



今夏トレンドとなりそうな食「酸味」「辛味」「香味」で食欲を呼ぶ 7月1日（水）より「CLUB RED」シェフ考案 「酸辛香グルメ™」を提供開始

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、2026年6月4日（木）に夏の食トレンド予測として今年始めて「猛暑グルメ™」を発表しました。今回、全国の飲食店約300店舗を対象にアンケート調査を実施し、その結果を踏まえて「猛暑グルメ」として「酸辛香グルメ」を選定いたしました。

記事：https://pro.gnavi.co.jp/magazine/t_res/cat_8/a_5111/?sc_cid=pro_mag_pr

「酸辛香グルメ」とは、「酸味」、「辛味」、「香味」のいずれかを取り入れたり、組み合わせたりすることで夏の暑さに負けない爽快な刺激をもたらし、食欲を呼び覚ます料理です。暑い夏でも飲食店に足を運び、夏を元気に健やかに過ごしていただくことを目的とし、「酸辛香グルメ」をより多くの人に楽しんでいただくため、「CLUB RED（※）」に所属する気鋭の料理人たちが、「酸辛香グルメ」をテーマに考案したメニューを都内2店舗で7月1日（水）より提供します。

（※）「CLUB RED」とは

歴代のRED U-35コンペティション（<https://www.redu35.jp/>）において優秀な成績をおさめた若手料理人と歴代の審査員が集うコミュニティであり、食のクリエイティブ・ラボ。さまざまな企業や団体、地域と積極的に連携し、CLUB REDメンバーが自店の厨房の枠を越えて活動する機会を創出することで料理人として厚みを増し、食の未来に貢献していくことを目的としています。

■メニュー情報

提供店舗：ON the TABLE CHINESE

URL：<https://www.onthetable-chinese.com/>

提供メニュー：トマト引き立つ黒酢酢豚
2,400円（税込）



黒酢と純米酢を合わせたソースの爽やかな酸味とミニトマトの甘みが、食欲を刺激します。スライス玉ねぎなどを添えることで、さっぱりとお楽しみいただけます。お肉の満足感はそのままだに、軽やかに味わえる猛暑にぴったりの新感覚酢豚です。

メニュー考案：オーナーシェフ 平賀 大輔 氏



中国料理一筋22年。19歳で脇屋友詞氏のWakiyaグループに入社。以降、グループ店舗の料理長を歴任後、2021年4月より現職。
RED U-35 受賞歴：
GOLD EGG (2013)
SILVER EGG (2014)

提供店舗：IGOR COSY 渋谷本店

URL：<https://www.instagram.com/igorcosy.shibuya/>

提供メニュー：八丈島レモンと炭焼き帆立の香味土鍋ご飯
2,980円（税込）



猛暑の中でもさっぱりとした夏の土鍋を！自然豊かな土地と海風にあたり育った八丈島レモンは皮も丸ごと食べれます。火を入れると甘みと香りが引き立つので是非ご賞味ください。

メニュー考案：シェフ（料理長） 中村 勇斗 氏



1996年生まれ、埼玉県出身。食材や生産者の背景にあるストーリーを料理で表現することに強い情熱を持つ。現在はシェフ（料理長）を務め、「焼酎×創作料理」というコンセプトで店舗の厨房を牽引。
RED U-35 受賞歴：
BRONZE EGG (2024)

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先>

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp