



ぐるなび **旬** ワード

調査報告レポート

2014年8月版

拝啓

大暑の候、貴店におかれましては益々ご盛栄のこととお慶び申し上げます。

この「ぐるなび旬ワード 調査報告レポート」は、世の中の食に関する情報をぐるなび独自の方法で調査・分析したものです。

ごあいさつ

ぐるなびを利用する一般ユーザーの声や世の中のトレンドをアンケートなどにより捉え、今の時期を特徴づける「旬ワード」を抽出しました。

世代や業態ごとにまとめた旬の食材・メニュー情報を、今後のメニュー開発や市場分析、ぐるなび「お店のこだわり情報」のご活用などにお役立ていただければ幸いです。

敬具

今月の総括

デートや集いの席を、印象的に演出！ 「夏の贅沢デザート&ドリンク」で差別化を

ぐるなびによる分析の結果、

「高級かき氷」「ナチュラルスイーツ」

「フロズンカクテル」「デザートカクテル」

「オールドコーヒー」など、

大人を満足させるワンランク上のデザート・ドリンクが旬ワードとして多く抽出されました。

なかには、キャヴィアやシャンパーニュをはじめ

目新しい高級素材を生かした「高級かき氷」、

無水で煮た野菜を使った「ナチュラルスイーツ」、

可愛らしいデコレーションで目を惹く「デザートカクテル」など、

他店では提供していないインパクトのあるメニューも

バラエティ豊かに登場してきています。

恋人・家族・友人と集まる機会が増え、

また、暑さで食欲が減退しがちなこの季節こそ、

見た目から興味を惹きやすく、気軽に口にできる

デザートやドリンクに工夫を凝らしてみてもいいでしょうか。

ぐるなび旬ワードを取り入れて 集客力アップを図りましょう！

ぐるなびは、独自の調査・分析によってユーザーの意識や世の中のトレンドを捉え、今まさに興味が急上昇している食材・メニューを「旬ワード」として抽出しています。また、中でも厳選された3つのワードを「期間限定“注目”旬ワード」として指定しています。

8月の注目旬ワード

熟成鶏

通常より長く熟成させ、旨味成分のアミノ酸を増やした鶏肉。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・鍋まで、幅広い調理方法で楽しめる。

＜相性のよい登録できる業態＞

※現在、調整中です。「ぐるなびPRO for 飲食店」で登録が開始される8月5日までは確定いたします。

酒場サンド (おつまみサンド)

塩っ気のある肉惣菜やハム・ソーセージを使用したり、クリスピー生地のパンを生かしたりと、お酒と一緒に楽しみたい多様なサンドイッチが登場。

＜相性のよい登録できる業態＞

※現在、調整中です。「ぐるなびPRO for 飲食店」で登録が開始される8月5日までは確定いたします。

高級かき氷

※優先表示は2カ月間限定

天然氷などを使った、大人のための涼味。キャヴィアや国産マンゴーなどの「贅沢トッピング系」、シャンパーニュやラム酒などの「カクテル系」も好評。

＜相性のよい登録できる業態＞

※現在、調整中です。「ぐるなびPRO for 飲食店」で登録が開始される8月5日までは確定いたします。

「期間限定“注目”旬ワード」は、「レストラン検索」で優先表示されます。

ぐるなびサイト内でも、ユーザーのメイン導線である「レストラン検索」。その「こだわり」枠に、厳選された3つの「旬ワード」（期間限定“注目”旬ワード）が3カ月間にわたってランダムで優先表示されます。

「期間限定“注目”旬ワード」を「ぐるなびPRO for 飲食店」に登録することで、「こだわり」枠の絞り込みに貴店が反映され、ユーザーの目に触れやすくなります。

ぐるなび「レストラン検索」 <http://r.gnavi.co.jp/area/jp/rs/>



「ぐるなびPRO for 飲食店」への登録方法

今月の登録は8月5日～

1 「こだわりの選択」ページでチェック

管理画面の「こだわりの選択」ページにアクセス。メニューに取り入れた「期間限定“注目”旬ワード」にチェックを入れるだけで登録ができます。

● 熟成鶏

※お店の選択している業態によっては登録ができない場合がございます。

2 「こだわり」ページに新規登録

管理画面の「こだわりページ編集」にアクセス。旬ワードを生かしたメニューについて、紹介文をご記入ください。※貴店のレストランページ内に掲載されます。

天然氷&シャンパンを使った「高級かき氷」が人気！

目次

2 ごあいさつ／今月の総括

3 旬ワードを取り入れて集客力アップ

4 目次

5 調査報告レポート **How to Use?**

6 ぐるなび旬ワード 調査報告レポート **まとめ**

7 男性20代に関する調査報告

8 男性30代に関する調査報告

9 男性40代に関する調査報告

10 男性50代に関する調査報告

11 女性20代に関する調査報告

12 女性30代に関する調査報告

13 女性40代に関する調査報告

14 女性50代に関する調査報告

15 男性層（総合）に関する調査報告

16 女性層（総合）に関する調査報告

17 全体層（男性・女性 総合）に関する調査報告

17 「ぐるなび旬ワード」一覧

ぐるなび旬ワード 調査報告レポート

20代

男性



夏のデートなどで喜ばれる「高級かき氷」「フロズンカクテル」などに注目している。肉の魅力を引き出した「熟成鶏」「ビール煮込み」への関心も高い。

20代

女性



見た目の華やかさにこだわった「デザートカクテル」「高級かき氷」などに注目が集まっている。「フリッタータ」「アラランチーニ」など目新しいイタリア料理も好評。

30代

男性



「オールドコーヒー」「高級かき氷」など、店のこだわりが感じられるドリンク・デザートに注目。「熟成鶏」「アンデス高原豚」など上質な食材への興味度も高い。

30代

女性



「バリックサーモン」「アンデス高原豚」をはじめ、ワンランク上の食材に関心あり。「高級かき氷」「ナチュラルスイーツ」など、こだわりのデザートにも注目。

40代

男性



シャンパーニュなどを使った「高級かき氷」や、キクラゲが盛りだくさんの「佐賀ちゃんぼん」をはじめ、目新しい工夫がなされたメニューへの関心が高い。

40代

女性



「高級かき氷」「ナチュラルスイーツ」など、店のこだわりを注ぎこんだデザートへの興味度が高い。「熟成鶏」「アンデス高原豚」といった上質な食材への関心も高い。

50代

男性



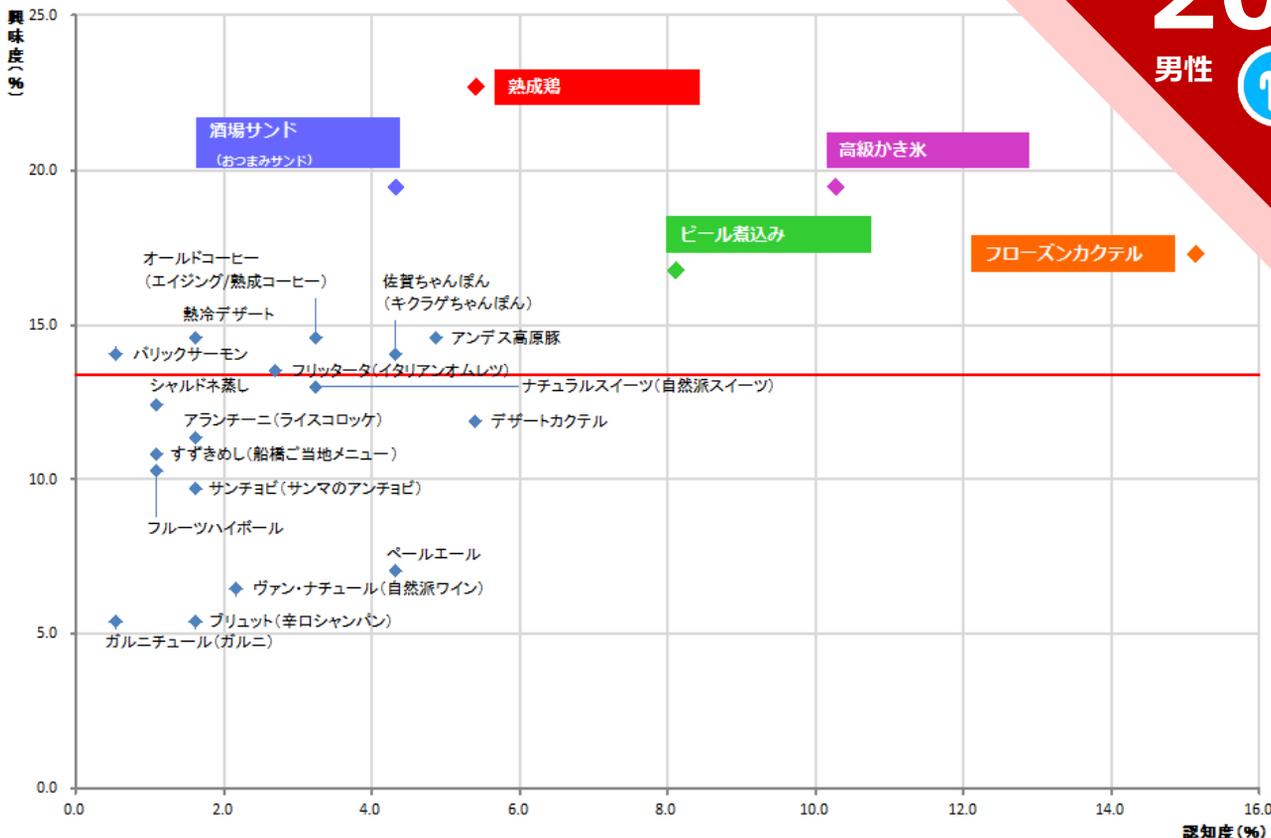
「アンデス高原豚」「熟成鶏」など上質な食材への興味度が高い。「酒場サンド」「フリッタータ」をはじめ、ワインなどと相性のよいメニューも好評。

50代

女性



「ナチュラルスイーツ」「高級かき氷」など、こだわり素材のデザートに注目。ワインなどお酒との相性がよい「酒場サンド」「フリッタータ」への関心も高い。



ぐるなび旬ワード PICK UP

熟成鶏

長めに熟成させ、旨味を引き出した鶏肉

低温熟成や天日干しなどによって約1日～数日間熟成させ、旨味成分のアミノ酸を増やした鶏肉。鶏肉は足が早いいため締めてから12時間程度で食べるのが良いとされるが、居酒屋「かまどか」が開催した「当日朝挽き鶏との食べ比べ会」でも評価する声が多く、昨年10月からグランドメニュー化。幅広い年代の男性や30～40代女性の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：104件)

酒場サンド(おつまみサンド)

ワインや日本酒・ビールに合う個性派サンドイッチ

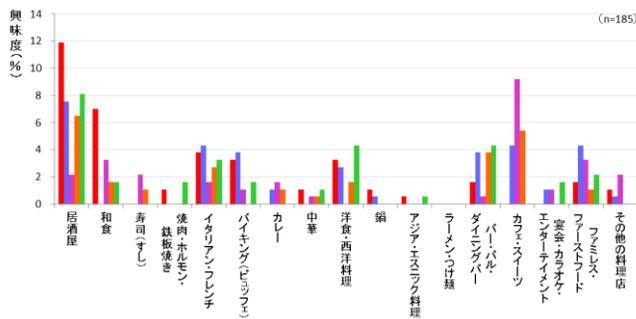
塩っ気のある肉惣菜やハム・ソーセージを使用したり、クリスピー生地パンを生かしたりと、お酒と一緒に楽しみたい多様なサンドイッチが登場している。アルゼンチン「チョリパン」やトルコ「サバサンド」も、ワインとの相性が良いと好評。一人酒や昼飲みにも合う気軽さも魅力で、男女ともに幅広い年代からの関心が高まっている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「サバサンド」で35件)

高級かき氷

天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

氷自体がおいしい「天然氷系」をはじめ、キャビアや国産マンゴー、豊富なフルーツなどを使った「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」まで、大人を満足させる多様なかき氷がホテルやバーなどで提供されている。女性層はもちろん、デートにも好評のため20～40代男性も注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「マンゴーかき氷」で13件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



フローズンカクテル

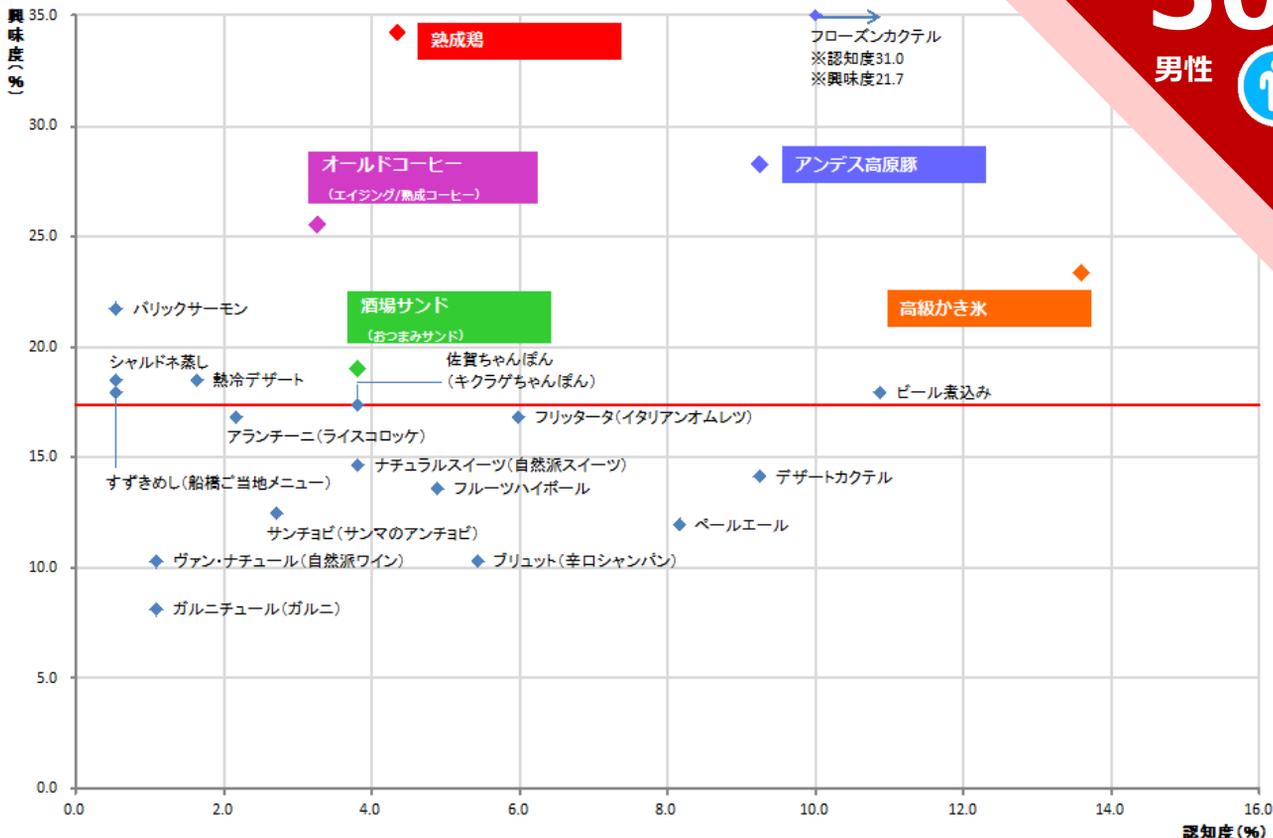
刺激的な冷たさが、真夏の1杯目やデザートとして好評

氷をたっぷり使い、シャーベット状に仕上げたカクテル。その冷たさやシャリシャリとした食感が好評を得ている。甘味の強いリウ(イヤ・マンゴー・バナナなどをトッピングするのも良い。今年7月に「キリン 氷結」や「スミノフ」から、凍らせるとフローズンカクテルになる商品が首都圏限定販売され、主に20代男性や20～40代女性の間で話題に。(WEBで紹介、ぐるなび登録：308件)

ビール煮込み

肉が柔らかくなり、ワンランク上の味わいに!

牛肉やスベアリブなどをビールで煮込んだメニューで、驚くほど柔らかい肉質が楽しめる。黒ビールを使えば、苦味をさかせることも可能。今年6月に山崎パン「ランチパック」から、「真面目ビール煮込みの牛すじカレー」が発売されたことから認知度が高まっており、主に20代・50代の男性や30～40代女性が高い興味を示している。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：164件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

熟成鶏

長めに熟成させ、旨味を引き出した鶏肉

低温熟成や天日干しなどによって約1日～数日間熟成させ、旨味成分のアミノ酸を増やした鶏肉。鶏肉は足が早いため締めてから12時間程度で食べるのが良いとされるが、居酒屋「かまどか」が開催した「当日朝挽き鶏との食べ比べ会」でも評価する声が多く、昨年10月からグランドメニュー化。幅広い年代の男性や30～40代女性の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：104件)

アンデス高原豚

豊かな自然を誇るチリで生産されるブランド豚肉

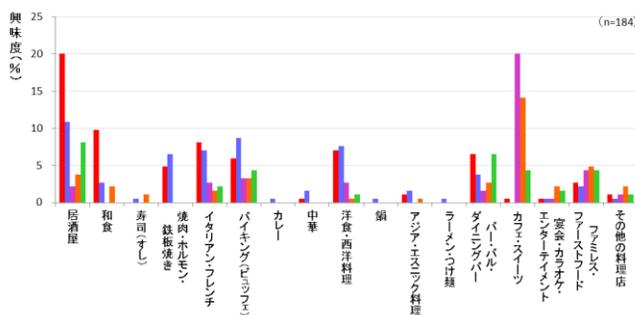
日本ハムグループと南米チリのAGROSUPER社が提携して誕生させた、安全・安心のチリ産豚肉。「自然の要塞」とも呼ばれるチリでストレスなく育てられるため肉質に優れ、炭火焼きやソテーなどでシンプルに味わうメニューが好評。今年1月にテレビ東京『出沒！アド街ック天国』で紹介され、男女ともに30～50代が注目している。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：255件)

オールドコーヒー(エイジング/熟成コーヒー)

熟成によって、豊かな香りやまろやかな味わいに

最適な環境のもと、生豆を数年間熟成させてから焙煎したコーヒー。10年以上も貯蔵したり、音楽を流しながら石蔵で寝かせたりと、生産者ごとに独自の工夫を凝らすことで個性豊かな味わいを引き出している。今年6月にテレビ東京『出沒！アド街ック天国』で紹介され、30～50代男性や40代女性の間で注目度が高まっている。(テレビで紹介、ぐるなび登録：「熟成コーヒー」で20件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



高級かき氷

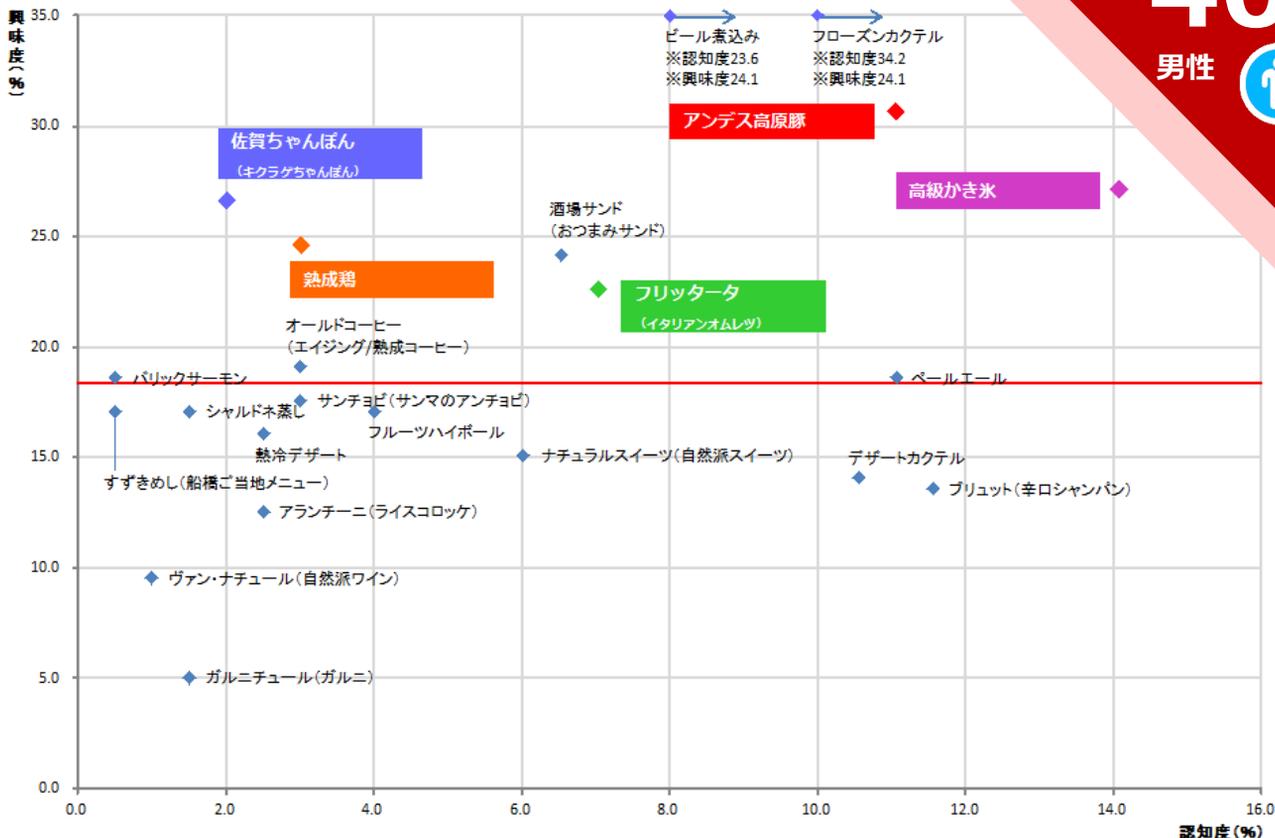
天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

氷自体がおいしい「天然氷系」をはじめ、キャビアや国産マンゴー、豊富なフルーツなどを使った「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」まで、大人を満足させる多様なかき氷がホテルやバーなどで提供されている。女性層はもちろん、デートにも好評のため20～40代男性も注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「マンゴーかき氷」で13件)

酒場サンド(おつまみサンド)

ワインや日本酒・ビールに合う個性派サンドイッチ

塩っ気のある肉惣菜やハム・ソーセージを使用したり、クリスマス生地パンを生かしたりと、お酒と一緒に楽しみたい多様なサンドイッチが登場している。アルゼンチン「チョリパン」やトルコ「サブサンド」も、ワインとの相性が良いと好評。一人酒や昼飲みにも合う気軽さも魅力で、男女ともに幅広い年代からの関心が高まっている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「サブサンド」で35件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

アンデス高原豚

豊かな自然を誇るチリで生産されるブランド豚肉

日本ハムグループと南米チリのAGROSUPER社が提携して誕生させた、安全・安心のチリ産豚肉。「自然の要塞」とも呼ばれるチリでストレスなく育てられるため肉質に優れ、炭火焼きやソテーなどでシンプルに味わうメニューが好評。今年1月にテレビ東京『出沒！アド街ック天国』で紹介され、男女ともに30~50代が注目している。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：255件)

佐賀ちゃんぽん(キクラゲちゃんぽん)

キクラゲが山盛りになった、黒いちゃんぽん

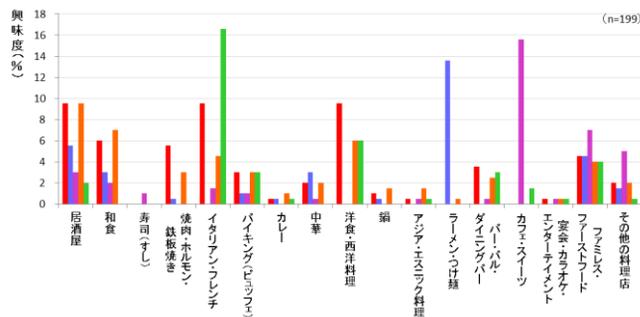
佐賀県の人気専門店「明日香」「井手ちゃんぽん」などで提供されている、山盛りのキクラゲをトッピングしたちゃんぽん。丼を覆い尽くすほどキクラゲを乗せたり、生卵と絡めたりと、店ごとのこだわりがある。今年5月に日本テレビ『秘密のケンミンSHOW』で紹介。見た目のインパクトから、主に40~50代男性の間で話題に。(テレビで紹介、ぐるなび登録：「佐賀ちゃんぽん」で19件)

高級かき氷

天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

氷自体がおいしい「天然氷系」をはじめ、キャビアや国産マンゴー、豊富なフルーツなどを使った「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」まで、大人を満足させる多様なかき氷がホテルやバーなどで提供されている。女性層はもちろん、デートにも好評のため20~40代男性も注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「マンゴーかき氷」で13件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



熟成鶏

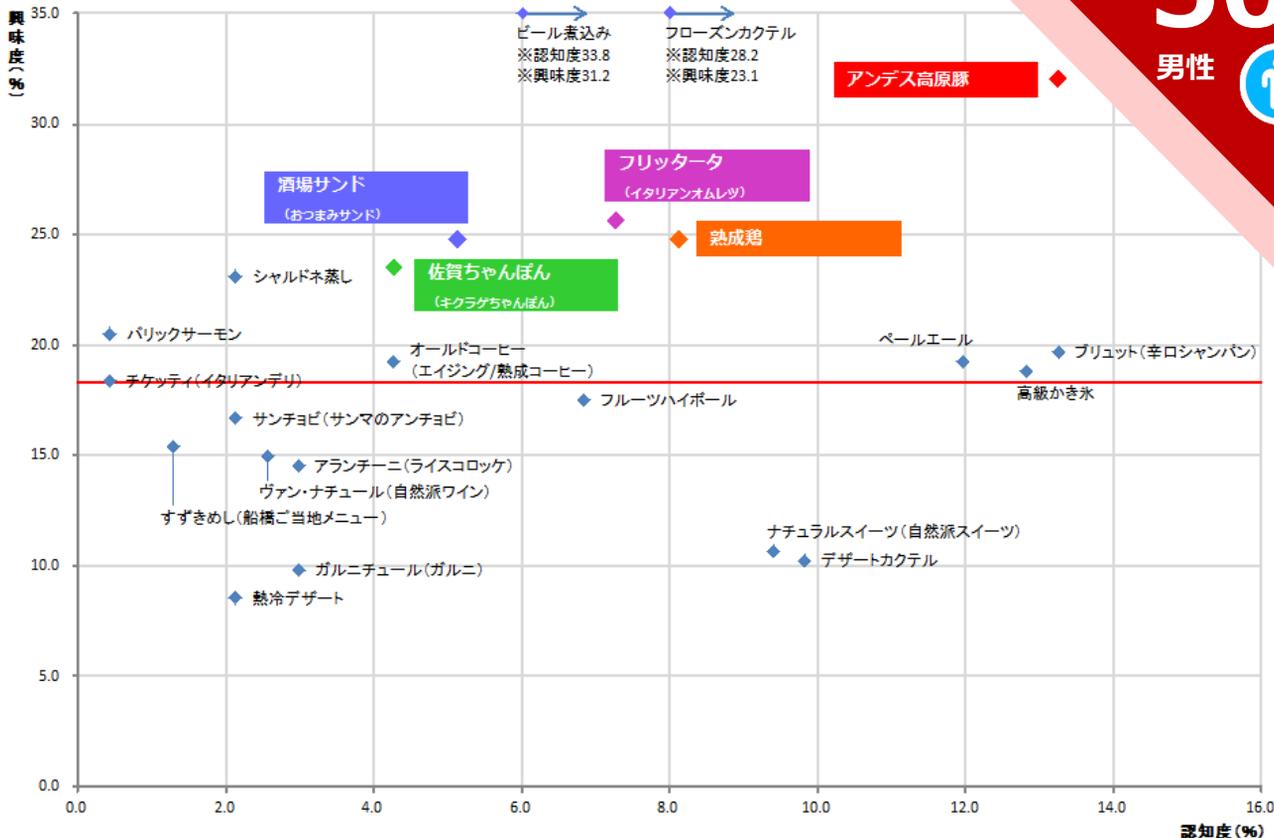
長めに熟成させ、旨味を引き出した鶏肉

低温熟成や天日干しなどによって約1日~数日間熟成させ、旨味成分のアミノ酸を増やした鶏肉。鶏肉は足が早いいため締めてから12時間程度で食べるのが良いとされるが、居酒屋「かまどか」が開催した「当日朝挽き鶏との食べ比べ会」でも評価する声が多く、昨年10月からランドメニュー化。幅広い年代の男性や30~40代女性の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：104件)

