

“一度は食べてみたい”人気シェフのスイーツが人気急上昇中



3月12日「スイーツの日」は、#推しスイーツを探せ！



～スイーツ売上前年比1.3倍！「ぐるすぐり」ならではの“推しスイーツ”ランキングを発表～

3月12日（金）は「スイーツの日」です。コロナ禍で増えた「おうち時間」を豊かに過ごそうと、非日常の体験を求め、“一度は食べてみたい”憧れのレストランシェフや有名パティシエが手掛けるスイーツを自分へのご褒美として購入し、#推しスイーツとしてSNSで発信する人が増加するなど人気が高まっています。

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）が運営する選りすぐりの逸品を集めたお取り寄せサイト「ぐるすぐり」（<https://gurusuguri.com/>）では、掲載商品の中でスイーツの売上が前年比1.3倍（※）と好調に伸びています。

そこで今回は「ぐるすぐり」特集内に掲載されているスイーツの中から、人気シェフ・パティシエが手がける“推しスイーツ”の売上上昇率ランキングを発表します。

【2021年“推しスイーツ”売上上昇率ランキング】

※2020年4月～2021年1月売上の前年同月比

1位 デリーモ 売上前年比 約5.0倍！

「フィナンシェブロンドキャラメル」10個入 2,900円（税込）

第4のチョコレートとして知られる「ブロンドチョコレート」のおいしさを堪能できる、ショコラティエ江口和明氏が手がけたフィナンシェ。

<https://gurusuguri.com/shop/m741200/12008/>



2位 レストランローブ 売上前年比 約3.5倍！

「キャラメル ショコラ」 4,320円（税込）

パティシエール平瀬祥子氏が手がける、とろけだすような濃厚かつリッチな風味が口福へと導くキャラメルショコラ。

<https://gurusuguri.com/shop/m761500/temi02/>

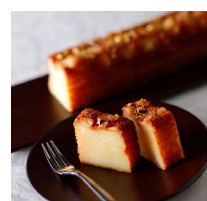


2位 アムール 売上前年比 約3.5倍！

「アムールド ショコラ」 5,940円（税込）

恵比寿に店を構える一軒家フレンチ「AMOUR」の後藤祐輔シェフが手がける、一日限定10本のプレミアムチョコレートケーキ。

<https://gurusuguri.com/shop/amour/chocolat02/>



4位 シンシア 売上前年比 約2.0倍！

「アマゾンカカオのテリーヌ」 3,000円（税込）

太田哲雄氏のアマゾンカカオに関するフェアトレードに賛同した「シンシア」の石井真介シェフがペルーの農園から直輸入したカカオで作るテリーヌ。

<https://gurusuguri.com/shop/m678700/temi01/>

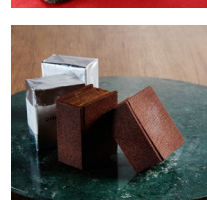


5位 クラフトル 売上前年比 約1.2倍！

「オペラ」 12個入り 5,400円（税込）

中目黒のフレンチ「CRAFTALE」の大土橋真也シェフ考案による、濃厚ガナッシュと生地を重ねたオペラをコーヒー風味のサブレでサンド。

<https://gurusuguri.com/shop/m676900/temi01/>



■ぐるすぐり「レストランの極上スイーツ」

<https://gurusuguri.com/cat/04000000000/catcu-special-restaurant-sweets/>

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp