンディ』も今年のヒット商品として紹介。(WEBで紹介、ぐるなび登録：51件)

パンツェロツティ

サクサク&モチモチの食感が楽しい揚げピッツァ

イタリアで古くから愛されている、ハム・チーズ・トマトなどを生地で包んで揚げた「揚げピッツァ」。窯焼きピッツァとは異なるサクサク&モチモチの食感で、テイクアウトして気軽に味わうこともできる。ここ数年間で専門店も登場しているうえ、今年2月には東京・中野にワゴンで販売する「パンチエロツティ KURIZZA NAPOLI」もオープン。(テレビで紹介、ぐるなび登録：10件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

フルーツネード

果実をつぶしながら、果実感を楽しむ新感覚ジュース

フルーツシロップに大きめのカットフルーツを入れ、炭酸水を注いだデザート感覚のジュースが、東京・吉祥寺「Oisix CRAZY for VEGGY」で今年7月から販売されて話題に。また、今年2月にはレモンの爽快感が強い「C1000 グリーンレモネード」、4月には濃厚な味の「アサヒのレモネード 特濃」が発売され、果実の味をしっかりと感じられるフルーツネードが増えている。(WEBで紹介)

クリーミーポテトサラダ

シチューのように滑らかな食感の、新感覚メニュー

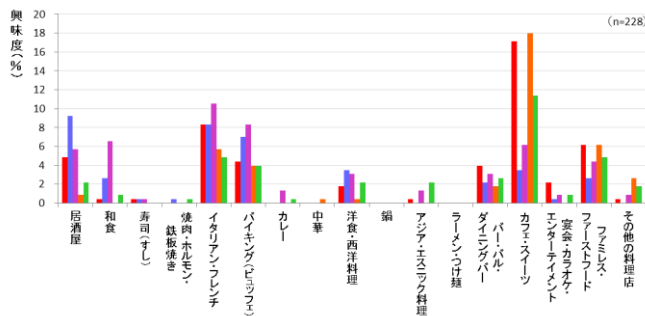
蒸かしたジャガイモを滑らかにつぶしたクリーミーなポテトサラダに、季節の具たくさんソースをかけて提供する自由が丘「Potato Cream」が、テレビや雑誌で紹介されて話題に。今年6月には「ローソン」も、牛乳を加えてクリーミーに仕上げたものを発売。また、メープルシロップをかけるものなど、今までにないポテトサラダも次々と登場。(WEBで紹介、ぐるなび登録：7件)

ベビー野菜

可愛い小さいサイズに、栄養もギュッと凝縮

密植や早採りによって小ぶりな状態で収穫した野菜や、小さな状態で成熟する野菜。「フルーツトマト」「マイクロトマト」「ベビーキャロット」「ヤングコーン」「ベビーリーフ」「ミニカボチャ」などが代表的。可愛い見た目や栄養価が高いこと、また家庭のベランダで気軽に栽培できることなどから女性層の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：1件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのような店で食べたいと思いますか。



クレーグル/クロワッサンペーグル

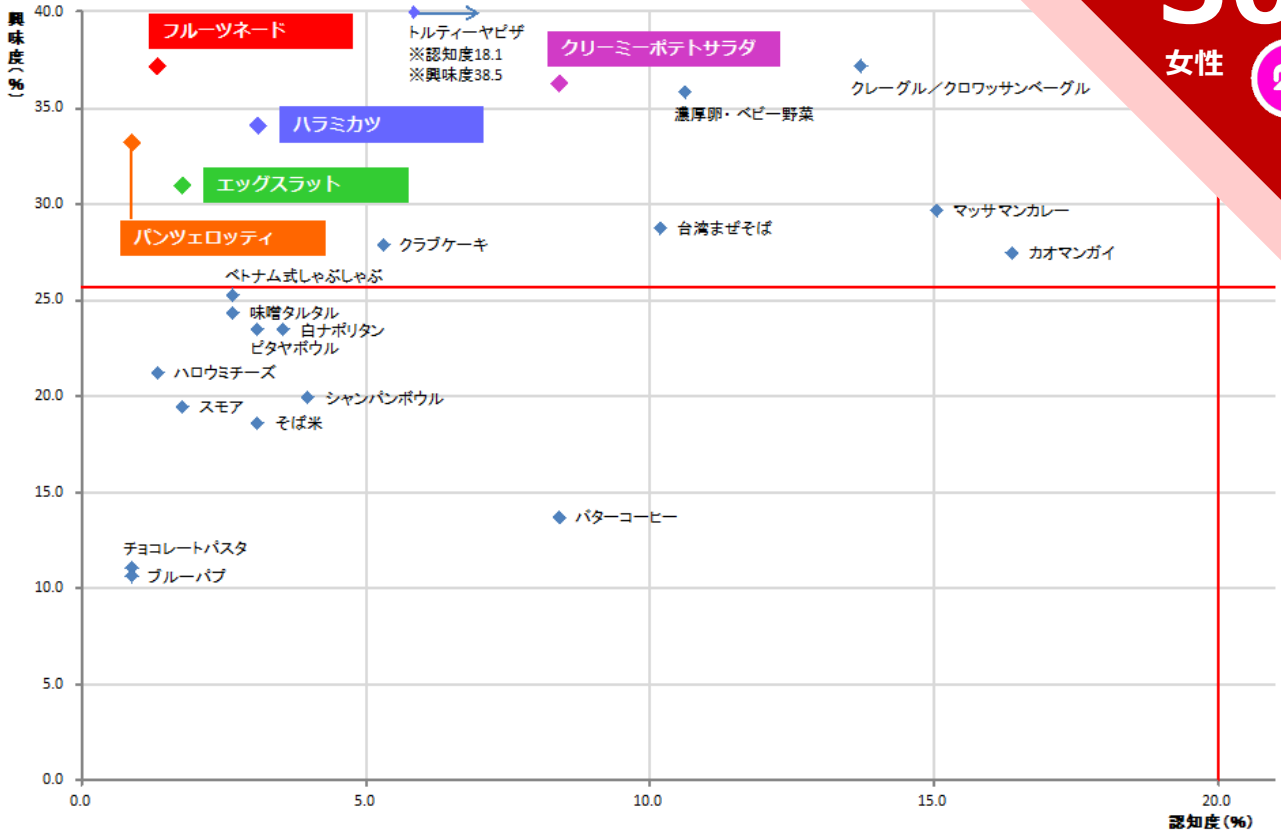
ニューヨークで人気！モチモチ＆サクサクリの新食感

「クロナツ」ブームの影響でハイブリッドクロワッサンへの関心が高まっているなか、ニューヨークで「クレーグル」として人気を博しているクロワッサンペーグルが、今年7月に「ローソン」から発売されて女性層が注目。中はペーグルのようにしっとりモチモチとした食感、表面はクロワッサンのようにサクサクリとした食感が楽しめる。(ぐるなび検索から抽出)

ピタヤボウル

アサイーに続く、ハワイのヘルシーモーニング

近年人気のアサイーと同じく、栄養価が高くアンチエイジング効果も期待できるスーパーフルーツ「ピンクドラゴンフルーツ(ピタヤ)」を使ったボウル。ハワイではすでに定番の朝食として愛されており、日本でもバンケーキで有名な原宿のハワイアンカフェ「CAFEBANYAN」で採用されたことから20~40代女性の間で興味度が高まっている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：2件)



ぐるなび旬ワード PICK UP

フルーツネード

果実をつぶしながら、果実感を楽しむ新感覚ジュース

フルーツシロップに大きめのカットフルーツを入れ、炭酸水を注いだデザート感覚のジュースが、東京・吉祥寺「Oisix CRAZY for VEGGY」で今年7月から販売された話題に。また、今年2月にはレモンの爽快感が強い「C1000 グリーンレモネード」、4月には濃厚な味の「アサヒのレモネード 特濃」が発売され、果実の味をしっかりと感じられるフルーツネードが増えている。(WEBで紹介)

ハラミカツ

牛ハラミの旨味を衣で閉じこめ、丼やカレーに！

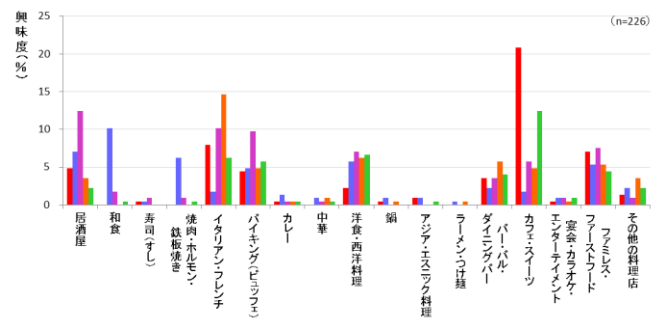
1頭からわずか2~3kgしか取れない希少な部位として知られる、牛の横隔膜「ハラミ」を使ったカツ。ハラミならではの適度な脂と、柔らかくジューシーな肉質が楽しめ、醤油ベースのソースのほか、デミグラスソースやカレーソースなどとも相性がよい。近年ハラミが人気部位として定着してきているなかで、幅広い世代の男性や30代女性などの中で関心が高まっている。(WEBで紹介)

クリームポテトサラダ

シチューのように滑らかな食感の、新感覚メニュー

蒸かしたジャガイモを滑らかにつぶしたクリームーなポテトサラダに、季節の具たくさんソースをかけて提供する自由が丘「Potato Cream」が、テレビや雑誌で紹介された話題に。今年6月には「ローソン」も、牛乳を加えてクリームーに仕上げたものを発売。また、メープルシロップをかけるものなど、今までにないポテトサラダも次々と登場。(WEBで紹介、ぐるなび登録：7件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



パンツェロツティ

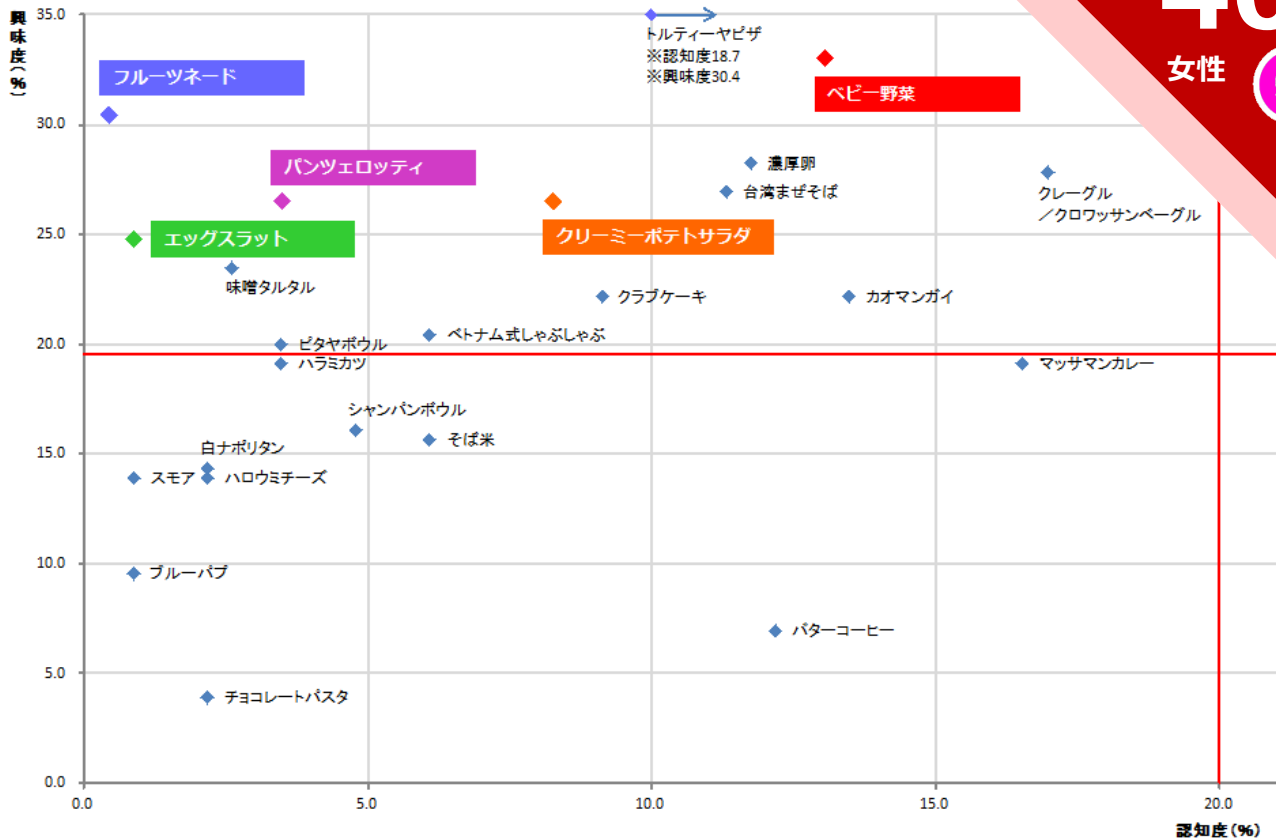
サクサク&モチモチの食感が楽しい揚げピッツァ

イタリアで古くから愛されている、ハム・チーズ・トマトなどを生地で包んで揚げた「揚げピッツァ」。窯焼きピッツァとは異なるサクサク&モチモチの食感で、テイクアウトして気軽に味わうこともできる。ここ数年間で専門店も登場してきているうえ、今年2月には東京・中野にフゴンで販売する「パンツェロツティ KURIZZA NAPOLI」もオープン。(テレビで紹介、ぐるなび登録：10件)

エッグスラット

とろとろ卵&ふわふわポテトの、新しい朝食メニュー

ロサンゼルスセレブに人気の朝食。ハーブやスパイスなどで味付けをしたマッシュポテトと生卵を瓶に詰め、湯せんにかけたもの。卵がとろとろの半熟状になったら、瓶の中でかき混ぜてバゲットに乗せて食べる。今年5月にTBS『世界の日本人妻は見た!』で紹介されて日本でも話題に。エッグベネディクトに続くヒットが期待されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：8件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ベビー野菜

可愛い小さいサイズに、栄養もギュッと凝縮

密植や早採りによって小ぶりな状態で収穫した野菜や、小さな状態で成熟する野菜。「フルーツトマト」「マイクロトマト」「ベビーキャロット」「ヤングコーン」「ベビーリーフ」「ミニカボチャ」などが代表的。可愛い見た目や栄養価が高いこと、また家庭のベランダで気軽に栽培できることなどから女性層の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：1件)

フルーツネード

果実をつぶしながら、果実感を楽しむ新感覚ジュース

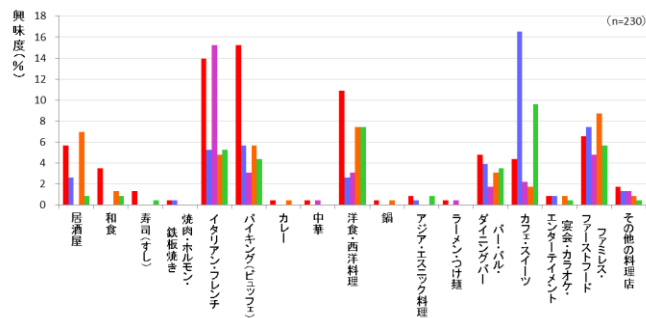
フルーツシロップに大きめのカットフルーツを入れ、炭酸水を注いだデザート感覚のジュースが、東京・吉祥寺「Oisix CRAZY for VEGGY」で今年7月から販売されて話題に。また、今年2月にはレモンの爽快感が強い「C1000 グリーンレモネード」、4月には濃厚な味の「アサヒのレモネード 特濃」が発売され、果実の味をしっかりと感じられるフルーツネードが増えている。(WEBで紹介)

パンツェロツティ

サクサク＆モチモチの食感が楽しい揚げピッツァ

イタリアで古くから愛されている、ナム・チーズ・トマトなどを生地と包んで揚げた「揚げピッツァ」。窯焼きピッツァとは異なるサクサク＆モチモチの食感で、テイクアウトして気軽に味わうこともできる。ここ数年間で専門店も登場してきているうえ、今年2月には東京・中野にフゴんで販売する「パンツェロツティ KURIZZA NAPOLI」もオープン。(テレビで紹介、ぐるなび登録：10件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



クリーミーポテトサラダ

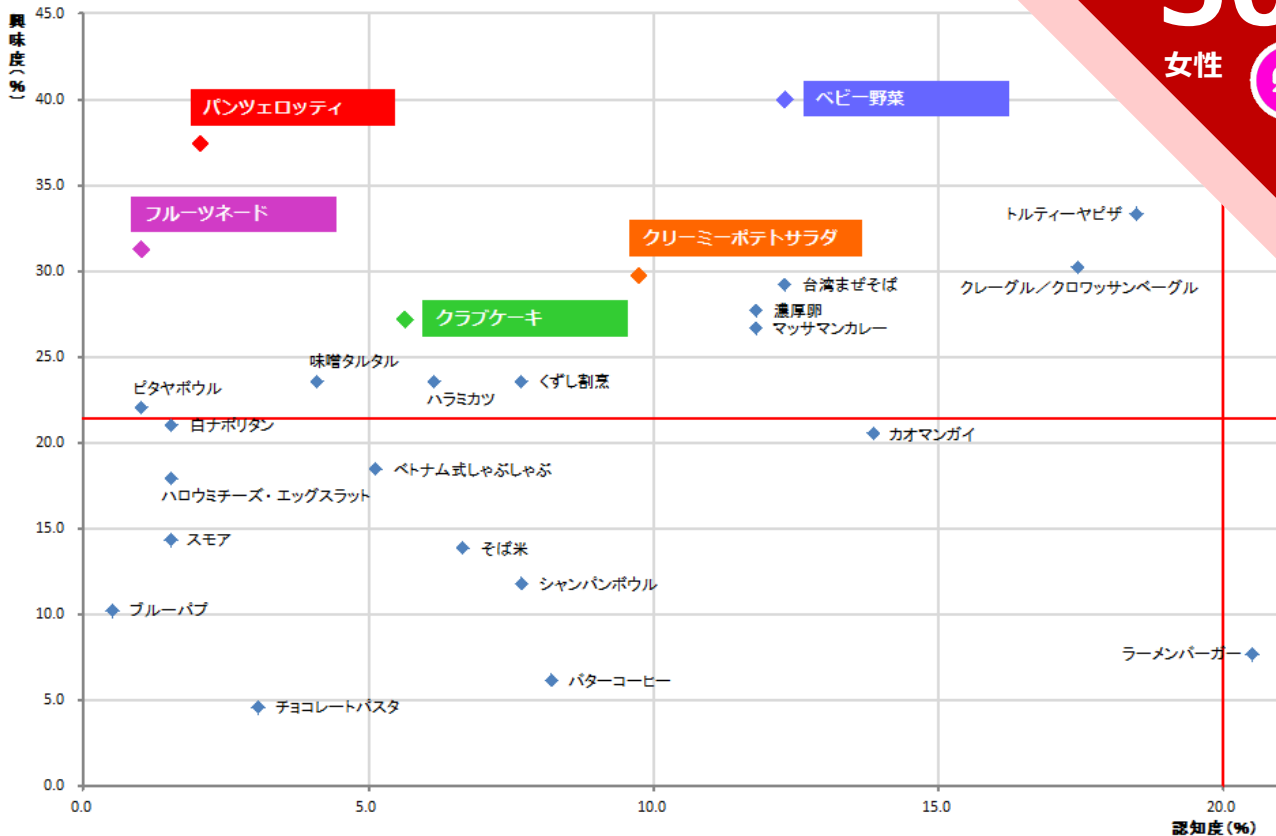
シチューのように滑らかな食感の、新感覚メニュー

蒸かしたジャガイモを滑らかにつぶしたクリーミーなポテトサラダに、季節の具だくさんソースをかけて提供する自由が丘「Potato Cream」が、テレビや雑誌で紹介されて話題に。今年6月には「ローソン」も、牛乳を加えてクリーミーに仕上げたものを発売。また、メープルシロップをかけるものなど、今までにないポテトサラダも次々と登場。(WEBで紹介、ぐるなび登録：7件)

エッグスラット

とろとろ卵＆ふわふわポテトの、新しい朝食メニュー

ロサンゼルスセレブに人気の朝食。ハーブやスパイスなどで味付けをしたマッシュポテトと生卵を瓶に詰め、湯せんにかけたもの。卵がとろとろの半熟状になったら、瓶の中でかきまぜてバゲットに乗せて食べる。今年5月にTBS『世界の日本人妻は見た!』で紹介されて日本でも話題に。エッグベネディクトに続くヒットが期待されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：8件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

パンツェロッティ

サクサク＆モチモチの食感が楽しい揚げピッツァ

イタリアで古くから愛されている、ハム・チーズ・トマトなどを生地と包んで揚げた「揚げピッツァ」。窯焼きピッツァとは異なるサクサク＆モチモチの食感で、テイクアウトして気軽に味わうこともできる。ここ数年間で専門店も登場してきているうえ、今年2月には東京・中野にワゴンで販売する「パンツェロッティ KURIZZA NAPOLI」もオープン。(テレビで紹介、ぐるなび登録：10件)

ベビー野菜

可愛い小ぶりサイズに、栄養もギュッと凝縮

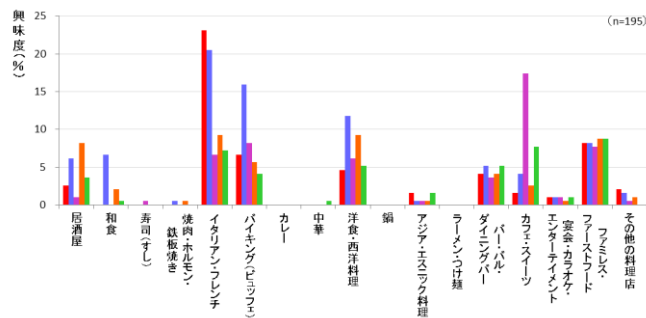
密植や早採りによって小ぶりな状態で収穫した野菜や、小さな状態で成熟する野菜。「フルーツトマト」「マイクロトマト」「ベビーキャロット」「ヤングコーン」「ベビーリーフ」「ミニカボチャ」などが代表的。可愛い見た目や栄養価が高いこと、また家庭のベランダで気軽に栽培できることなどから女性層の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：1件)

フルーツネード

果実をつぶしながら、果実感を楽しむ新感覚ジュース

フルーツシロップに大きめのカットフルーツを入れ、炭酸水を注いだデザート感覚のジュースが、東京・吉祥寺「Oisix CRAZY for VEGGY」で今年7月から販売されて話題に。また、今年2月にはレモンの爽快感が強い「C1000 グリーンレモネード」、4月には濃厚な味の「アサヒのレモネード 特濃」が発売され、果実の味をしっかりと感じられるフルーツネードが増えている。(WEBで紹介)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