フリッタータ(イタリアンオムレツ)

彩り豊かな具材がたっぷり入ったイタリア版オムレツ

肉・チーズ・野菜・パスタ・ハーブなどの具材を多めに入れ、じっくり焼いたイタリアのオムレツ。キッシュのように切り分けて提供される。今年3月にテレビ東京『L4YOU!』で、料理研究家の黒田民子さんが「フロッキーのフリッタータ」を紹介したことなどから、幅広い年代の女性や40~50代男性の間で関心が高まっている。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：421件)



ぐるなび旬ワード PICK UP

アンデス高原豚

豊かな自然を誇るチリで生産されるブランド豚肉

日本ハムグループと南米チリのAGROSUPER社が提携して誕生させた、安全・安心のチリ産豚肉。「自然の要塞」とも呼ばれるチリでストレスなく育てられるため肉質に優れ、炭火焼きやソテーなどでシンプルに味わうメニューが好評。今年1月にテレビ東京『出沒！アド街ック天国』で紹介され、男女ともに30～50代が注目している。（ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：255件）

酒場サンド(おつまみサンド)

ワインや日本酒・ビールに合う個性派サンドイッチ

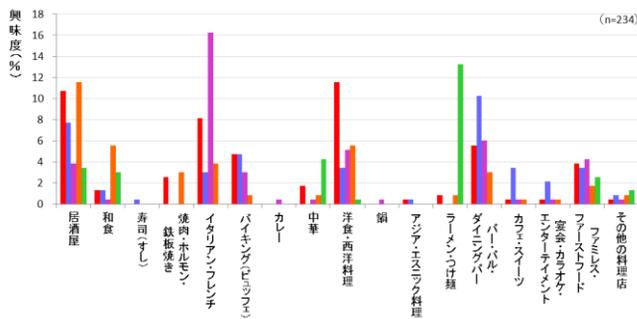
塩っ気のある肉惣菜やハム・ソーセージを使用したり、クリスピー生地のパンを生かしたりと、お酒と一緒に楽しみたい多様なサンドイッチが登場している。アルゼンチン「チョリパン」やトルコ「サバサンド」も、ワインとの相性が良いと好評。一人酒や昼飲みにも合う気軽さも魅力で、男女ともに幅広い年代からの関心が高まっている。（雑誌で紹介、ぐるなび登録：「サバサンド」で35件）

フリッタータ(イタリアンオムレツ)

彩り豊かな具材がたっぷり入ったイタリア版オムレツ

肉・チーズ・野菜・パスタ・ハーブなどの具材を多めに入れ、じっくり焼いたイタリアのオムレツ。キャッシュのように切り分けて提供される。今年3月にテレビ東京『L4YOU!』で、料理研究家の黒田民子さんが「プロッコリーのフリッタータ」を紹介したことなどから、幅広い年代の女性や40～50代男性の間で関心が高まっている。（ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：421件）

左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



熟成鶏

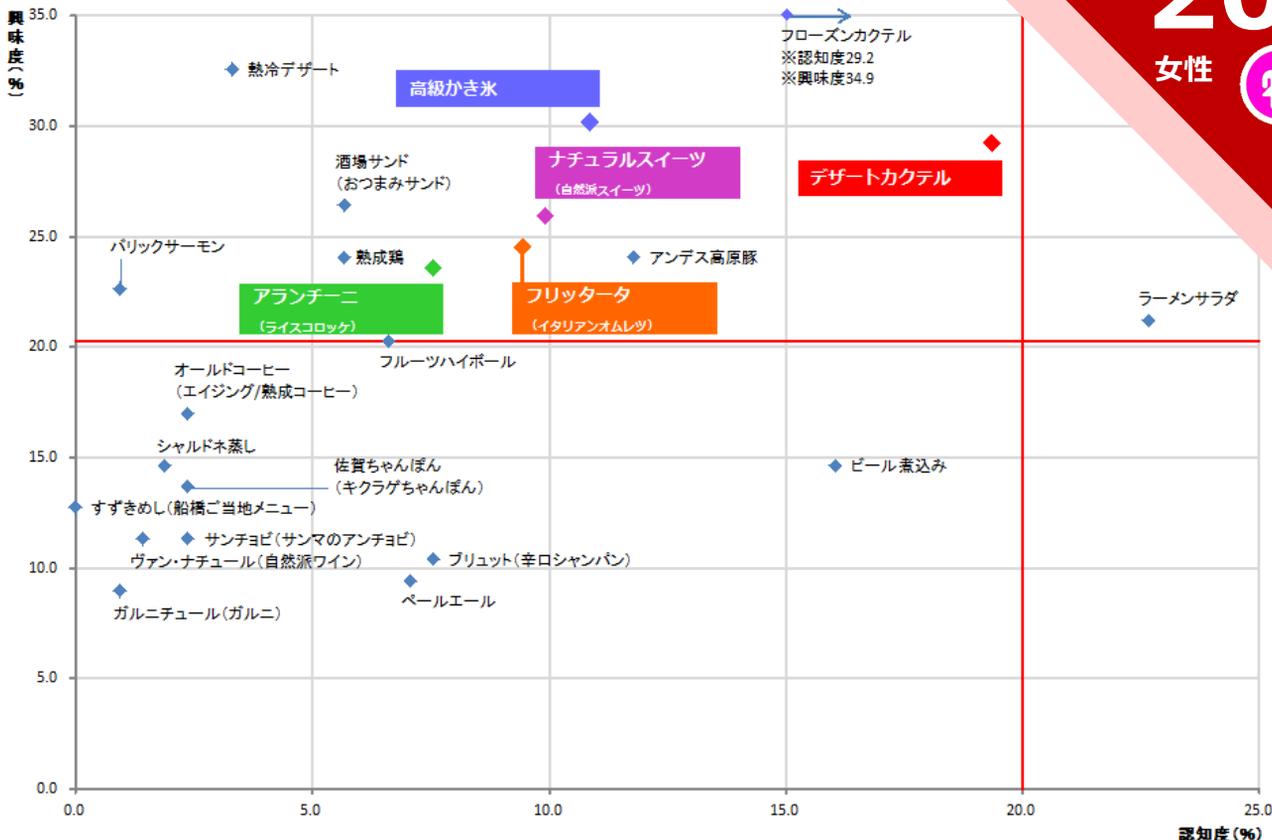
長めに熟成させ、旨味を引き出した鶏肉

低温熟成や天日干しなどによって約1日～数日間熟成させ、旨味成分のアミノ酸を増やした鶏肉。鶏肉は足が早い締りから12時間程度で食べるのが良いとされるが、居酒屋「かまどか」が開催した「当日朝挽き鶏との食べ比べ会」でも評価する声が多く、昨年10月からランドメニュー化。幅広い年代の男性や30～40代女性の間で注目されている。（WEBで紹介、ぐるなび登録：104件）

佐賀ちゃんぽん(キクラゲちゃんぽん)

キクラゲが山盛りになった、黒いちゃんぽん

佐賀県の人気専門店「明日香」「井手ちゃんぽん」などで提供されている、山盛りのキクラゲをトッピングしたちゃんぽん。丼を覆い尽くすほどキクラゲを乗せたり、生卵と絡めたりと、店ごとのこだわりがある。今年5月に日本テレビ『秘密のケンミンSHOW』で紹介。見た目のインパクトから、主に40～50代男性の間で話題に。（テレビで紹介、ぐるなび登録：「佐賀ちゃんぽん」で19件）



ぐるなび旬ワード

PICK UP

デザートカクテル

女ゴコロをくすぐる、可愛らしいトッピングに注目

チョコレートリキュールやフルーツリキュール、生クリーム、デザートビネガーなどを使った、デザート感覚の甘いカクテル。カットフルーツや風味豊かな削りチョコを乗せたり、溶けるほどに苦味を増す珈琲で作った氷を入れたり、店ごとにさまざまな工夫が凝らされている。主に20~40代女性の間で興味度が高まっている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：189件)

高級かき氷

天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

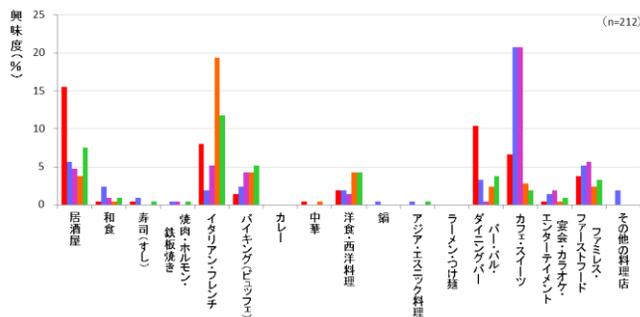
氷自体がおいしい「天然氷系」をはじめ、キャビアや国産マンゴー、豊富なフルーツなどを使った「贅沢トッピング系」、シャンパンやラム酒などを生かした「カクテル系」まで、大人を満足させる多様なかき氷がホテルやバーなどで提供されている。女性層はもちろん、デートにも好評のため20~40代男性も注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「マンゴーかき氷」で13件)

ナチュラルスイーツ(自然派スイーツ)

