

【H.I.S.SNS 旅トレンド調査】

**11/23「いつまみの日」に向け、SNS 旅好きファンによる“最強おつまみ”決定！
 ビールにピッタリ！世界の絶品おつまみ 10 選発表！
 1 位はスペインが誇るおつまみ、ニンニクがきいた「海老のアヒーゴ」！**

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都新宿区 代表取締役社長：平林 朗 以下 H.I.S.）は、11月23日が語呂合わせで「いつまみの日」ということで、それに合わせ、H.I.S.が運用する Facebook ページ「H.I.S.Japan（約40万いいね！<2015年11月20日現在>）」のファンを対象に、「ビールにピッタリ！世界の絶品おつまみ投票キャンペーン」と題し、H.I.S.海外支店スタッフが自信を持っておすすめする各国のお薦めおつまみの中から、ビールにピッタリだと思うおつまみに投票頂くキャンペーンを実施しました。そのランキング結果を発表します。

「ビールにピッタリ！世界の絶品おつまみランキング」：<http://bit.ly/1PsJCDF>

文化や習わし、その土地に住む人々との触れ合いを楽しむ事はもちろんのこと、世界各国その国ならではの料理を現地で楽しむ事もまた、海外旅行の醍醐味といえます。H.I.S.は海外62ヶ国130都市に200拠点を構えており、現地で働くH.I.S.スタッフがお薦めするその国独自の絶品おつまみの中より、厳選した19のおつまみが楽しめるレストランを選択肢として設定し、Facebook ページ「H.I.S.Japan」の旅好きファンの皆様に、ビールにピッタリだと思うおつまみに投票頂いた結果は以下の通りです。

第1位に輝いたのは、スペイン・マドリードにある海老料理を専門にしたバルの、ニンニクがよくきいた「カンバス・アヒーゴ（海老のアヒーゴ）」です。ニンニクとビールの相性が抜群という意見が多く寄せられ、大きく票を伸ばしました。次いで2位には、ドイツ・ベルリンの「カレーソーセージ」、3位には韓国・ソウルの「甘辛チキン」がランクインしました。

本キャンペーンの結果を受け、1位に輝いたスペインの絶品おつまみを気軽に楽しんで頂くこと、海老のアヒーゴの食事付スペイン特別ツアーを11月20日（金）より販売致します。ぜひこの機会に本場スペインでビールにピッタリの絶品グルメを楽しんで頂ければと考えております。

今後も H.I.S.はキャンペーンを通じて様々な観点からお客様の声に耳を傾け、お客様のご旅行がより快適で充実したものになるよう、情報のご提供に努めてまいります。



海老のアヒーゴ（イメージ）

「投票キャンペーンランキング結果」



1 位【スペイン・マドリード】カンバス・アヒーゴ（海老のアヒーゴ）

ビールに合う最高のおつまみ！ニンニクが効いた、塩辛い味付けのアヒーゴ

グツグツと煮えたぎるアヒーゴからは、ニンニクの良い香りが漂います。バゲットをオイルに浸してもまた絶品です！「旅行に行った時、バルで真っ先に注文しました！絶品でした！」「とっても大好きなアヒーゴ！しかも海老はいくらでも食べられちゃうのでいつもおかわりです！」といったお客様の声が多く寄せられ、堂々の1位に輝きました。こちらのお店は海老料理を専門にしたマドリードでも有名なバルです。ぜひご旅行の際にお試しください。

店名：La Casa del Abuelo（ラ カサ デル アブエロ）住所：Calle de la Victoria, 12, 28012 Madrid

1 位を記念して本場の「海老のアヒーゴ」を楽しめる特別ツアー登場！

■ <パッケージツアー> 1位のマドリードのお店で「海老のアヒーゴ」を満喫！バルセロナではスペイン名物「パエリア」クーポン付！

【成田発着】12月～3月出発 マドリード&バルセロナ7日間 **12.9万円～14.9万円** <http://bit.ly/1S3WMoy>

■ <添乗員同行の旅> 3月27日出発限定で自由行動中に利用できるアヒーゴ&ビールクーポン付！

その他、パエリアやイベリコ豚の生ハム等スペイン名物料理含む13回の食事付！サグラダ・ファミリアやアルハンブラ宮殿など5つの世界遺産観光付！

【成田発着】11～3月出発 **情熱のスペインハイライト8日間 20.9万円～34.9万円** <http://bit.ly/1QLrrZu>

※なおアヒーゴ&ビールクーポンは3月27日出発のみとなります。また、添乗員同行ツアーでは、バルセロナのお店となります。

2 位【ドイツ・ベルリン】カレーヴルスト（カレーがかかったソーセージ）

ソーセージで有名なドイツならではの一品！ビールにはかかせないやみつき味

一口サイズに切ったソーセージにカレーのソースとパウダーがかかった「カレーヴルスト」。外はカリカリで、中はふんわりしていてやみつきになります。気軽に楽しめるおつまみとしてビールにピッタリです！「ドイツソーセージは本当に美味しいし、ビールとの相性も抜群！」「ソーセージは鉄板！しかも、カレー味だと尚のこと！」というファンの声が多く寄せられました。