クリーミーポテトサラダ

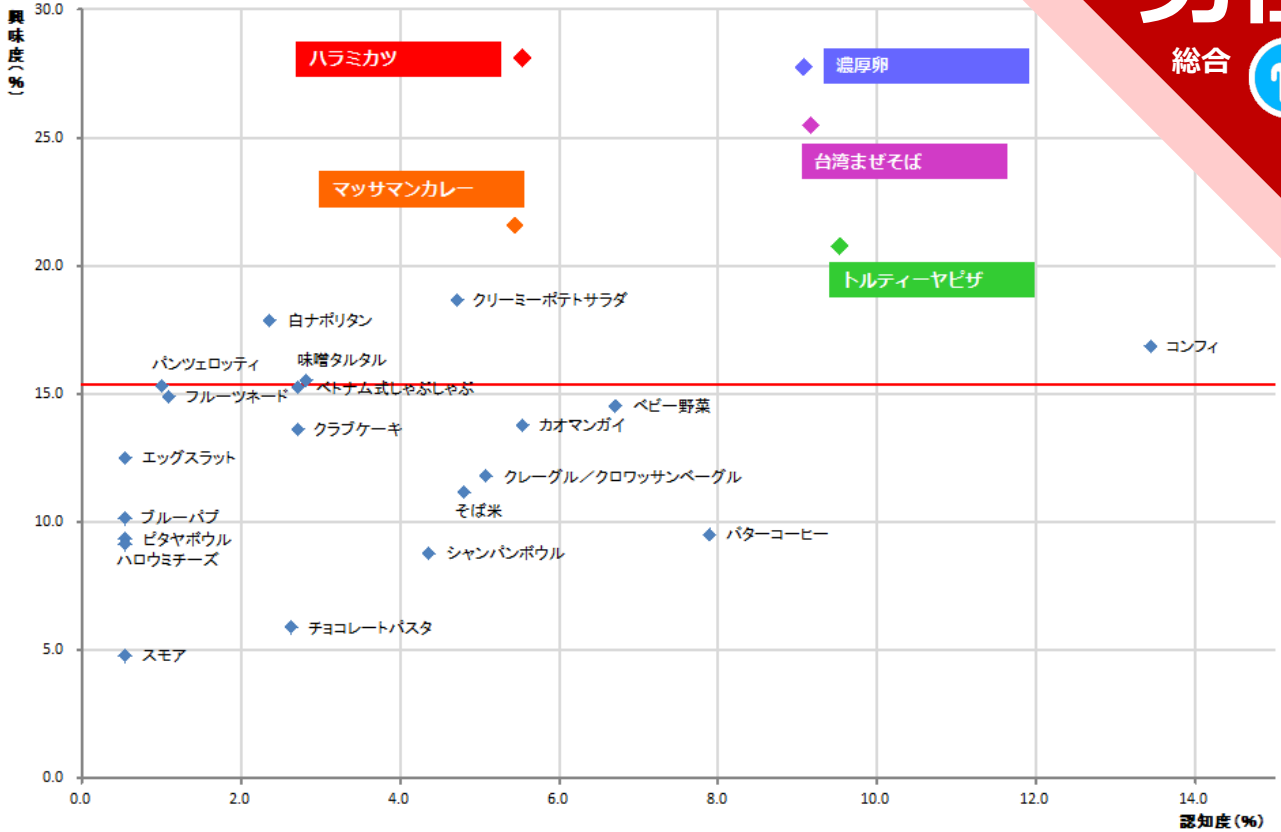
シチューのように滑らかな食感の、新感覚メニュー

蒸かしたジャガイモを滑らかにつぶしたクリーミーなポテトサラダに、季節の具だくさんソースをかけて提供する自由が丘「Potato Cream」が、テレビや雑誌で紹介されて話題に。今年6月には「ローソン」も、牛乳を加えてクリームに仕上げたものを発売。また、メープルシロップをかけるものなど、今までにないポテトサラダも次々と登場。(WEBで紹介、ぐるなび登録：7件)

クラブケーキ

カニ肉がたっぷり詰まったアメリカの定番惣菜

ほくしたカニ肉にパン粉・牛乳・マヨネーズ・卵・タマネギなどを合わせて揚げた(焼いた)、カニコロック風メニュー。アメリカでは定番の惣菜として親しまれており、日本でも提供店が増えて30~50代女性からの関心が高まっている。タルタルソースやレモン汁を付けて、またはハンバーガーパンズに乗せたり、オープンサンドにして提供される。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：43件)



ぐるなび旬ワード PICK UP

ハラミカツ

牛ハラミの旨味を衣で閉じこめ、丼やカレーに！

1頭からわずか2〜3kgしか取れない希少な部位として知られる、牛の横隔膜「ハラミ」を使ったカツ。ハラミならではの適度な脂と、柔らかくジューシーな肉質が楽しめ、醤油ベースのソースのほか、デミグラスソースやカレーソースなども相性がよい。近年ハラミが人気部位として定着してきているなかで、幅広い世代の男性や30代女性などの中で関心が高まっている。(WEBで紹介)

濃厚卵

定番の卵料理を看板メニューに変える、濃厚な旨味

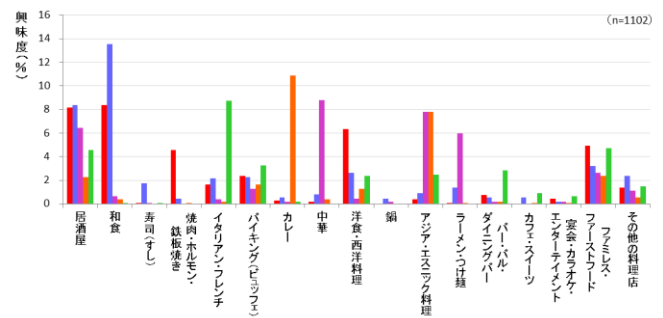
黄味に濃厚な旨味やコクが感じられる卵。その印象的な味わいや色をストレートに楽しむため、卵かけご飯・出し巻き卵・エッグベネディクト・プリン・カルボナーラなど、卵が主役となるメニューに使われる場合が多い。山田養鶏場「濃厚卵黄もみじたまご」などが有名で、主にこだわり派の男性層や30〜40代の女性層からの興味度が高まっている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：238件)

台湾まぜそば

名古屋の辛&旨メニューが、東京でも話題に

名古屋のご当地グルメ「台湾ラーメン」のまぜそば版。茹でた麺に、ピリ辛の台湾ミンチと卵黄・ネギ・ニラ・刻みのり・魚粉などをのせ、醤油ベースのタレをかけて作る。麺を食べ終わったら、残ったタレ・具材にご飯を入れて食べるのが定番。発祥店「麺屋はなび」が今年7月に東京・東新宿で新店をオープンし、主に男性層が注目。(WEBで紹介、ぐるなび登録：9件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



マッサマンカレー

世界一の評価を得た、ほんのり甘いタイカレー

米国情報サイト『CNN Go』が2011年に「世界で最も美味な料理ランキング50」1位に選出した、タイのご当地カレー。ココナッツや砂糖の甘味があり、辛いイメージが強いタイカレーのなかでも食べやすい。昨年から各社がレトルトカレーを発売し、ファミレスやアジア料理店も次々と採用。雑誌『日経トレンド』も今年のヒット商品として紹介。(WEBで紹介、ぐるなび登録：51件)

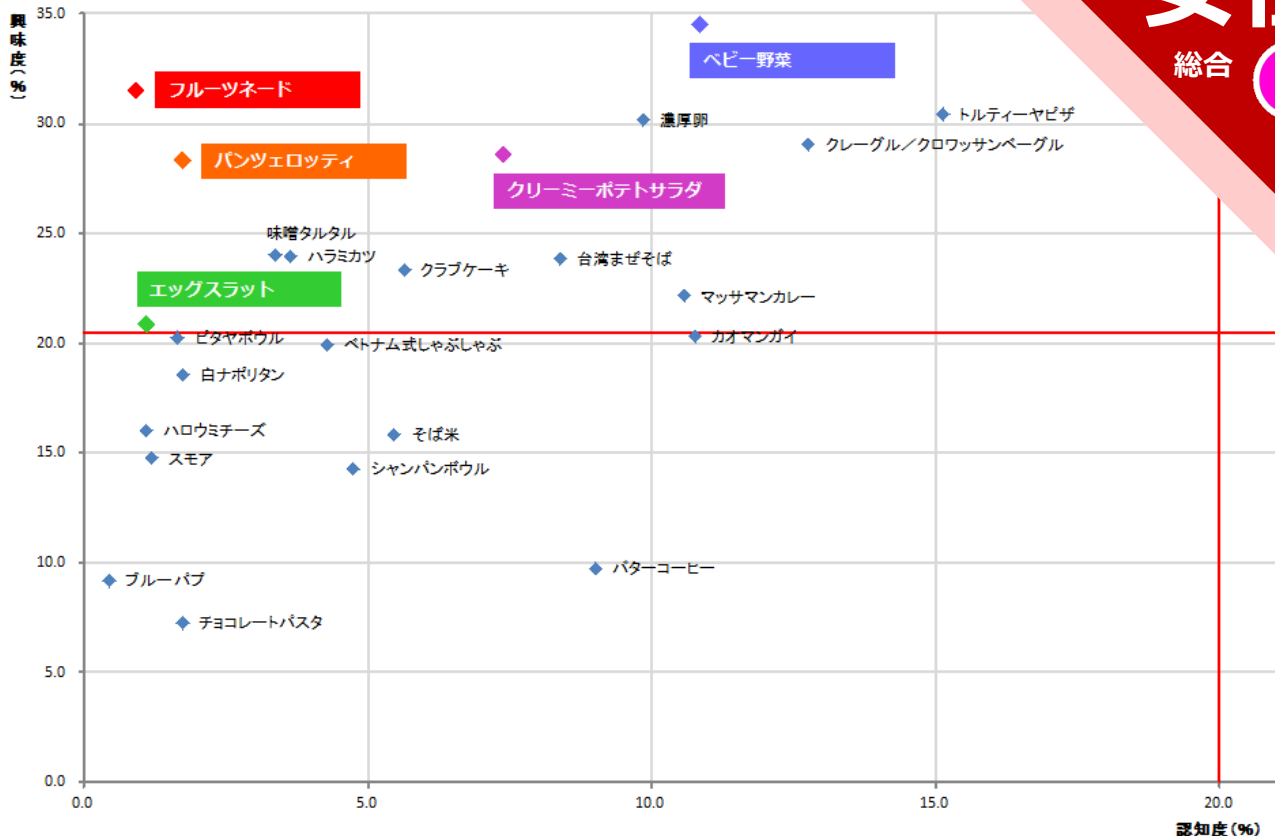
トルティーヤピザ

気軽に食べられる、パリパリと軽やかな食感

メキシコの薄焼きパン「トルティーヤ」を生地に使ったクリスピーピザ。窯などでしっかり焼くとパリパリとした食感が楽しめ、薄くて食べやすいため、おつまみやパーティーメニューなどに最適。定番ピザのようにチーズ・トマト・生ハム・オリーブ・パジル・ルッコラなどを乗せても美味だが、サルサソースを合わせてメキシコ風にアレンジする店もある。(WEBで紹介、ぐるなび登録：93件)



食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード

PICK UP

フルーツネード

果実をつぶしながら、果実感を楽しむ新感覚ジュース

フルーツシロップに大きめのカットフルーツを入れ、炭酸水を注いだデザート感覚のジュースが、東京・吉祥寺「Oisix CRAZY for VEGGY」で今年7月から販売されて話題に。また、今年2月にはレモンの爽快感が強い「C1000 グリーンレモネード」、4月には濃厚な味の「アサヒのレモネード 特濃」が発売され、果実の味をしっかりと感じられるフルーツネードが増えている。(WEBで紹介)

ベビー野菜

可愛い小さいぶりに、栄養もギュッと凝縮

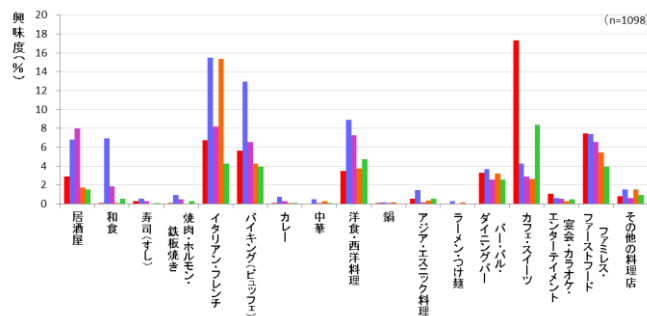
密植や早採りによって小ぶりな状態で収穫した野菜や、小さな状態で成熟する野菜。「フルーツトマト」「マイクロトマト」「ベビーキャロット」「ヤングコーン」「ベビーリーフ」「ミニカボチャ」などが代表的。可愛い見た目や栄養価が高いこと、また家庭のベランダで気軽に栽培できることなどから女性層の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：1件)