自然の恵みにこだわった、優しい甘味が好評

ミネラル分がありすっきりとした甘味の「てんさい糖」や「国産小麦」「自然塩」「低温殺菌牛乳」など、できるだけ自然な食材を使って作られた自然派スイーツ。東京・中村橋の専門店「どんぐりの木」では、数種類の野菜を無水で煮た「重ね煮」を使用して注目されている。幅広い年代の女性の間で興味度が高まっている。(テレビで紹介、ぐるなび登録：12件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



フリッタータ(イタリアンオムレツ)

彩り豊かな具材がたっぷり入ったイタリア版オムレツ

肉・チーズ・野菜・パスタ・ハーブなどの具材を多めに入れ、じっくり焼いたイタリアのオムレツ。キッシュのように切り分けて提供される。今年3月にテレビ東京『L4YOU!』で、料理研究家の黒田民子さんが「フロコリーのフリッタータ」を紹介したことなどから、幅広い年代の女性や40~50代男性の間で関心が高まっている。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：421件)

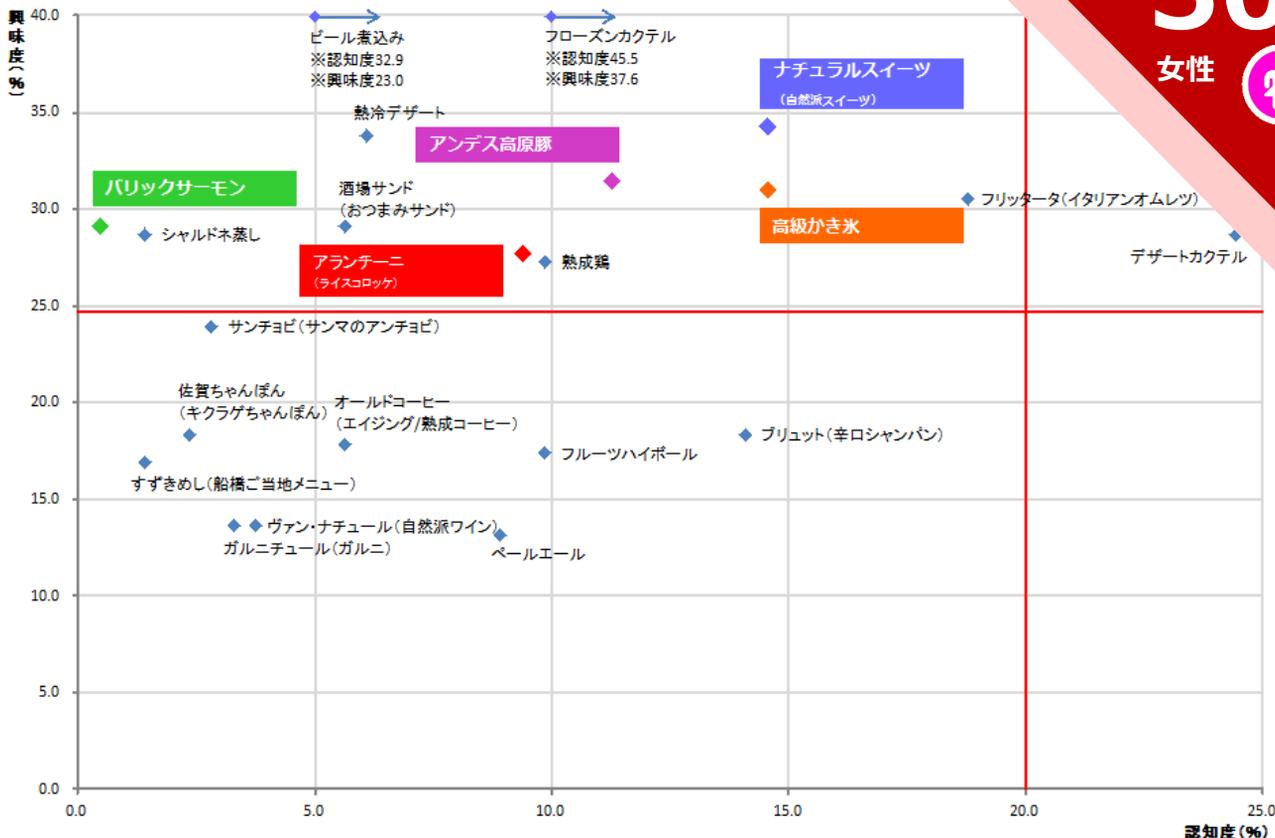
アランチーニ(ライスコロッケ)

リゾット生地で作る、イタリアのライスコロッケ

イタリアのシチリアなどで親しまれるライスコロッケ。リゾット生地にミートソースやグリーンピース、モッツアレラチーズなどを詰め、小麦粉・溶き卵・パン粉を付けて揚げる。今年6月のテレビ朝日『いきなり黄金伝説』で、渋谷ヒカリエ「ピッコロジオ」のメニューが紹介され、20~40代女性からの関心が高まっている。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：239件)



食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード

PICK UP

アランチーニ (ライスコロッセ)

リゾット生地で作る、イタリアのライスコロッセ

イタリアのシチリアなどで親しまれるライスコロッセ。リゾット生地にミートソースやグリーンピース、モッツアレラチーズなどを詰め、小麦粉・溶き卵・パン粉を付けて揚げる。今年6月のテレビ朝日『いきなり黄金伝説』で、渋谷ヒカリエ「ピッコロジオ」のメニューが紹介され、20~40代女性からの関心が高まっている。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：239件)

ナチュラルスイーツ (自然派スイーツ)

自然の恵みにこだわった、優しい甘味が好評

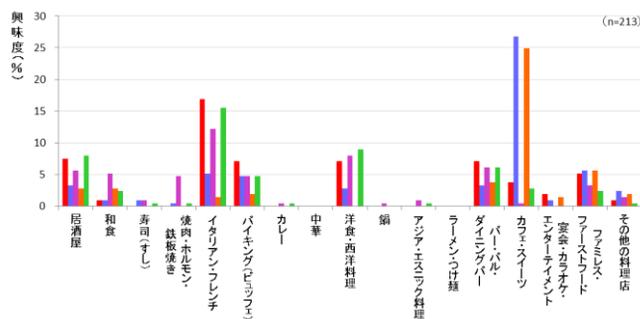
ミネラル分がありすっきりとした甘味の「てんさい糖」や「国産小麦」「自然塩」「低温殺菌牛乳」など、できるだけ自然な食材を使って作られた自然派スイーツ。東京・中村橋の専門店「どんぐりの木」では、数種類の野菜を無水で煮た「重ね煮」を使用して注目されている。幅広い年代の女性の間で興味度が高まっている。(テレビで紹介、ぐるなび登録：12件)

アンデス高原豚

豊かな自然を誇るチリで生産されるブランド豚肉

日本ハムグループと南米チリのAGROSUPER社が提携して誕生させた、安全・安心のチリ豚豚肉。「自然の要塞」とも呼ばれるチリでストレスなく育てられるため肉質に優れ、炭火焼きやソテーなどでシンプルに味わうメニューが好評。今年1月にテレビ東京『出沒！アド街ック天国』で紹介され、男女ともに30~50代が注目している。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：255件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



高級かき氷

天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

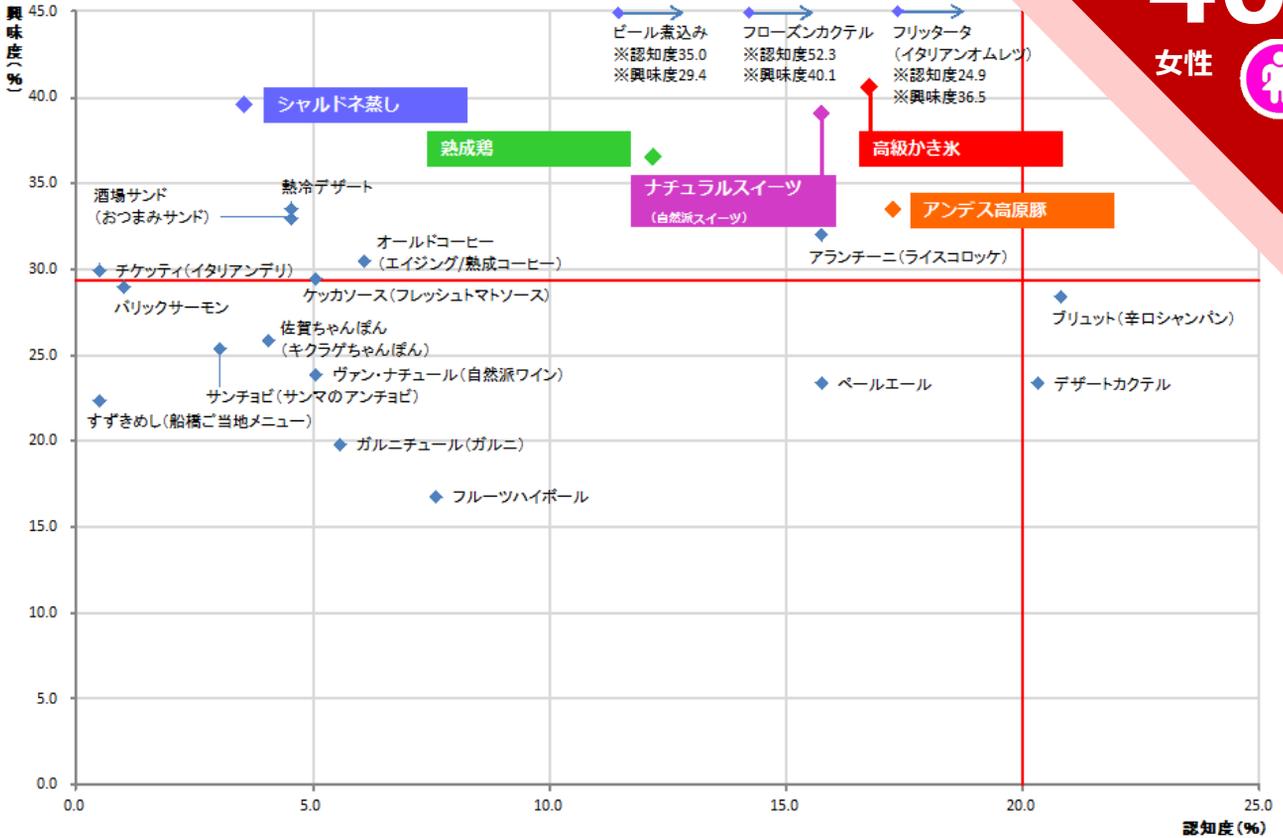
氷自体がおいしい「天然氷系」をはじめ、キャビアや国産マンゴー、豊富なフルーツなどを使った「贅沢トッピング系」、シャンパン・ニューラム酒などを生かした「カクテル系」まで、大人を満足させる多様なかき氷がホテルやバーなどで提供されている。女性層はもちろん、デートにも好評のため20~40代男性も注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「マンゴーかき氷」で13件)

パリックサーモン

ねっとりトロける、最高級スモークサーモン

ノルウェー・バレンツ海の高品質サーモンを、燻煙所で10年以上熟成させたスモークチップと岩塩、アルプスの湧水によって燻した高級スモークサーモン。サーモン本来の豊かな風味と、ねっとりトロける食感が特徴。スイス高級食材ブランド「キャビアハウス&ブルエエ」が今年2月に日本初上陸し、20~40代女性や50代男性からの興味度が高まっている。(テレビで紹介)

食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード PICK UP

高級かき氷

天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

氷自体がおいしい「天然氷系」をはじめ、キャビアや国産マンゴー、豊富なフルーツなどを使った「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」まで、大人を満足させる多様なかき氷がホテルやバーなどで提供されている。女性層はもちろん、デートにも好評のため20~40代男性も注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「マンゴーかき氷」で13件)

シャルドネ蒸し

白ワインの風味を生かした海鮮蒸し料理

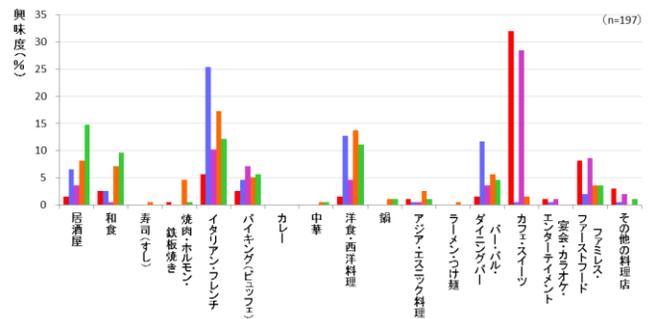
シャルドネ品種から造られた白ワインで、ホタテ・牡蠣・アサリ・ハマグリなどの貝類や、鳥賊・海老などを蒸したメニュー。シャルドネならではの風味のよさを生かせるうえ、高級魚類を食材として使用することで特に贅沢感を感じられる一品になる。提供する西洋料理店やバルなどが増えて、30~40代女性や50代男性の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：8件)

ナチュラルスイーツ(自然派スイーツ)

自然の恵みにこだわった、優しい甘味が好評

ミネラル分がありすっきりとした甘味の「てんさい糖」や「国産小麦」「自然塩」「低温殺菌牛乳」など、できるだけ自然な食材を使って作られた自然派スイーツ。東京・中村橋の専門店「どんぐりの木」では、数種類の野菜を無水で煮た「重ね煮」を使用して注目されている。幅広い年代の女性の間で興味度が高まっている。(テレビで紹介、ぐるなび登録：12件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



アンデス高原豚

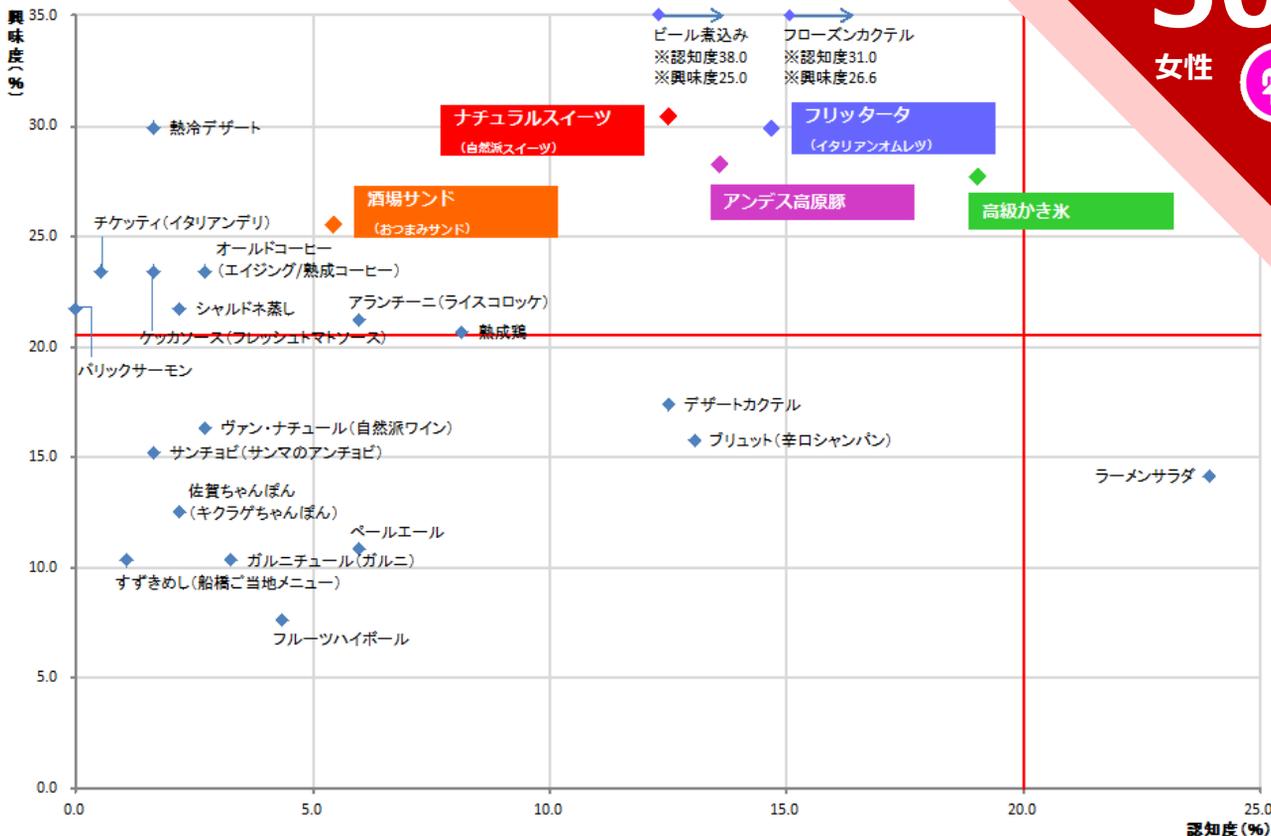
豊かな自然を誇るチリで生産されるブランド豚肉

日本ハムグループと南米チリのAGROSUPER社が提携して誕生させた、安全・安心のチリ産豚肉。「自然の要塞」とも呼ばれるチリでストレスなく育てられるため肉質に優れ、炭火焼きやソテーなどでシンプルに味わうメニューが好評。今年1月にテレビ東京『出沒！アド街ック天国』で紹介され、男女ともに30~50代が注目している。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：255件)

熟成鶏

長めに熟成させ、旨味を引き出した鶏肉

低温熟成や天日干しなどによって約1日~数日間熟成させ、旨味成分のアミノ酸を増やした鶏肉。鶏肉は足が早いいため締めてから12時間程度で食べるのが良いとされるが、居酒屋「かまどか」が開催した「当日朝挽き鶏との食べ比べ会」でも評価する声が多く、昨年10月からブランドメニュー化。幅広い年代の男性や30~40代女性の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：104件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ナチュラルスイーツ(自然派スイーツ)

自然の恵みにこだわった、優しい甘味が好評

ミネラル分がありすっきりとした甘味の「てんさい糖」や「国産小麦」「自然塩」「低温殺菌牛乳」など、できるだけ自然な食材を使って作られた自然派スイーツ。東京・中村橋の専門店「どんぐりの木」では、数種類の野菜を無水で煮た「重ね煮」を使用して注目されている。幅広い年代の女性の間で興味度が高まっている。(テレビで紹介、ぐるなび登録：12件)

フリッタータ(イタリアンオムレツ)

