

ブレイク必至! ぐるなび旬ワード 3月版レポート

増税前に! 駆け込みプチ贅沢

今のうちに、ワンランク上の美味しさを

シャトーブリアン、黒毛和牛ハンバーグ、うにパスタ

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1月15日~2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3月版をレポートいたします。

アベノミクスの影響で「プチ贅沢」メニューへの注目度が高まっているなか、今年4月の消費増税を迎える前に贅沢感のある食事をしたいという消費者の意識が読み取れます。増税後にどのようなニーズへ移り変わるかを注視し、今後もプチ贅沢メニューに手を伸ばしていただけるように工夫をしていくことも必要そうです。

高級志向の飲食店で採用「シャトーブリアン」



写真提供

店名: フィオーリア新宿アリアブル

URL: <http://r.gnavi.co.jp/g956500/>

この料理を扱うお店一覧

<http://goo.gl/MgjGij>

牛フィレ肉のなかでも希少性の高い最高級部位

高級肉として知られる牛のフィレ肉(テnderロイン)のなかでも、さらに中央部のみを指す。牛1頭から取れるフィレ肉およそ4kgから、約600gしか取れないためたいへん希少。脂肪が少なく肉質に優れた最高級のステーキとして、高級志向の和食店・洋食店などで提供されている。昨年11月から大手焼肉店で期間限定販売されて話題に。男女を問わず、幅広い世代からの興味度が高い。

ユーザーの声

■鉄板焼のランチで。ガーリックで焼いたものを岩塩で(東京都、30代女性)

■高級鉄板焼き屋で、シャトーブリアンの鉄板焼きをコースの一品として食べました。旨味と焼き加減が最高でした(東京都、40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/>

店ごとのこだわりが光る「うにパスタ」



【写真提供】

店名: 北海道イタリアン VALORE

URL: <http://r.gnavi.co.jp/h135720/>

この料理を扱うお店:

<http://goo.gl/EubnmH>

うにを贅沢に使った、濃厚でクリーミーな味わい

ソースやトッピングにうにを使用した、濃厚でクリーミーな味わいが特徴のパスタ。クリームソースにアンチョビを混ぜると、うにの旨味が引き立つ。認知度の高い北海道利尻産の生うにを用いたり、モチモチの生パスタと合わせたりと、店ごとのこだわりを付加して好評を得ているケースが多く、なかには人気No.1メニューの店も。男女を問わず30～50代からの興味度が高い。

ユーザーの声

- 新宿の高級ホテル内レストランで。濃厚なクリーム仕立てで食べ応えがあった(東京都、20代男性)
- イタリアンでうにソースパスタをたべた。うにとホワイトソースがまったりとパスタに絡んで至福の味(東京都、60代男性)

ハンバーガーチェーンの発売が話題に「黒毛和牛ハンバーグ」



【写真提供】

店名: 黒毛和牛ハンバーグ あらびき

URL: <http://r.gnavi.co.jp/g491925/>

この料理を扱うお店一覧:

<http://goo.gl/IC5RVO>

上質な肉の旨味に満ちた高級ハンバーグ

贅沢に黒毛和牛を使用して作られたハンバーグ。黒毛和牛ならではの肉の旨味を堪能できる。なかには神戸牛や近江牛といった有名銘柄牛を用いる店もある。主に高級店で提供されてきたが、昨年11月には大手ハンバーガーチェーンが1個1,000円の「黒毛和牛ハンバーグステーキバーガー」を発売して話題に。幅広い女性層を中心に、若い男性層の間でも興味度が高まっている。

ユーザーの声

- ホテルのレストランでハンバーグが黒毛和牛だった。とても軟らかい印象(千葉県、60代女性)
- 旅先の洋食店でハンバーグを頂きました。肉汁がじゅわーっと溢れて、ジューシーな美味しさでした(神奈川県、40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