

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」11月版

～ すっきりさっぱりとした味わいのフルーツ魚、プチ贅沢な高級肉鍋 ～

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、以下 ぐるなび)は、飲食店情報検索サイト「ぐるなび」(<http://www.gnabi.co.jp/>)で2013年10月1日～10月31日までに検索されたメニュー、ドリンク、食材などのグルメキーワードと、ユーザーアンケートをもとに分析した、急上昇グルメワード「ぐるなび旬ワード」11月版レポート(<http://r.gnabi.co.jp/shun/>)を発表いたします。

ぐるなび旬ワード 11月号 (調査対象期間:2013年10月1日～10月31日)

フルーツ果汁で育てられた、養殖魚の新潮流 「フルーツ魚」



写真: かぼすブリ
URL:
<http://gurutabi.gnabi.co.jp/gourmet/item/4066/>

さっぱりした味で、女性が大注目

柑橘系果物の果汁をエサにした養殖魚です。代表的なのは「かぼすブリ」「ゆずカンパチ」「みかん鮎」など。魚の臭みが抑えられ、味がさっぱりしているとして、主に20～40代の女性層が注目されています。全国の養殖業者が力を入れ始めていて、和食店や居酒屋・西洋料理店など魚介を扱う多様な店と相性がよく、上質な身をシンプルに味わえる刺身はもちろん、ムニエルなどの料理にも使用されています。大手回転すしチェーン店の「みかんブリ」すし発売をきっかけに新聞やテレビでも取り上げられるようになり、魚の臭みの抑制効果による子供の魚離れの救世主としても期待されています。

ユーザーの声

……魚の臭みがなくておいしかったです(兵庫県、30代女性)

景況感が上向き傾向を見せた今年、鍋も高級志向 「高級肉鍋」



写真提供
店名: あくとり代官 鍋之進
URL: <http://r.gnabi.co.jp/g600143/>

今年の肉ブームを象徴するトレンド鍋

ドライエイジングビーフをはじめ、空前の肉ブームが外食業界を席卷しています。そのブームは、野菜がたくさん摂れることが特徴の鍋にも押し寄せており、“肉”がウリの鍋が人気を集めています。高品質な和牛や、豚肉・鶏肉も上質な肉を使い、すき焼き・しゃぶしゃぶ・寄せ鍋・ちゃんこ鍋などで求められています。アベノミクス効果もあり、景気の上向きが感じられるようになった今年、これからシーズンを迎える鍋にもワンランク上のも高級なものを注文する傾向が出てきています。

ユーザーの声

……和食のお店で高級肉鍋をいただきました。様々なお肉のうまみが引き立っていて美味しかったです(大阪府、30代女性)

ピリッとスパイシー、タイ国の伝統料理 「ガパオライス」



写真提供

店名: スアータイ

URL: <http://r.gnavi.co.jp/g294602/>

全国の食べられるお店:

<http://goo.gl/7aiuuq>

大手弁当チェーンもオンメニュー

鶏肉のバジル炒めをごはんに乗せた、タイの定番料理。玉葱や赤・黄ピーマン、バジルなどを加えて炒めた鶏ひき肉を、ごはんや温泉卵と混ぜて食べます。また、今年9月に大手弁当チェーン店「ほっともっと」が発売したこともあり、幅広い層からの認知度が上がっています。昨年、タイへの日本人観光客が過去最高に達し、今年の5月にはタイフェスティバル2013が東京・代々木公園で開催され、2日間で延べ40万人ともいわれる一大スケールの来場者を数えるなど、20～40代の女性を中心として、大注目されています。

ユーザーの声

……タイ料理のお店で食べましたが、日本にはないスパイスが使われていて美味しかったです(大阪府、40代男性)

……タイ料理専門店でグリーンカレー、マッサマンカレー、ガパオの3点セットで食べました。チキンのスープと一緒に食べるとバランスがよいです。

< 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