



ぐるなび **旬** ワード

調査報告レポート

2014年10月版

拝啓

爽秋の候、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

肉・野菜の新たな魅力を引き出した「進化系メニュー」が、注目を集めています！

ぐるなびによる分析の結果、熟成により柔らかさを備えた赤身肉「**アメリカンビーフ**」、特大サイズを楽しくシェアする「**塊スペアリブ**」、熱々の石を桶に入れて鶏肉を温める「**桶焼き**」など、肉や野菜などの可能性を広げるように従来の人気料理を進化させたメニューが、旬ワードとして多く抽出されました。

なかでも、厳選和牛を使った「**ローストビーフ丼**」や串に刺した具材を油で素揚げして食べる「**オイルフォンデュ**」、今までにない形状に驚かされる「**新顔野菜**」などは、特別なスキルや知識を必要としないため比較的採用しやすいメニューと言えます。

また、パンケーキに続くヒットが期待されているフランス「**パンペルデュ**」とイギリス「**クランペット**」や、中国の「**口水鶏**」、ベトナムの「**チエー**」など、海外の人気メニューも続々と注目され始めています。メニュー開発のヒントとして取り入れてみてはいかがでしょうか。

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。

10月の注目旬ワード — 期間限定 —

ローストビーフ丼

ローストビーフをご飯にのせた丼メニュー。A5和牛サーロインなどの肉質、低温調理などの調理法、アボカドなどのトッピングにこだわったメニューが登場。

＜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10月7日までは確定いたします。

オイルフォンデュ

鍋に油を満たして熱し、串に刺した肉・野菜などを素揚げのようにして食べるスイス料理。新鮮なオリーブオイルや有機野菜を使ったヘルシー系が好評。

＜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10月7日までは確定いたします。

新顔野菜

「食用ほおずき」「バナナピーマン」など、今までにない形・味に驚かされる珍しい野菜。素材をストレートに楽しめるバーニャカウダや素揚げなどが好評。

＜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10月7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10月7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。

● 新顔野菜

※お店の選択している業態によっては登録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。

可愛い形や珍しい味に驚かされる！新顔野菜のバーニャカウダ

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



熟成して柔らかくした赤身肉「アメリカンビーフ」、熱々の石を桶に入れた鶏肉料理「桶焼き」など、肉・野菜の新たな魅力を満喫できるメニューに注目している。

20代

女性



フランス版フレンチトースト「パンベルデュ」や、ベトナム風ぜんざい「チュー」をはじめ、目新しさのある海外メニューに高い興味度を示している。

30代

男性



「ローストビーフ丼」「桶焼き」「ガーリックカルパッチョ」「塊スペアリブ」など、進化した牛・豚・鶏肉メニューに対する関心が高まっている。

30代

女性



「新顔野菜」「塊スペアリブ」「ナッツスイーツ」「ガーリックカルパッチョ」など、素材のもつ可能性を広げる進化系メニューへの関心が高まっている。

40代

男性



よだれ鶏と呼ばれる「口水鶏」や、そのサイズ感に期待が膨らむ「塊スペアリブ」など、名称からインパクトのある目新しいメニューへの興味度が高い。

40代

女性



中国の「口水鶏」やフランスの「パンベルデュ」などの海外メニューへの興味度が高い。健康によいイメージがある「ナッツスイーツ」「新顔野菜」にも注目。

50代

男性



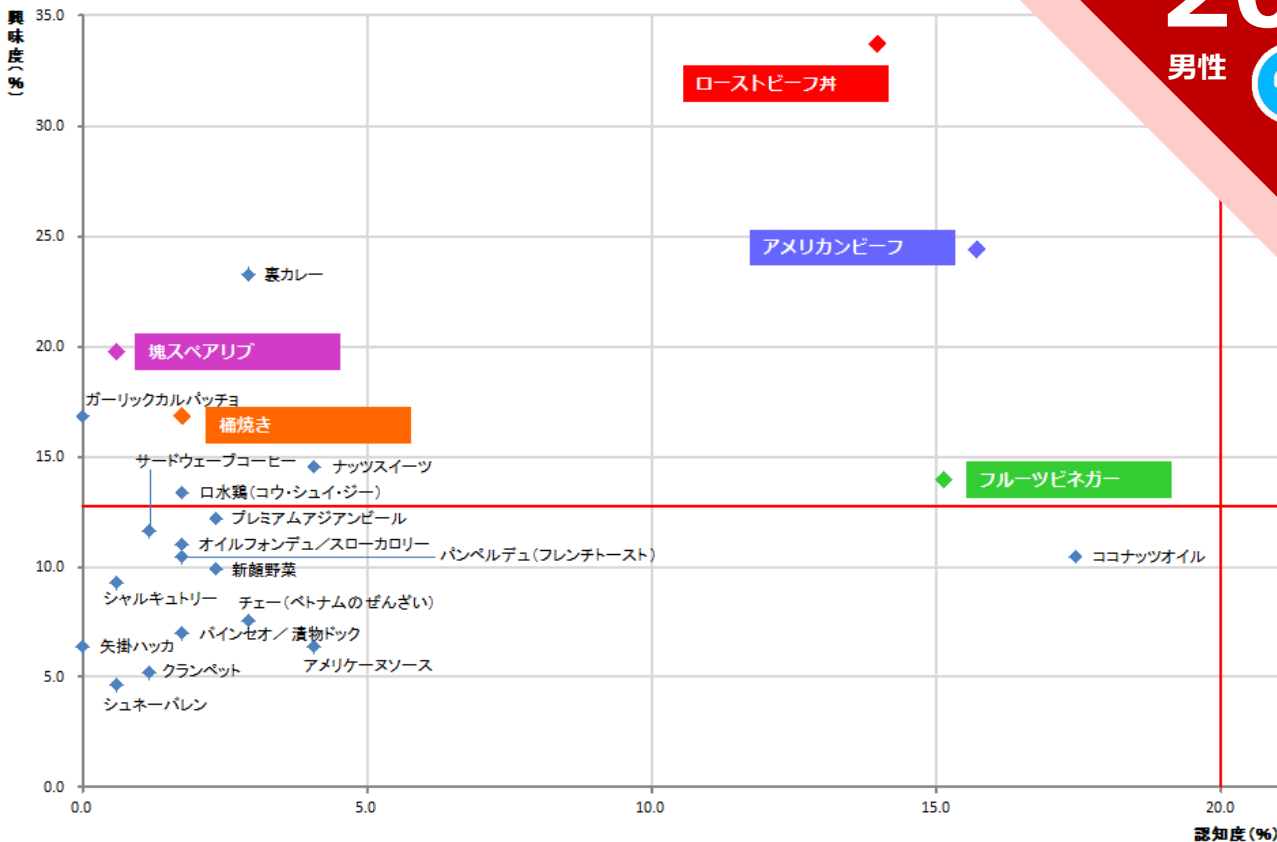
熱々の石を桶に入れて鶏肉を温める「桶焼き」や「塊スペアリブ」をはじめ、目新しい肉料理への関心が高い。「プレミアムアジアビール」にも注目している。

50代

女性



「新顔野菜」「塊スペアリブ」など目新しいメニューへの関心が高い。パンケーキに続くヒットが期待される「クランベット」に注目しているのも特徴的。



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ローストビーフ丼

厳選和牛などを使い、各店が独自のこだわりを發揮

牛肉の旨みを閉じ込めたローストビーフを、ご飯にのせた丼メニュー。今年6月から「伝説のすた丼屋」が、映画『300～帝国の進撃～』とのコラボメニューとして期間限定販売して話題に。最高級A5ランクの和牛サーロインを使って銀座「懐食みちば」が提供しているほか、低温調理で仕上げたものや、アボカドなどのトッピングに凝ったものなども登場。(WEBで紹介、ぐるなび登録：76件)

アメリカンビーフ

熟成により新たな魅力を得た、肉食大国の赤身肉

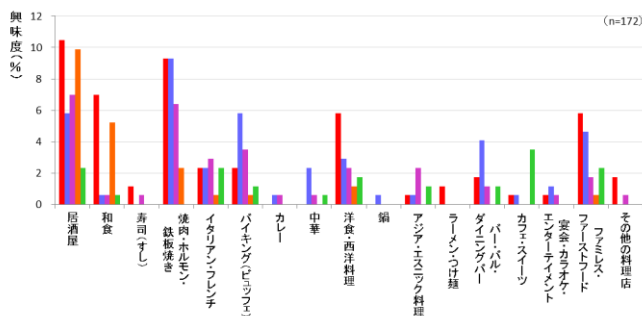
熟成肉ブームの影響から、今トレンドを迎えているのがアメリカンビーフ。肉本来の旨味を味わえる赤身肉だが、従来の硬いイメージと異なり、熟成によって柔らかく豊かな風味を引き出す店が増えている。また昨年の輸入規制緩和により、成熟した牛肉が日本で食べられるようになり、なかでも格付け最高位の「プライムビーフ」が注目されている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：43件)