店名：Curry 36（カレー36）

住所：Mehringdamm 36, 10961 Berlin Kreuzberg





3位 【韓国・ソウル】甘辛チキン 甘辛いタレに絡めたチキンは韓国ならではの！

チキンの味付けは色々ありますが、ヤンヨムという甘辛いタレに絡めたチキンは韓国ならではの！韓国には「チキン & ビール（韓国語でメクチュ）」で「チメツ」という言葉があるほど、ビールのつまみとしてチキンが定番です！「甘辛な感じが、余計に食欲をそそります！」という声が寄せられました。

店名：Kkanbu Chicken（カンブチキン）住所：ソウル特別市江南区清潭洞 126-5（清潭1号店）

4位 【台湾・台北】香香鶏（唐揚げ） 外はカリッ！中はジューシーな唐揚げ！

台北から高雄まで続々とオープンしている人気チェーン店の唐揚げが4位にランクイン。メニューは1種類のみで、シンプルなお味を守っています。香ばしいカリッとした皮に、美味しい肉汁が溢れる一品です。

「ビールと唐揚げは最強の組み合わせだと思う！」という声が寄せられ、票を伸ばしました。

店名：繼光香香鶏（ジ グワン シャン シャン ジー）住所：台北市漢中街 121-1 號（西門店）



5位 【イタリア・ローマ】生ハム 生ハムの程よい塩辛さがビールとの相性抜群！

トレビの泉のすぐ近くにある、20席程度の小さなハム屋さん。レストランではありませんので、カウンターに行って好きなハムを注文し、プレートにのせてもらいます。一押しはパルマハム！「塩つけのきいた、深い旨味の生ハム…！うまいつまみの決定版！！」という声が寄せられました。

店名：LA PROSCIUTTERIA（ラ プロシュッテリア）

住所：Via della Panetteria, 34 | Fontana di Trevi, 00198 Roma, Italia

6位 【アメリカ・ニューヨーク】フライドチキン スパイスが効いたカリカリのフライドチキン

甘辛いケイジャンチリのスパイスが良く効いたフライドチキン。濃いめの味付けでカリカリと歯ごたえ抜群の衣が特徴です。1992年にオープンし数々の賞を受賞した名店「ブルーリボン・レストラン」で人気のフライドチキンが、専門店となったお店で、ビール好きのニューヨーカーを虜にする一品です。「スパイシーな味のチキンと山盛りのフライドポテトが魅力的です。(^^)」「あ〜！ジューシーでおいしそう！かぶりつきたいっ！」という声が寄せられました。

店名：Blue Ribbon Fried Chicken（ブルーリボンフライドチキン）住所：28 E. First St., New York, NY, 10003



7位 【ベトナム・ホーチミン】ソフトシェルクラブのから揚げ カニのうまみが詰まったから揚げ

世界一ビールが安い国といわれるベトナムの「ソフトシェルクラブの唐揚げ」が7位にランクイン！殻ごと食べられるソフトシェルクラブを揚げたものです。殻ごとなのでカニのうまみをそのまま閉じ込めて、中はとってもジューシー！「実際にベトナムでビールと一緒に食べました！天国でした！」という声が寄せられました。

店名：QUAN 94（クアン 94 ゴック）住所：94 Dinh Tien Hoang, P.Dakao, Dist.1, HCM-City, Vietnam



8位 【インド・デリー】タンドリーチキン インド料理の定番！タンドリーチキン発祥の店

タンドリーチキンとは、香辛料に鶏肉を半日ほど漬け込み、串にさして壺釜で香ばしく焼きあげたもの。このお店はタンドリーチキン発祥の店です。ピリッとスパイスがきいたジューシーなチキンはビールが進みます！「エスニックなスパイシーさがくせになりそうです。」という声が寄せられました。

店名：Moti Mahal Delux（モチ マハリ デラックス）

住所：Plot No 20/48, Diplomatic Enclave, New Delhi, Delhi 110021, India



9位 【メキシコ・メキシコシティ】タコス ジューシーなお肉に辛いサルサソースが絶品！

メキシコからは、トウモロコシをすりつぶした生地で作られたトルティーヤで、色んな具を包んで食べるメキシコ料理の定番「タコス」がエントリー！ジューシーなお肉に辛いサルサソースがのったタコスはビールによく合います。「ボリュームたっぷりで濃い味付けはビールが進みそう！野菜たっぷりのものいいね。」という声が寄せられました。

店名：Salon Corona（サロン・コロナ）住所：Bolivar 24, Centro Histórico, Mexico City, Mexico



10位 【オランダ・アムステルダム】オッセンワースト（生ソーセージ）

スパイスがきいた生ソーセージ

生の牛ひき肉にスパイスをまぶし、ソーセージの形にした「Ossenworst（オッセンワースト）」が10位にランクイン。17世紀にアムステルダムで生まれた、オランダ独自の食べ物だそう。塩や胡椒といったスパイスが良くきいていてビールが進む一品です。「オランダに旅行した時に食べました！あまりの美味しさに、日本で探し回ったのですが、知っている人もほとんどいなく、売っている場所もなく、、、ぜひまた食べたい！」という声が寄せられました。

店名：In De Wildeman 住所：Kolksteeg 3, 1012 PT Amsterdam

