

ブレイク必至！ぐるなび旬ワード 8月版レポート(6/16～7/15集計)

暑い夏を美味しさで乗り切る！ 夏の進化系グルメに大注目

●熟成鶏 ●酒場サンド/おつまみサンド ●高級かき氷

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「ぐるなび旬ワード」の8月版を発表します。「ぐるなび旬ワード」とは、集計期間中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です。

気温が急激に上がり、冷たいものやお酒が恋しくなる季節です。男性に人気の新食材「熟成鶏」、手軽な新感覚おつまみ「酒場サンド/おつまみサンド」、高級食材を使った「高級かき氷」など、定番食材やメニューにひと手間加えて、今年らしく進化したものに注目が集まっています。飲食店での取り扱いも増加しており、今夏、注目のメニューとなること間違いなしです。

若い男性から
絶大な人気！

熟成させて鶏の旨味を引き出した「熟成鶏」



様々な調理法で楽しめる上質な食材

低温熟成や天日干しなど、約1日～数日間熟成させることで、旨味成分を増やした「熟成鶏」。熟成させることで、旨味が増すだけでなく、繊維が溶け、肉が柔らかくなります。素材の味をストレートに楽しめる刺身、たたきから、唐揚げや鍋まで、幅広い調理方法で楽しめます。昨年10月より、大手居酒屋チェーンにてグランドメニューとして導入され、WEBを中心に広まり、幅広い年齢層の男性から人気を集めました。特に20～30代の興味度が非常に高いです。

◆この料理を扱う店 <http://goo.gl/xdJ3Ng>

【ユーザーの声】

■イタリアンレストランで、パリパリ焼きニンニクソースが美味しかった。（広島県/50代男性）

雑誌の特集から
ブームに！

個性派サンド「酒場サンド/おつまみサンド」



【写真提供】

店名：ベースボールカフェ

URL：<http://goo.gl/95CWDi>

◆この料理を扱う店 <http://goo.gl/yrrng5>

ワインやビール、日本酒にも合う万能おつまみ

ここ数年で、パンやバケットを出す飲食店が増え、お酒のおつまみにサンドイッチという組み合わせも多くなりました。クリスピー生地を使ったサンドイッチや、アルゼンチンの「チョリパン」やトルコの「サバサンド」、ベトナムの「バインミー」など、世界各国の個性的な酒場サンドを提供するお店も増えています。塩気のある肉惣菜やハム・ソーセージを使用した酒場サンドは、お酒と一緒に楽しめると人気。情報番組やWEBで紹介され、6月には雑誌で特集されたこともあり、男女ともに幅広い層から注目を集めています。

【ユーザーの声】

■意外な組み合わせでビックリしましたが、サバとパンがよく合い、レモンを絞っていただくとても美味しかったです。（東京都/40代男性）

夏の定番スイーツが華麗に進化「高級かき氷」



【写真提供】

店名：ブルメリアカフェ (plumeria)

URL：<http://r.gnavi.co.jp/plumeria/>

◆この料理を扱う店 <http://goo.gl/mAIG6n>

大人も満足する食材にこだわった豪華な一品

ふわっとした口どけが美味しい「天然氷系」や、キャビアや国産マンゴーなどの高級食材をふんだんに使用した「贅沢トッピング系」、シャンパーニュやラム酒などを生かした「カクテル系」など、大人を満足させるかき氷が続々登場。かき氷専門店のオープンが続き、ファミリーレストランや洋菓子チェーン店からも高価格帯のかき氷が登場するなど、人気は加速中。幅広い年齢層の女性を中心に、デートでも好評のため20～40代の男性からも人気を集めています。

【ユーザーの声】

■日光の天然氷を使ったかき氷を食べました。フワッと溶ける口どけが良く、蜜も自然の物が使われていて、とても美味しかったです。（愛知県/60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