彩り豊かな具材がたっぷり入ったイタリア版オムレツ

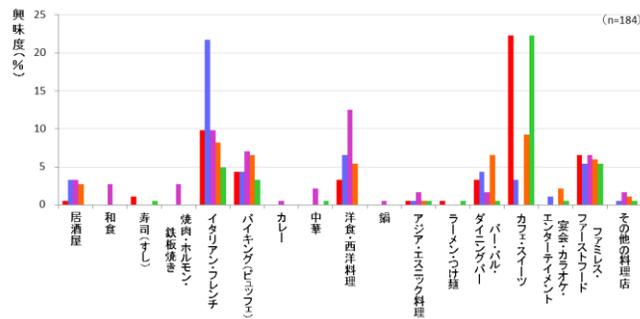
肉・チーズ・野菜・パスタ・ハーブなどの具材を多めに入れ、じっくり焼いたイタリアのオムレツ。キッシュのように切り分けて提供される。今年3月にテレビ東京『L4YOU!』で、料理研究家の黒田民子さんが「プロッコリーのフリッタータ」を紹介したことなどから、幅広い年代の女性や40~50代男性の間で関心が高まっている。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：421件)

アンデス高原豚

豊かな自然を誇るチリで生産されるブランド豚肉

日本ハムグループと南米チリのAGROSUPER社が提携して誕生させた、安全・安心のチリ豚豚肉。「自然の要塞」とも呼ばれるチリでストレスなく育てられるため肉質に優れ、炭火焼きやソテーなどでシンプルに味わうメニューが好評。今年1月にテレビ東京『出没!アド街ック天国』で紹介され、男女ともに30~50代が注目している。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：255件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



酒場サンド(おつまみサンド)

ワインや日本酒・ビールに合う個性派サンドイッチ

塩っ気のある肉惣菜やハム・ソーセージを使用したり、クリスピー生地のパンを生かしたりと、お酒と一緒に楽しみたい多様なサンドイッチが登場している。アルゼンチン「チョリパン」やトルコ「サバサンド」も、ワインとの相性が良いと好評。一人酒や昼飲みにも合う気軽さも魅力で、男女ともに幅広い年代からの関心が高まっている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「サバサンド」で35件)

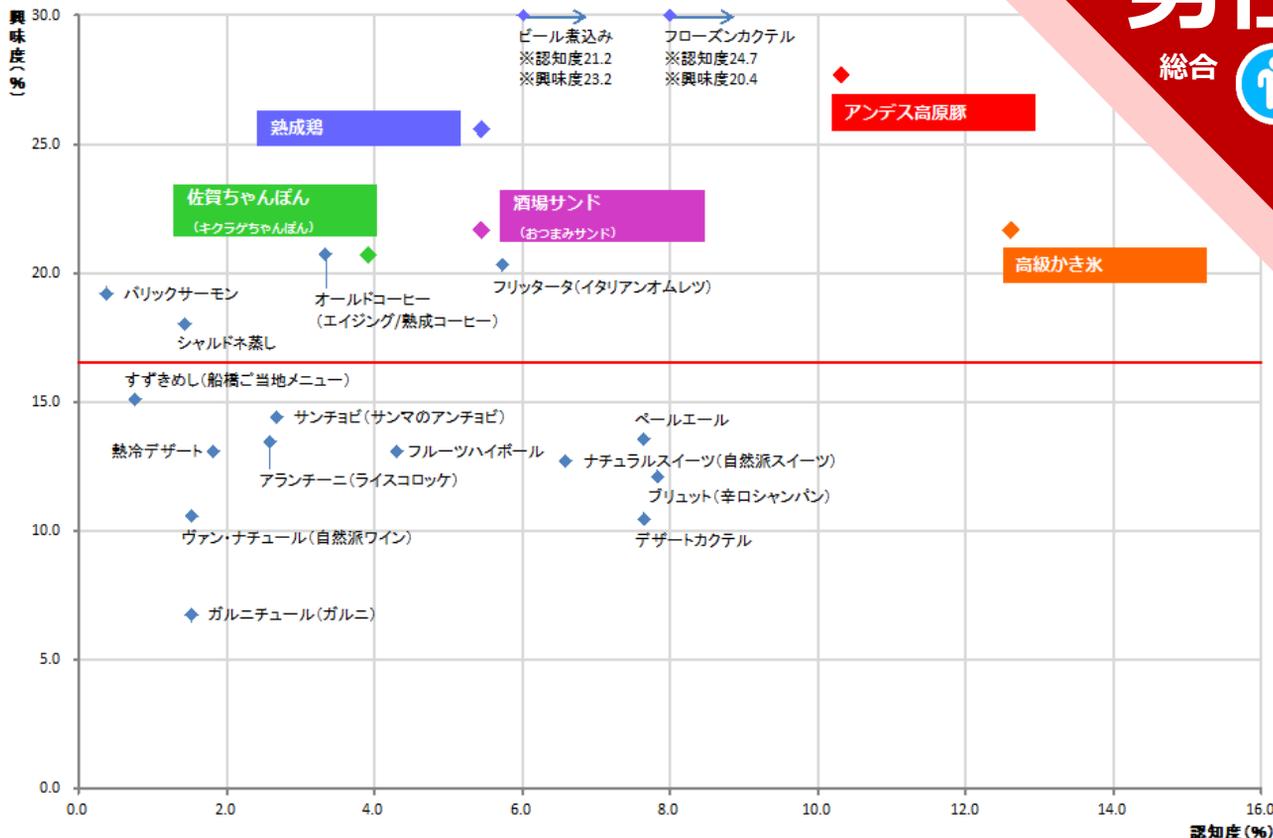
高級かき氷

天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

氷自体がおいしい「天然氷系」をはじめ、キャビアや国産マンゴー、豊富なフルーツなどを使った「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」まで、大人を満足させる多様なかき氷がホテルやバーなどで提供されている。女性層はもちろん、デートにも好評のため20~40代男性も注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「マンゴーかき氷」で13件)



食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード

PICK UP

アンデス高原豚

豊かな自然を誇るチリで生産されるブランド豚肉

日本ハムグループと南米チリのAGROSUPER社が提携して誕生させた、安全・安心のチリ産豚肉。「自然の要塞」とも呼ばれるチリでストレスなく育てられるため肉質に優れ、炭火焼きやソテーなどでシンプルに味わうメニューが好評。今年1月にテレビ東京『出沒！アド街ック天国』で紹介され、男女ともに30~50代が注目している。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：255件)

熟成鶏

長めに熟成させ、旨味を引き出した鶏肉

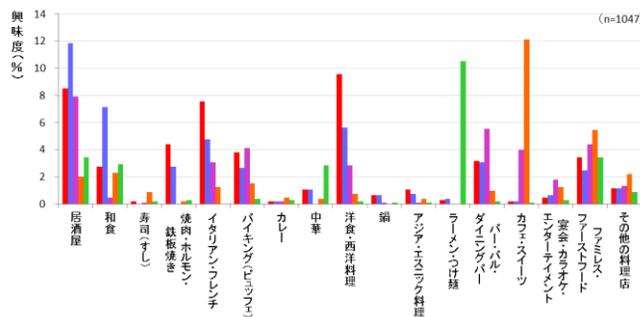
低温熟成や天日干しなどによって約1日~数日間熟成させ、旨味成分のアミノ酸を増やした鶏肉。鶏肉は足が早いので締めてから12時間程度で食べるのが良いとされるが、居酒屋「かまどか」が開催した「当日朝挽き鶏との食べ比べ会」でも評価する声が多く、昨年10月からグランドメニュー化。幅広い年代の男性や30~40代女性の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：104件)

酒場サンド(おつまみサンド)

ワインや日本酒・ビールに合う個性派サンドイッチ

塩っ気のある肉惣菜やハム・ソーセージを使用したり、クリスピー生地パンを生かしたりと、お酒と一緒に楽しみたい多様なサンドイッチが登場している。アルゼンチン「チョリパン」やトルコ「サバサンド」も、ワインとの相性が良いと好評。一人酒や昼飲みにも合う気軽さも魅力で、男女ともに幅広い年代からの関心が高まっている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「サバサンド」で35件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



高級かき氷

天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

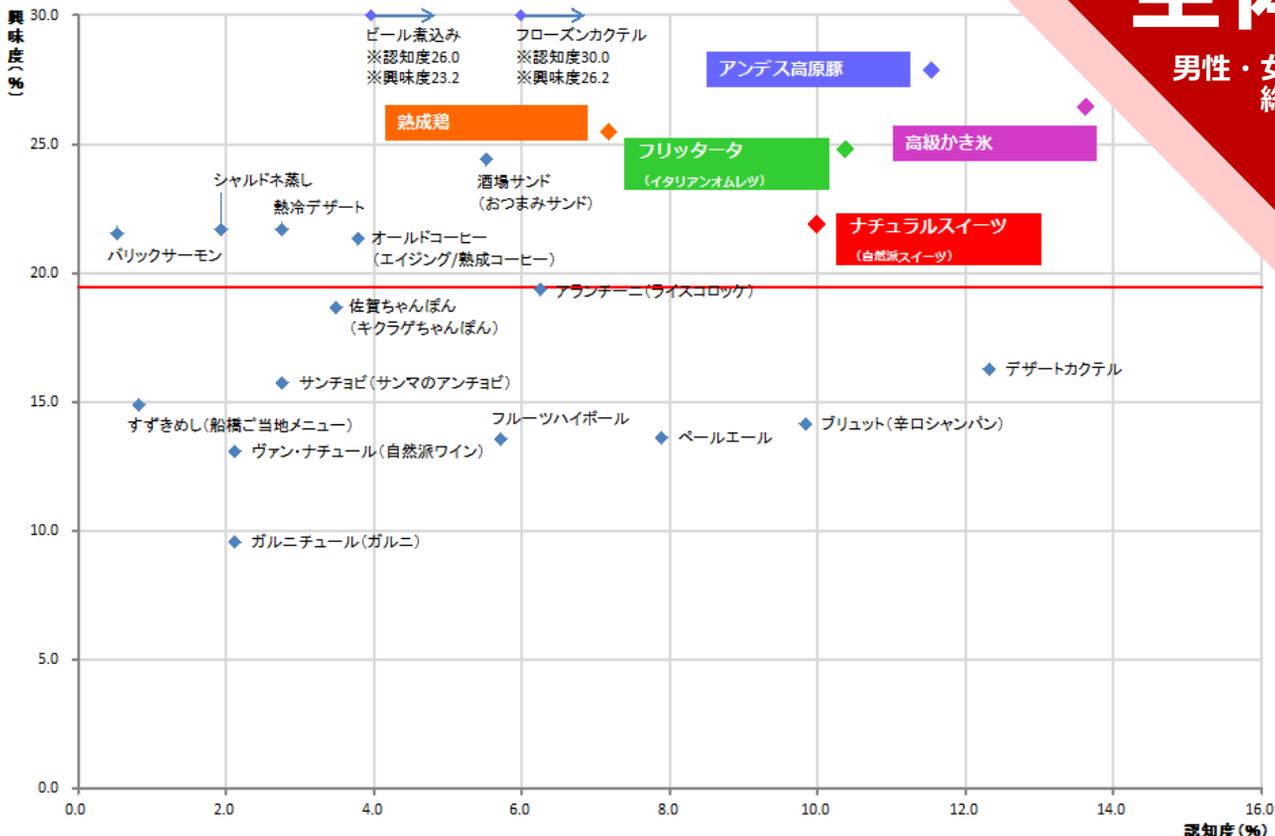
氷自体がおいしい「天然氷系」をはじめ、キャビアや国産マンゴー、豊富なフルーツなどを使った「贅沢トッピング系」、シャンパーニュやラム酒などを生かした「カクテル系」まで、大人を満足させる多様なかき氷がホテルやバーなどで提供されている。女性層はもちろん、デートにも好評のため20~40代男性も注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「マンゴーかき氷」で13件)

