

ブレイク必至!ぐるなび旬ワード 4月版レポート

春の訪れに! 歓迎会、就職、進学祝いに彩り豊かな食材を

## 心も華やぐ“祝食”メニュー

フルーツビール、海鮮ひつまぶし、ブランマンジェ

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2月16日~3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4月版をレポートいたします。

4月といえば、進学、就職などのお祝いや、役所・企業などでの異動に伴う歓迎会の時期。食卓にも華やぎを求める消費者の意識が読み取れます。特に、店独自の具材を盛り込むなど、他店にはない、特別感を添えるメニューに高い関心が見受けられます。今まさに迎えている歓迎会シーズンは、春ならではの彩り豊かで華やかなメニューが大注目です。

### 華のある味わいでパーティーに大活躍「フルーツビール」



写真提供

店名: 沖縄酒家 DEIGO TOKYO

URL: <http://r.gnavi.co.jp/g912440/>

この料理を扱うお店一覧

<http://goo.gl/1435Q0>

#### フルーツの香りや酸味が楽しめる爽やかなビール

フルーツを加えたビール。醸造の途中で生のフルーツをビールに漬け込み、木樽で数年熟成させたものや、フルーツの濃縮エキスや香料を加えて熟成させたものがある。ベルギーの「ブロン・フランボワーズ」や、神奈川県産オレンジを使った「湘南ゴールド」などが有名。ほのかに香るフルーティーな香りと甘酸っぱさが飲みやすいと好評。華のある味わいでパーティーや宴会にも大人気。20~40代の男女から支持されている。

#### ユーザーの声

- ビールフェアで飲んだのですが、ビールのイメージが一新されるほどフルーティーで女性ウケする味でした。(埼玉県、40代女性)
- リンゴやみかん、巨峰などを飲みました。フルーツを食べながらビールを飲んでいるようで美味しいと思いました(東京都、50代女性)

ぐるなび旬ワード専用広報ページ

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

## テレビ番組でも紹介されて話題に「海鮮ひつまぶし」



### 【写真提供】

店名: 響 風庭 赤坂

URL: <http://r.gnavi.co.jp/g851529/>

この料理を扱うお店:

<http://goo.gl/DjUzpU>

### 新鮮な魚介を使った、彩り豊かな「ひつまぶし」

海の幸をたっぷりのせたご飯を、ひつまぶし風を楽しむメニュー。おひつに入った海鮮丼をお茶碗に取り分け、一杯目は海鮮ちらし風、二杯目は残った具とご飯をよく混ぜ合わせて食す。三杯目は薬味をのせて自家製ダシをかけてお茶漬け風に食べるため、一度で三回楽しめる。今年1月には、テレビ番組でも紹介されて話題に。男女ともに幅広い世代からの興味度が高い。

### ユーザーの声

- 築地虎杖裏店にて。一杯目は普通に、二杯目は薬味を入れウニも混ぜて、三杯目は出し汁を掛けて、頂きました。(群馬県、50代女性)
- 恩師に連れて行っていただきました。うなぎのひつまぶしとはまた違って美味しかった！(兵庫県、60代女性)

## 幅広い年代の女性から高い支持「ブランマンジェ」



### 【写真提供】

店名: ベルサイユの豚 錦糸町

URL: <http://r.gnavi.co.jp/g600119/>

この料理を扱うお店一覧:

<http://goo.gl/2ay0hB>

### 彩り豊かに飾りたい「アーモンドの豆腐」

フランス語で白い食べ物という意味のブランマンジェは、アーモンド・バニラ・洋酒などで風味をつけた牛乳を、ゼラチンでゆるく固めたフランスの冷菓。昨年7月に大手飲食メーカーが「杏のブランマンジェ」を発売して認知度が高まり、幅広い年代の女性層が注目している。アーモンドの代わりにココナッツや白ゴマを使っても美味。フランボワーズやコーヒー・きなこ・黒蜜・白バルサミコなど、和洋を問わずさまざまな素材と相性がよい。

### ユーザーの声

- 東急エクセルホテル赤坂でいちごのブランマンジェを頂きました。(神奈川県、30代女性)
- カフェで食べました。プルプル食感がお気に入り。(神奈川県、20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