

ブレイク間近のトレンド・グルメが分かる 「ぐるなび旬ワード」開始

検索キーワードとユーザーアンケートを分析、1ヵ月間の急上昇ワードを発表！

株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保征一郎、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/>)で検索されているメニュー、ドリンク、食材などのグルメキーワード集計とユーザーアンケートを元に、ぐるなびが独自に分析した急上昇グルメワード「ぐるなび旬ワード」を、「ぐるなび」のトップページ「グルメヘッドライン」で毎週火曜日に発表・更新してまいります。

「ぐるなび」でメニューやドリンク、食材などのグルメワードを直接入力して検索するユーザーは食への感度が高く、検索回数が急上昇しているグルメワードは、まだブームにはなっていないものの、これからブレイクする可能性があるかと推測されます。

ぐるなび旬ワード 7月号 (調査対象期間:2013年6月1日～6月30日)

景気回復の兆し? 外食でもワンランク上のプチ贅沢グルメが急上昇 「ロティサリーチキン」、「クラフトビール」、「赤むつ」

アベノミクス効果か、高額商品やワンランク上の日用品の売れ行きが好調など、消費者マインドの向上が見られます。それは外食にも反映されているようで、ちょっと値の張るメニュー「ロティサリーチキン」や「赤むつ」のほか、ワンランク上のビール「クラフトビール」が注目を集め始めています。

ロティサリーチキン



写真提供:

[ロティサリーパウルダパウロ](http://r.gnavi.co.jp/e434100/)

<http://r.gnavi.co.jp/e434100/>

丸鶏を回転させながら炙り焼き

鶏を1羽丸ごと串に刺し、専用マシンで回転させながら炙り焼く。余分な脂を落としながら焼くため、表面はパリッと、中はジューシーに仕上がる。専門店のほか、主にイタリア料理店・鶏料理店・バルなどで採用。大山鶏などの国産鶏やハーブ鶏を使うなど、素材にこだわる店も出てきている。認知度が低い割に、主に20代前半～40代後半女性や20代前半～30代前半男性の興味度が高い。

ユーザーの声

- 「シンプルで脂が適度に落ちておりボリュームもあって美味しかった」
- 「カフェの店頭でロティサリーマシンを出してその場でカットしてテイクアウト販売していました。一緒に焼いたじゃがいもが鶏の脂を吸って絶品でした」

クラフトビール



写真提供:

[地ビール 八壺 日本橋店](http://r.gnavi.co.jp/gcry200/)

<http://r.gnavi.co.jp/gcry200/>

「バラエティー感」と「樽生」に商機

欧米で小規模生産者が造る多様な地ビールが人気を集め、日本でも30代前半～40代後半を中心に興味度が高まっている。手の届く贅沢として20代前半～30代前半男性にもファンが多い。居酒屋やバーを中心に10～30種類を揃える店が多く、さまざまな味わいの銘柄を飲み比べられると好評。

ユーザーの声

- 「普段のビールと違って飲みやすくてコクがあり、非常に美味しかった」
- 「六甲ビール直営店でクラフトビールのヴァイツェンを飲んで美味しかったので勧めたい」

赤むつ



写真提供:
目利きの達人 漁師のおだいどこ
漁祭
<http://r.gnavi.co.jp/c807720/>

上質な脂を持ち、本物を求める層に好評

別名「のどぐろ」としても知られる高級魚。長崎から石川までの日本海側で獲れたものが良質とされ、特に輪島産はマグロのトロ並に脂が乗っていると注目されている。現在提供しているのは、主に和食店・和風居酒屋・寿司店。刺身・塩焼・煮付、また旨味が凝縮される一夜干しなど幅広い調理ができる。特に30代後半以上の女性や50代以上の男性の興味度が高い。

ユーザーの声

- 「和食のお店で塩焼きを食べた。脂がのっけていて非常に美味しい」
- 「一夜干し、塩焼きが最高です」
- 「料亭や、旅行先の旅館で夕食時に食べた」

女性ユーザーが大注目のスペインのデザート！
「クレマカタラーナ」

クレマカタラーナ



写真提供:
LAZULI 銀座店
<http://r.gnavi.co.jp/g475737/>

人気スイーツの「いいとこ取り」

スペイン・カタルーニャ地方が発祥のプリンとアイスクリーム、クレームブリュレのおいしい所を集めたような、贅沢感のあるスイーツ。表面はパリパリ、中はなめらかで、少しだけ溶けたタイミングが食べ頃とされている。イタリア料理店・スペインバルなどではコースに取り入れ、カフェなどではデザートとして提供。認知度はまだ低いですが、幅広い世代の女性からの興味度が高い。

ユーザーの声

- 「こってりしたミルクの香りと新鮮な卵の味が際立っていて美味しかった。」
- 「コース料理のデザートとして。甘くて美味しかった！」
- 「表面はパリパリに焼けてあって、中はとろとろで美味しかったです。」



グルメヘッドライン ~最新ニュースをお届け~
2013年07月11日(木) 15時07分 更新

- 全国監強化計画！？話題のレストランが熱い
- キムラ君って、何？巷で話題のスタミナ料理
- 世界一美味しい！天使のエジが食べられる店
- 待ちに待った梅雨明け！美味しいお酒で乾杯
- +αの付加価値が味わえる流行のイタリアン

一覧を見る



晴れの日に「オープンテラス×ランチ！」
[詳細へ]

Pick up! ★ぐるなび旬ワード★ロティサリーチキン

最近、メディアで注目を浴びている「ロティサリーチキン」。鶏を1羽丸ごと串に刺し、専用マシンで回転させながら炙り焼きをする話題の料理だ。余分な脂を落とすながら焼くため、表面はパリッと、中はジューシーに仕上がる。炙り焼き専門店のほか、主にイタリア料理店・鶏料理店・barなどで採用。大山鶏などの国産鶏やハーブ鶏を使うなど、素材にこだわる店も出てきている。

ロティサリーチキンが食べられるお店

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび 総合政策室 広報 TEL:03-3500-9700 MAIL: pr@gnavi.co.jp