佐賀ちゃんぽん(キクラゲちゃんぽん)

キクラゲが山盛りになった、黒いちゃんぽん

佐賀県の人気専門店「明日香」「井手ちゃんぽん」などで提供されている、山盛りのキクラゲをトッピングしたちゃんぽん。丼を覆い尽くすほどキクラゲを乗せたり、生卵と絡めたりと、店ごとのこだわりがある。今年5月に日本テレビ『秘密のケンミンSHOW』で紹介。見た目のインパクトから、主に40~50代男性の間で話題に。(テレビで紹介、ぐるなび登録：「佐賀ちゃんぽん」で19件)

食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ナチュラルスイーツ(自然派スイーツ)

自然の恵みにこだわった、優しい甘味が好評

ミネラル分がありすっきりとした甘味の「てんさい糖」や「国産小麦」「自然塩」「低温殺菌牛乳」など、できるだけ自然な食材を使って作られた自然派スイーツ。東京・中村橋の専門店「どんぐりの木」では、数種類の野菜を無水で煮た「重ね煮」を使用して注目されている。幅広い年代の女性の間で興味度が高まっている。(テレビで紹介、ぐるなび登録：12件)

アンデス高原豚

豊かな自然を誇るチリで生産されるブランド豚肉

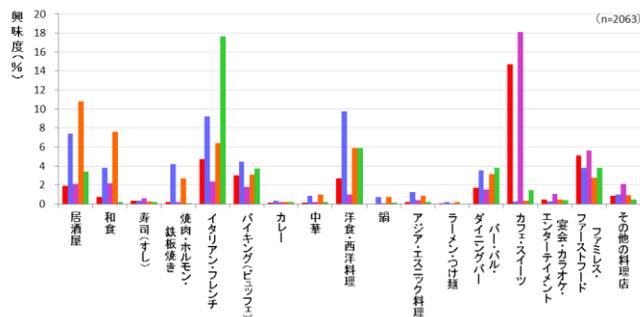
日本ハムグループと南米チリのAGROSUPER社が提携して誕生させた、安全・安心のチリ産豚肉。「自然の要塞」とも呼ばれるチリでストレスなく育てられるため肉質に優れ、炭火焼きやソテーなどでシンプルに味わうメニューが好評。今年1月にテレビ東京『出沒！アド街ック天国』で紹介され、男女ともに30～50代が注目している。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：255件)

高級かき氷

天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

氷自体がおいしい「天然氷系」をはじめ、キャビアや国産マンゴー、豊富なフルーツなどを使った「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」まで、大人を満足させる多様なかき氷がホテルやバーなどで提供されている。女性層はもちろん、デートにも好評のため20～40代男性も注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：「マンゴーかき氷」で13件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



熟成鶏

長めに熟成させ、旨味を引き出した鶏肉

低温熟成や天日干しなどによって約1日～数日間熟成させ、旨味成分のアミノ酸を増やした鶏肉。鶏肉は足が早いいため締めてから12時間程度で食べるのが良いとされるが、居酒屋「かまどか」が開催した「当日朝挽き鶏との食べ比べ会」でも評価する声が多く、昨年10月からランドメニュー化。幅広い年代の男性や30～40代女性の間で注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：104件)

フリッタータ(イタリアンオムレツ)

彩り豊かな具材がたっぷり入ったイタリア版オムレツ

肉・チーズ・野菜・パスタ・ハーブなどの具材を多めに入れ、じっくり焼いたイタリアのオムレツ。キッシュのように切り分けて提供される。今年3月にテレビ東京『L4YOU!』で、料理研究家の黒田民子さんが「フロコリーのフリッタータ」を紹介したことなどから、幅広い年代の女性や40～50代男性の間で関心が高まっている。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：421件)

ぐるなび旬ワード一覧

熟成鶏

長めに熟成させ、旨味を引き出した鶏肉

業態 1位 居酒屋
2位 和食
3位 イタリアン・フレンチ

客層 1位 ♀ 40代 2位 ♂ 30代 3位 ♂ 50代 & ♀ 30代

BEST MATCH!!

酒場サンド

(おつまみサンド)

ワインや日本酒・ビールに合う個性派サンドイッチ

業態 1位 居酒屋
2位 バー・バル・ダイニングバー
3位 カフェ・スイーツ

客層 1位 ♀ 40代 2位 ♀ 30代 3位 ♂ 50代

BEST MATCH!!

高級かき氷

天然氷や高級食材などを使った、大人のための涼味

業態 1位 カフェ・スイーツ
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 イタリアン・フレンチ

客層 1位 ♀ 40代 2位 ♀ 30代 3位 ♀ 20代

BEST MATCH!!

フローズンカクテル

刺激的な冷たさが、真夏の1杯目やデザートとして好評

業態 1位 バー・バル・ダイニングバー
2位 居酒屋
3位 イタリアン・フレンチ

客層 1位 ♀ 30代 2位 ♀ 40代 3位 ♀ 20代

BEST MATCH!!

ビール煮込み

肉が柔らかくなり、ワンランク上の味わいに！

業態 1位 洋食・西洋料理
2位 居酒屋
3位 イタリアン・フレンチ

客層 1位 ♂ 50代 2位 ♀ 40代 3位 ♀ 30代

BEST MATCH!!

アンデス高原豚

豊かな自然を誇るチリで生産されるブランド豚肉

業態 1位 洋食・西洋料理
2位 イタリアン・フレンチ
3位 居酒屋

客層 1位 ♂ 50代 2位 ♀ 30代 3位 ♀ 40代

BEST MATCH!!

オールドコーヒー

(エイジング/熟成コーヒー)

熟成によって、豊かな香りやまろやかな味わいに

業態 1位 カフェ・スイーツ
2位 イタリアン・フレンチ
3位 ファミレス・ファーストフード

客層 1位 ♀ 40代 2位 ♂ 30代 3位 ♂ 50代

BEST MATCH!!

佐賀ちゃんぽん

(キクラゲちゃんぽん)

キクラゲが山盛りになった、黒いちゃんぽん

業態 1位 ラーメン・つけ麺
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 居酒屋

客層 1位 ♂ 50代 2位 ♂ 40代 3位 ♀ 40代

BEST MATCH!!

ぐるなび旬ワード一覧

フリッタータ (イタリアンオムレツ)

彩り豊かな具材がたっぷり入ったイタリア版オムレツ

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 洋食・西洋料理
3位 ファミレス・ファーストフード

客層 1位 40代 2位 30代 3位 50代

BEST MATCH!!

アランチーニ (ライスコロッケ)

リゾット生地で作る、イタリアのライスコロッケ

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 洋食・西洋料理
3位 居酒屋

客層 1位 40代 2位 30代 3位 20代

BEST MATCH!!

デザートカクテル

女ゴコロをくすぐる、可愛らしいトッピングに注目

業態 1位 バー・バル・ダイニングバー
2位 居酒屋
3位 イタリアン・フレンチ

客層 1位 20代 2位 30代 3位 40代

BEST MATCH!!

バリックスーモン

ねっとりトロける、最高級スモークサーモン

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 洋食・西洋料理
3位 居酒屋

客層 1位 30代 2位 40代 3位 50代 & 20代

BEST MATCH!!

ナチュラルスイーツ (自然派スイーツ)

自然の恵みにこだわった、優しい甘味が好評

業態 1位 カフェ・スイーツ
2位 ファミレス・ファーストフード
3位 イタリアン・フレンチ

客層 1位 40代 2位 30代 3位 50代

BEST MATCH!!

シャルドネ蒸し

白ワインの風味を生かした海鮮蒸し料理

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 洋食・西洋料理
3位 バー・バル・ダイニングバー

客層 1位 40代 2位 30代 3位 50代

BEST MATCH!!