

スーパー猛暑は、ひんやり×シャリシャリ=ひんシャリメニューで熱中症対策！
夏仕様に変化した定番メニューや海外で人気のひんシャリメニューもご紹介

2018年夏のひんやりメニュートレンド

関東地方では昨年よりも7日早い異例の速さで梅雨明けし、気温が37度を超える“スーパー猛暑”が多くなると予想される2018年の夏。ぐるなびデータライブラリによると、ユーザーが「冷」というワードを検索する頻度はここ1ヶ月で約2倍、また「ひんやり」「冷やし」「冷製」といったワードを含むメニューを扱う飲食店数はここ1年で約6倍にもなっています。例年以上に暑い今年の夏の注目は、ひんやりメニューにさらに氷をトッピングした“ひんシャリメニュー”です。世界の温暖な地域でもひんシャリメニューが人気を集めており、日本でもトレンドの兆しをみせています。そこで、全国4拠点で飲食店紹介をする「ぐるなび情報ラウンジ*1」のコンシェルジュが選りすぐった情報をはじめ、全国のひんシャリメニュー情報をご紹介します。

*1 「ぐるなび情報ラウンジ」とは・・・

上野・大阪・京都・福岡の4拠点にカウンターを持ち、常駐のコンシェルジュが飲食店を紹介。対面式のサービスで、お客様の要望を細かくヒアリングし、ご当地グルメやエリアの人気店、接待に使えるお店など、様々な利用シーンに合わせたお店を紹介します。空席確認や予約代行も対応します。

🍴 ひんシャリグルメ① 塩氷おでん



おでん×日本酒居酒屋一 -ICHI- 上野店

<https://r.gnavi.co.jp/5k1yjmwz0000/>

焼きアゴなど4種類の天然だしからとった冷たい塩だしに夏野菜の具が入り、仕上げにだしのクラッシュアイスがかけられたひんやりメニュー。

★上野情報ラウンジ推薦

🍴 ひんシャリグルメ② 氷のトマトをかけるRED HOTアラビアータ ゆであげパスタ&ピザ ラ・パウザ アクアシティお台場店



<https://r.gnavi.co.jp/g747664/>

唐辛子の効いたトマトソースパスタの上にトマトかき氷をかけた新感覚の冷製パスタ。7月31日までの期間限定メニュー。

（※こちらのメニューは「ラ・パウザ」全店舗にて提供しています）

★上野情報ラウンジ推薦

🍴 ひんシャリグルメ③ 氷結サルサオムライス



キッチン大宮 大名古屋ビルディング店

<https://r.gnavi.co.jp/cfhmrsgv0000/>

氷結仕立てのピリ辛サルサソースと野菜ソースが添えられた「純白のオムライス」に、ブイヨンなどで作った氷をハンディータイプのかき氷器でオムライスの上に削って仕上げます。（※8月1日より限定販売）

＜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 TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp

🗑 ひんシャリドリンク① 獺祭【常温/フローズン/ムース】飲み比べセット



ぬる爛佐藤 大坂

[【https://r.gnavi.co.jp/98prxfpr0000/】](https://r.gnavi.co.jp/98prxfpr0000/)

同じ獺祭を常温のほか、専用マシンで泡状にしたムースと、凍らせたものをアイスピックで削ったフローズンで提供。温度による日本酒の表情の違いが楽しめます。 ★大阪情報ラウンジ推薦

🗑 ひんシャリドリンク② スムージーマッコリ



韓杯房プルダ 京都駅南店

[【https://r.gnavi.co.jp/c295901/】](https://r.gnavi.co.jp/c295901/)

韓国料理のお供として人気のマッコリがスムージーに。シャリシャリとした新食感のマッコリカクテルとして提供しています。

★京都情報ラウンジ推薦

日本でもトレンドの兆し！？世界で人気のひんシャリメニュー！



カリフォルニアで人気のひんシャリドリンク「フロゼ（froze）」



フロゼの主な材料

- ・ ロゼワイン（なるべく色の濃いもの）1本 ・ いちご 2カップ
- ・ 砂糖 1/2カップ ・ レモン汁 1/3カップ

再現レシピ

1. ロゼワイン、いちご、砂糖、レモン汁をブレンダーでピューレ状にする。
2. アイスクリームメーカーでスラッシュ状になるまで冷やし固める。

カリフォルニアでは冷やしたワイン、特にロゼワインが夏の飲料として定番化。凍らせた「フロゼ（フローズンロゼ）」は暑さを凌ぐ大人のドリンクとしてここ数年カクテル代わりに人気です。ピンク色でSNS映えすることも人気の理由として挙げられます。



ベトナムで人気のひんシャリデザート「チェー（che）」



チェーの主な材料

- ・ ココナッツミルク ・ 牛乳 ・ 氷 ・ 砂糖シロップ ・ 寒天 ・ あずき
- ・ 餅 ・ タロイモ ・ 果物 など

再現レシピ

1. ココナッツミルクと牛乳、砂糖を混ぜる
2. 好きな具をコップに入れて、1を入れる。
3. 粉碎した氷を入れて完成。

ベトナム伝統の甘味。中に入れる具のバリエーションが豊富で、自分の好きな物をチョイスできます。ココナッツミルクにはミネラル、ビタミンBが豊富なので、夏バテ防止、整腸作用や美肌など女性に嬉しい効果も期待できます。