

GWにグルメ旅したい都道府県調査、1位は北海道！

「ホットペッパーグルメ外食総研」が開催する「トレンド座談会」4月レポート

株式会社リクルートライフスタイル（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：浅野 健）の調査・研究機関「ホットペッパーグルメ外食総研」は、毎月外食のプロフェッショナルを集め、外食トレンドを発表するための「トレンド座談会」を開催しています。4月は「GWにグルメ旅したい都道府県調査」の結果をお知らせします。

4月も中旬に差し掛かり、ゴールデンウィークの予定を検討し始める方も多いのではないのでしょうか。「ホットペッパーグルメ外食総研」ではゴールデンウィークにグルメ目的で旅へ出かけたい都道府県についてアンケートを実施しました。

○GWにグルメ旅に行きたい都道府県は、「食の宝庫」北海道が圧倒的1位に！

アンケート調査で圧倒的な票数を獲得し、見事1位に輝いたのは北海道。回答者コメントでも「グルメの日本代表」「食の宝庫。海の幸やジンギスカンを満喫したい」など「北海道＝グルメ」のイメージを持つ人が多く見られました。2位には東京都がランクイン。「全国各地の食の集まる所」など東京都に行けば様々な土地の食を味わえるという声が多く寄せられました。続いて3位にランクインしたのは京都府。観光資源の豊富さや、和食へ期待する声が多く、エリアによって異なるグルメへのイメージが浮き彫りとなる結果となりました。

○食のプロおすすめ、最旬の北海道注目グルメ（ホットペッパーグルメ外食総研 上席研究員 有木 真理）

北海道には「スープカレー」「寿司・海鮮丼」「味噌ラーメン」など様々な定番グルメがありますが、最近はその定番グルメだけでなく、道産イタリアンやメパフェなど「ニュー北海道グルメ」が登場しています。また、東京にも北海道の有名店がオープンするなど、全国に広がりを見せています。



1. 道産イタリアン

海産物から農産物、酪農まで様々な特産品のある北海道。中でも最近ではイタリアンが注目されています。地元産小麦を使った生地のピザや自家製チーズ、道産生ウニを使ったパスタなどもあり、北海道とイタリアンは相性抜群です。



2. メパフェ

北海道では定番の飲んだ後のメパフェ。何件か飲み歩いた後に食べるパフェは、あっさり食べられて満足度も高いです。東京にも店舗が増加中ですが、札幌には夜遅くまで営業している専門店も多いので、ぜひ本場で北海道のメパフェ文化を楽しんでほしいです。



3. ジンギスカン

定番ですが、やはりジンギスカンはおすすめです。最近では東京で冷凍しない「生ラム」が食べられるお店も増えました。北海道では、レアで食べられるジンギスカンも登場して、近年食通たちからも注目を集めています。

GW中に、グルメ旅へ出かけたい都道府県

(N=4,146/SA)

順位	都道府県	票数
1位	北海道	1364票
2位	東京都	300票
3位	京都府	231票
4位	沖縄県	224票
5位	大阪府	217票

○じゃらんが解説する北海道の魅力

じゃらんが毎年行っている宿泊旅行の調査でも、北海道への旅行目的の1位に挙がるのが「食」。春夏秋冬様々な食材が旬を迎え、その良さを存分に生かしたグルメが各地に広がっています。ラーメン、海鮮丼など「THE・北海道」ともいうべきものに加え、最近では各市町村が地元の特産品を生かした新たな食の魅力開発にも力を入れています。また、北海道産のワインや日本酒への注目が高まるなど、新たな魅力がどんどん生まれています。

(北海道じゃらん編集長 吉原 壮登)

※調査概要…対象：20代～50代男女計4,146名(居住地割合：関東68.9% 関西31.1%) 調査期間：2018/2/23(金)～2018/2/26(月)

【本件に関するお問い合わせ先】
<https://www.recruit-lifestyle.co.jp/support/press>

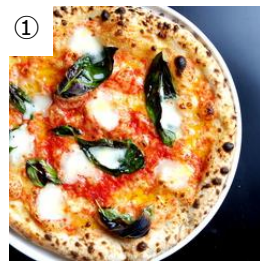
1. イタリアン

■ 北海道の店舗

①北海道ビストロ フィガロ BISTRO FIGARO

北海道のおいしい食材にこだわった仕入れを行っており、道産小麦「きたほのか」を使用した特製生地と道産食材を中心としたトッピング・チーズを使用したこだわりの本格ピッツアや、道産ウニを使用したクリームソースパスタなどを味わえます。北海道の食材を使用したメニューを、本場でお楽しみいただけます。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001135545/>



■ 東京の店舗

②GINSAI PLUS (ギンサイプラス)

ピッツアは北海道産の【春よ恋】という小麦を使用しており、ふんわり柔らかく、もちりちりとしている生地を温度や湿度に合わせて配合を変えて作っています。他にも北海道花畑牧場のホエー豚のソーテーや、花畑牧場水牛モッツアレラを使用した冷静スープもいただけます。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001019054/>



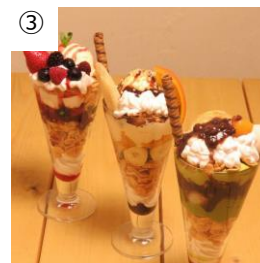
2. パフェ

■ 北海道の店舗

③Awesome Bar TRANSIT

飲んだめに新常識の「メパフェ」を堪能できます。パフェは3種の味を用意しています。月～木、日、祝日は翌2:00まで、金、土、祝前日は翌4:00まで営業しているので、ついつい遅くまで飲んでしまっても立ち寄りやすいです。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001162123/>

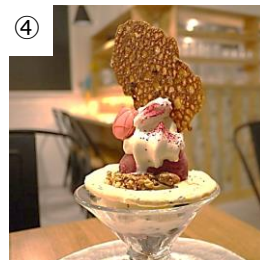


■ 東京の店舗

④夜パフェ専門店 Parfaiteria beL (パフェテリア ベル)

札幌で特に人気の高い夜パフェ専門店が東京に進出。お酒を飲んだ後にさっぱりと食べられるよう、旬の生フルーツを使ったソルベや、さっぱりとしたジェラートを使用した、甘さ控えめの手作りパフェが楽しめるお店です。

<http://risotteria-gaku.net/>



3. ジンギスカン

■ 北海道の店舗

⑤太好了 (タイハーラ) すすきの店

一番人気のジンギスカンは羊の中でも一番良いロース部分を使用し「新鮮さ」はどこにも負けない自信あり。片面10秒でお召し上がりいただける鮮度抜群・最高の一品です。

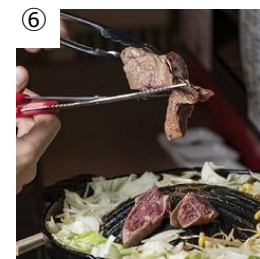
<https://www.hotpepper.jp/strJ000660707/>

■ 東京の店舗

⑥焼肉 ジンギスカン 味よし 八王子

ラム肉を北海道より一度も冷凍せずに直送してもらっています。炙る程度に焼いて、レアな状態で召し上がっていただくのが一番おいしく、羊独特の匂いがないのが特徴です。

<https://www.hotpepper.jp/strJ001170322/>



「ホットペッパーグルメ外食総研 トレンド座談会」とは

シーズンごとに“今”流行りの外食トレンドを発表する、リクルートライフスタイルの外食のプロフェッショナル集団。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、飲食トレンドの数値化・可視化を行うホットペッパーグルメ外食総研 主席研究員はじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、様々な分野を得意とするスペシャリストで構成されます。