

# 「弁慶」「おたふく」「ソリレス」。あなたは食べたことがある？

## インフォグラフィック

### 「場所を知れば、もっと美味。焼鳥の部位」公開

■公開日：2013年8月8日(木)

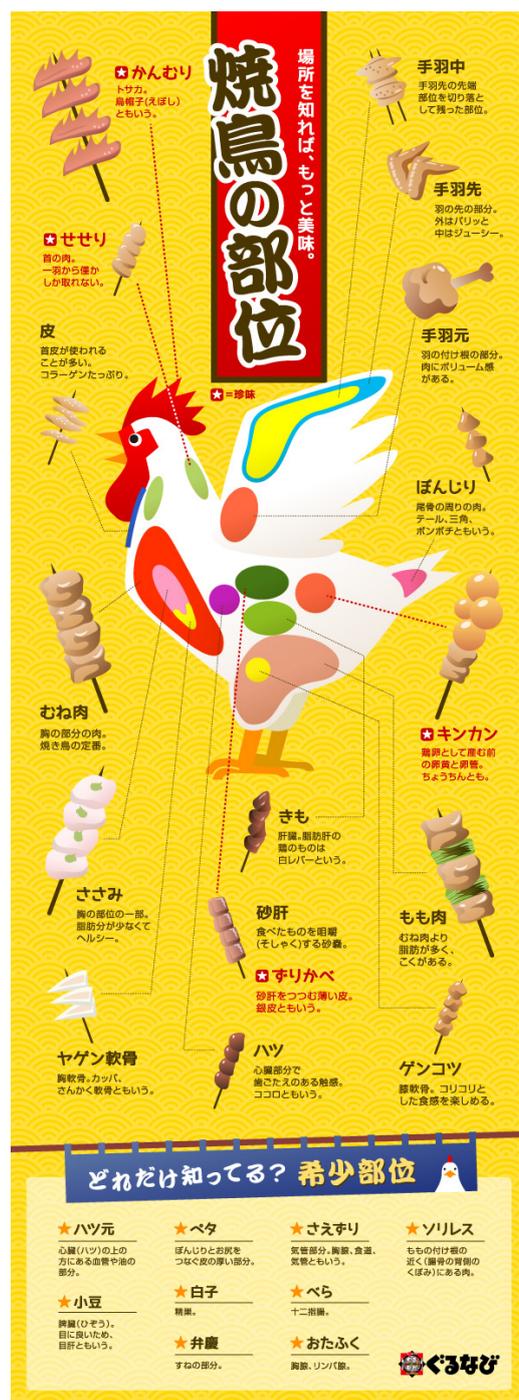
■URL：<http://r.gnavi.co.jp/g-interview/201308yakitori.html>

株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:久保証一郎)は、インフォグラフィック「場所を知れば、もっと美味。焼き鳥の部位」(<http://r.gnavi.co.jp/g-interview/201308yakitori.html>)を公開しました。

インフォグラフィックとは、インフォメーションとグラフィックを掛け合わせた造語で、情報やデータをイラストやグラフなどで視覚的に表現することで、分かりやすく内容を伝えられるものです。これまでに、「すし用語」、「ビールをよく飲む都道府県ランキング」、「居酒屋メニューの食べ合わせ」を公開し、第四弾となる今回は、「焼鳥の部位」がテーマです。

焼鳥は「むね肉」、「もも肉」、「手羽先」といった定番の部位から、「小豆」「弁慶」「おたふく」といった普段あまり耳にしない希少部位まで数多くの部位があります。それらの部位をイラストでまとめ、「え！？ニワトリのココも食べれるの！？」という驚きをユーザーに分かりやすく伝えるためのインフォグラフィックです。

本インフォグラフィックは、個人のTwitterやフェイスブックなどのソーシャルメディアで広く紹介してもらべく、ぐるなびの公式Twitterや、フェイスブックページなどでも公開していきます。今後も食にまつわるインフォグラフィックを公開していく予定です。



＜本件に関するお問い合わせ＞  
 株式会社ぐるなび コミュニケーション部門 広報グループ  
 TEL: 03-3500-9700 MAIL: pr@gnavi.co.jp