クリーミーポテトサラダ

シチューのように滑らかな食感の、新感覚メニュー

蒸かしたジャガイモを滑らかにつぶしたクリーミーなポテトサラダに、季節の具たくさんソースをかけて提供する自由が丘「Potato Cream」が、テレビや雑誌で紹介されて話題に。今年6月には「ローソン」も、牛乳を加えてクリーミーに仕上げたものを発売。また、メープルシロップをかけるものなど、今までにないポテトサラダも次々と登場。(WEBで紹介、ぐるなび登録：7件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



パンツェロツティ

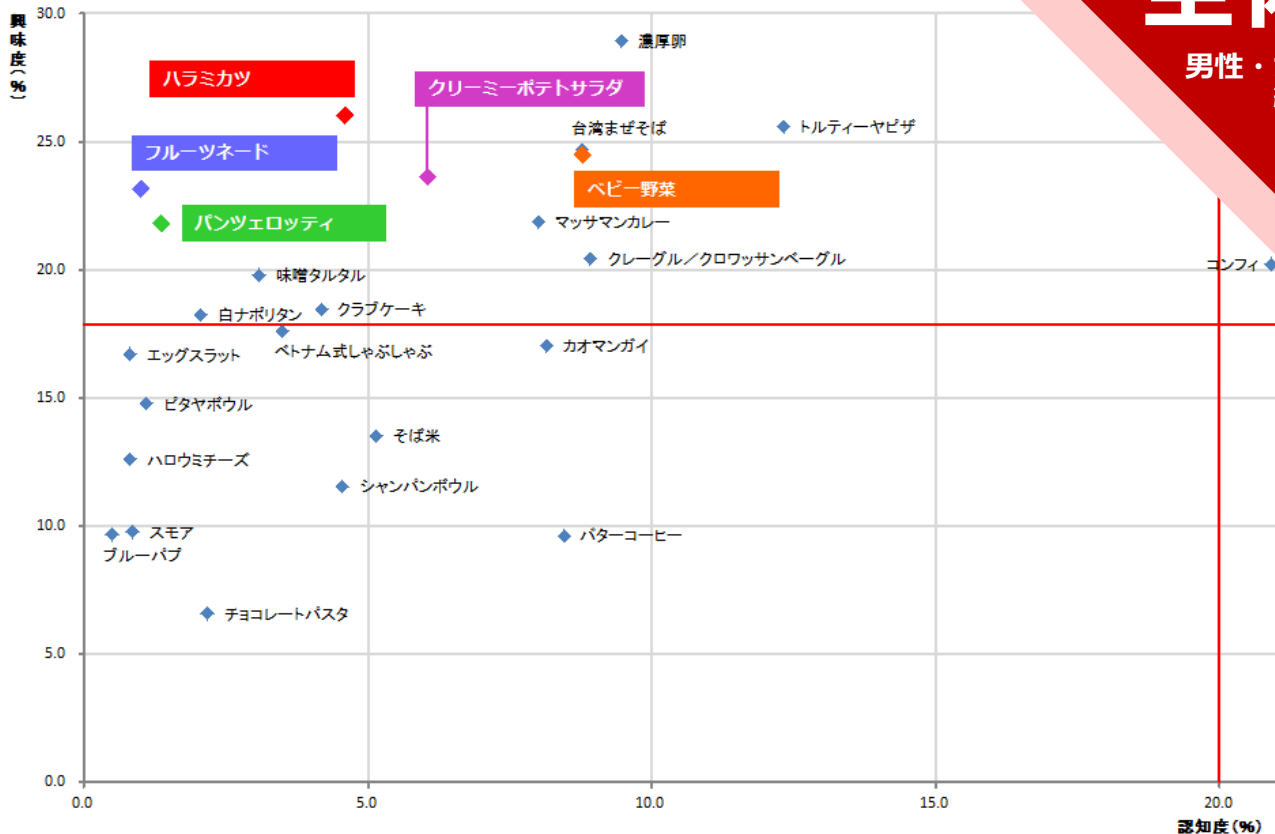
サクサク＆モチモチの食感が楽しい揚げピッツァ

イタリアで古くから愛されている、ハム・チーズ・トマトなどを生地で包んで揚げた「揚げピッツァ」。窯焼きピッツァとは異なるサクサク＆モチモチの食感で、テイクアウトして気軽に味わうこともできる。ここ数年間で専門店も登場してきているうえ、今年2月には東京・中野にフゴンで販売する「パンツェロツティ KURIZZA NAPOLI」もオープン。(テレビで紹介、ぐるなび登録：10件)

エッグスラット

とろとろ卵＆ふわふわポテトの、新しい朝食メニュー

ロサンゼルスセレブに人気の朝食。ハーブやスパイスなどで味付けをしたマッシュポテトと生卵を瓶に詰め、湯せんにかけたもの。卵がとろとろの半熟状態になったら、瓶の中でかきまぜてバゲットに乗せて食べる。今年5月にTBS『世界の日本人妻は見た!』で紹介されて日本でも話題に。エッグベネディクトに続くヒットが期待されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：8件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ハラミカツ

牛ハラミの旨味を衣で閉じこめ、丼やカレーに！

1頭からわずか2~3kgしか取れない希少な部位として知られる、牛の横隔膜「ハラミ」を使ったカツ。ハラミならではの適度な脂と、柔らかくジューシーな肉質が楽しめ、醤油ベースのソースのほか、デミグラスソースやカレーソースなどとも相性がよい。近年ハラミが人気部位として定着してきているなかで、幅広い世代の男性や30代女性などの間で関心が高まっている。(WEBで紹介)

