

ブレイク必至！ぐるなび旬ワード 2月版レポート

「スパークリング日本酒」「お茶スイーツ」が急上昇！ 進化系「和」スタイルに注目!!

パンケーキブームの次は「ビスケットサンド」!?

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.gnavi.co.jp/>) で2013年12月1日～1月15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元に分析した、急上昇グルメワード「ぐるなび旬ワード」の2月版をレポートいたします。

近年ますます洗練されてきた日本食。昨年12月には、ユネスコ無形文化遺産に登録されました。そして、普段の食卓に並ぶ身近な日本食も全国各地でさまざまな進化を遂げています。「スパークリング日本酒」「お茶スイーツ」など、今回の登録を機に、男女幅広い世代から、進化する日本の食事情に改めて注目が集まりました。

一方で、“和”とは対照的なアメリカの人気フード「ビスケットサンド」も、日本で徐々に浸透し始めています。食事にもスイーツにもなる万能性と、見た目以上にお腹いっぱいになる満足感。ポストパンケーキの最有力候補とも言えそうです。

まるでシャンパン！華やかにはじける和食のとも「スパークリング日本酒」



写真提供

店名: 方舟 大吟醸しずく

URL: <http://r.gnavi.co.jp/a318806/>

この料理を扱うお店一覧

<http://goo.gl/Bz7wW0>

和食店を中心に飲みやすさが好評

発泡性のある日本酒。シャンパンと同じ瓶内二次発酵方式などによって造られ、軽やかな飲み口や、口のなかではじけるプチプチ感が楽しめる。ほどよい酸味の「漣」や、デザート感覚の「PUPPY」などが有名。日本酒初心者や幅広い女性層から「飲みやすい」と好評を得ており、女子会ブームなどの影響で和食店を中心に提供店が増えている。

ユーザーの声

- 和食店で懐石料理と一緒にいただきました。ワインのような味わいでおしゃれ感がありました(東京都、40代女性)
- 居酒屋で、お酒の弱い人でも飲めると言って出てきたのがスパークリング日本酒。甘くて飲みやすかったです(北海道、30代男性)

ぐるなび旬ワード専用広報ページ

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

日本茶の可能性を広げる、風味豊かな和スイーツ「お茶スイーツ」



【写真提供】

店名: 個室 町家食 京町家しずく
新宿東口店

URL: <http://r.gnavi.co.jp/gaeu404/>

この料理を扱うお店: (各種お茶スイーツ)
<http://goo.gl/mtQ7BL>

お茶×スイーツ ケーキやアイスに变身

お茶(抹茶・煎茶・ほうじ茶など)を使用した大福・ロールケーキ・どら焼き・アイスなど。家庭における緑茶の消費量が減少しているなか、お茶の用途を広げるために各産地が積極的に開発し、主にカフェやファミレス、バイキングレストランなどで採用されている。各店がこだわりのあるお茶を取り寄せ、独自レシピでスイーツに仕上げる場合も多い。世代に関わらず女性層が注目。

ユーザーの声

- 抹茶プリンパフェ。抹茶プリンの上に抹茶・ミックス・ほうじ茶の3種類から好きなソフトクリーム、栗や抹茶のわらびもちやクッキーなどがトッピングでき、お茶スイーツを堪能できました(神奈川県、30代女性)
- 甘味屋さんで抹茶シフォンパフェを食べました。抹茶アイスが苦みと甘みのバランス絶妙ですごく美味しかった(東京都、30代女性)

サクサク感が楽しい、アメリカの朝食メニュー「ビスケットサンド」



【写真提供】

店名: DRUNK BEARS NU茶屋町店

URL: <http://r.gnavi.co.jp/k752009/>

この料理を扱うお店一覧:
<http://goo.gl/g9iPi8>

パンケーキに次ぐヒットメニューに

スコーンに似たサクサクのビスケットで、さまざまな具材をサンド。生クリームやジャム・フルーツを挟めばスイーツに、またチキンやベーコンを挟んでソースをかければ食事としても楽しめる。昨年10月に、ビスケットサンドを看板商品とした「チェルシーカフェ」の新規店が渋谷にオープン。主に20~40代女性の関心度が高く、パンケーキに次ぐヒットメニューとして期待されている。

ユーザーの声

- カフェで食べました(東京都、40代女性)
- おやつとして(富山県、20代女性)
- ハーゲンダッツで出している商品(大阪府、50代女性)

<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