フルーツネード

果実をつぶしながら、果実感を楽しむ新感覚ジュース

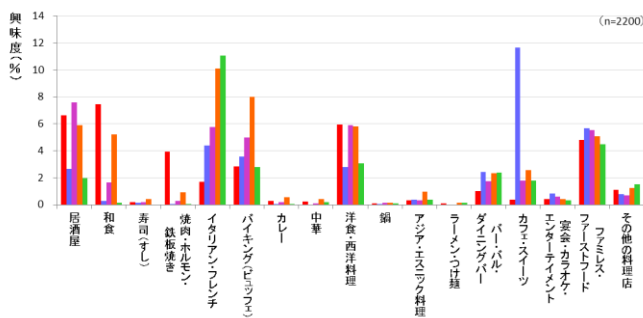
フルーツシロップに大きめのカットフルーツを入れ、炭酸水を注いだデザート感覚のジュースが、東京・吉祥寺「Oisix CRAZY for VEGGY」で今年7月から販売されて話題に。また、今年2月にはレモンの爽快感が強い「C1000 グリーンレモネード」、4月には濃厚な味の「アサヒのレモネード 特濃」が発売され、果実の味をしっかりと感じられるフルーツネードが増えている。(WEBで紹介)

クリーミーポテトサラダ

シチューのように滑らかな食感の、新感覚メニュー

蒸かしたジャガイモを滑らかにつぶしたクリーミーなポテトサラダに、季節の具たくさんソースをかけて提供する自由が丘「Potato Cream」が、テレビや雑誌で紹介されて話題に。今年6月には「ローソン」も、牛乳を加えてクリーミーに仕上げたものを発売。また、メープルシロップをかけるものなど、今までにないポテトサラダも次々と登場。(WEBで紹介、ぐるなび登録：7件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのような店で食べたいと思いますか。



ベビー野菜

可愛らしい小ぶりサイズに、栄養もギュッと凝縮

密植や早採りによって小ぶりな状態で収穫した野菜や、小さな状態で成熟する野菜。「フルーツトマト」「マイクロトマト」「ベビーキャロット」「ヤングコーン」「ベビーリーフ」「ミニカボチャ」などが代表的。可愛らしい見た目や栄養価が高いこと、また家庭のベランダで気軽に栽培できることなどから女性層の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：1件)

パンツェロツティ

サクサク&モチモチの食感が楽しい揚げピッツァ

イタリアで古くから愛されている、ハム・チーズ・トマトなどを生地で包んで揚げた「揚げピッツァ」。窯焼きピッツァとは異なるサクサク&モチモチの食感で、テイクアウトして気軽に味わうこともできる。ここ数年間で専門店も登場してきているうえ、今年2月には東京・中野にワゴンで販売する「パンツェロツティ KURIZZA NAPOLI」もオープン。(テレビで紹介、ぐるなび登録：10件)

ぐるなび旬ワード一覧

台湾まぜそば

名古屋の辛&旨メニューが、東京でも話題に

業態 1位 アジア・エスニック料理
2位 中華
3位 ラーメン・つけ麺

客層 1位 30代 2位 30代 3位 30代

BEST MATCH!!

クリーミーポテトサラダ

シチューのように滑らかな食感の、新感覚メニュー

業態 1位 居酒屋
2位 洋食・西洋料理
3位 イタリアン・フレンチ

客層 1位 30代 2位 20代 3位 40代

BEST MATCH!!

濃厚卵

定番の卵料理を看板メニューに変える、濃厚な旨味

業態 1位 和食
2位 居酒屋
3位 ファミレス・ファーストフード

客層 1位 30代 2位 50代 3位 40代

BEST MATCH!!

味噌タルタル

幅広いメニューに合う、和風味のタルタルソース

業態 1位 居酒屋 & 和食
3位 洋食・西洋料理

客層 1位 30代 2位 40代 3位 30代

BEST MATCH!!

ハラミカツ

牛ハラミの旨味を衣で閉じこめ、丼やカレーに！

業態 1位 和食
2位 居酒屋
3位 洋食・西洋料理

客層 1位 30代 2位 30代 3位 40代

BEST MATCH!!

トルティーヤピザ

気軽に食べられる、パリパリと軽やかな食感

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 パイキング (ビュッフェ)

客層 1位 30代 2位 30代 & 40代

BEST MATCH!!

マッサマンカレー

世界一の評価を得た、ほんのり甘いタイカレー

業態 1位 カレー
2位 アジア・エスニック料理
3位 ファミレス・ファーストフード

客層 1位 30代 2位 40代 3位 50代

BEST MATCH!!

白ナポリタン

トマトソースを使わない、あっさり味のナポリタン

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 洋食・西洋料理

客層 1位 30代 2位 50代 3位 30代

BEST MATCH!!

ぐるなび 旬 ワード 一覧

パンツェロッティ

サクサク&モチモチの食感が楽しい揚げピッツァ

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 洋食・西洋料理

客層 1位 30代 2位 50代 3位 40代

BEST MATCH!!

ピタヤボウル

アサイーに続く、ハワイのヘルシーモーニング

業態 1位 カフェ・スイーツ
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 バイキング (ビュッフェ)

客層 1位 20代 & 30代 3位 40代

BEST MATCH!!

フルーツネード

果実をつぶしながら、果実感を楽しむ新感覚ジュース

業態 1位 カフェ・スイーツ
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 イタリアン・フレンチ

客層 1位 30代 2位 20代 3位 40代

BEST MATCH!!

エッグスラット

とろとろ卵&ふわふわポテトの、新しい朝食メニュー

業態 1位 カフェ・スイーツ
2位 洋食・西洋料理
3位 イタリアン・フレンチ

客層 1位 30代 2位 40代 3位 20代

BEST MATCH!!

ベビー野菜

可愛らしい小ぶりサイズに、栄養もギュッと凝縮

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 バイキング (ビュッフェ)
3位 居酒屋

客層 1位 30代 2位 50代 3位 40代

BEST MATCH!!

クラブケーキ

カニ肉がたっぷり詰まったアメリカの定番惣菜

業態 1位 洋食・西洋料理
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 カフェ・スイーツ

客層 1位 30代 2位 50代 3位 40代

BEST MATCH!!

クレーグル

／クロワッサンバーグ

ニューヨークで人気！モチモチ&サクサクリの新食感

業態 1位 カフェ・スイーツ
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 バイキング (ビュッフェ)

客層 1位 30代 2位 40代 3位 20代

BEST MATCH!!