塊スペアリブ

1～3キロの特大サイズを、みんなでシェア！

通常はあばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1～3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。東京・三軒茶屋の肉料理専門店「ドクトルカルネ」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：2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。



桶焼き

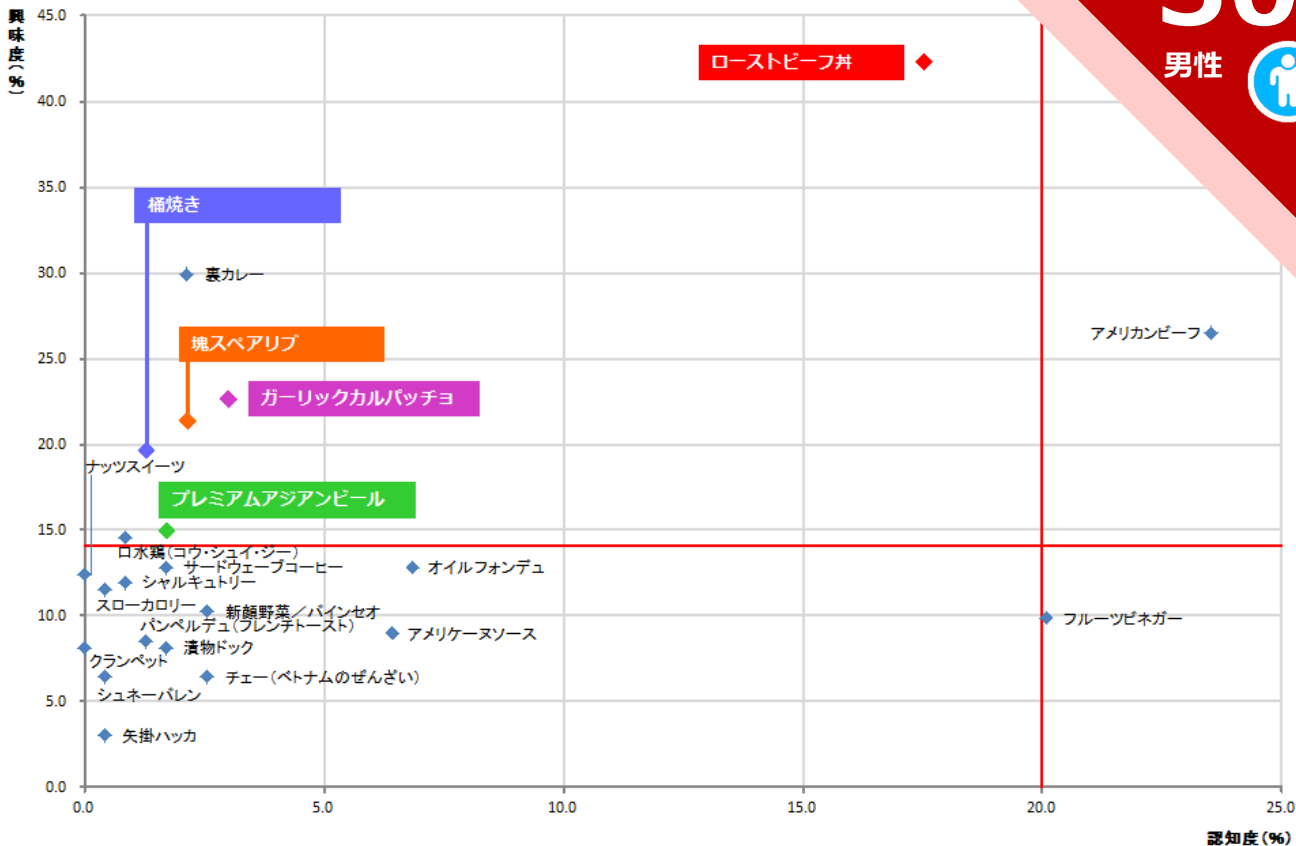
インパクト抜群！熱々の石を桶に入れたメニュー

炭火で炙って旨味を閉じ込めた鶏肉などを、熱々の石のあった桶に盛り付けたメニュー。食卓に出した後も冷めにくいように、野趣あふれる見た目などから満足度が高い。居酒屋チェーン「CHUBO はっぴ」が提供しており、30～40代女性や40～50代男性が関心を寄せている。また、桶に魚介を敷き詰め、熱々の石を入れて煮るメニューもある。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：21件)

フルーツビネガー

体によいと好評の酢を、ジュース感覚で！

フルーツ由来の味や香りをもつ「飲む酢」。カクテルやデザートソースに使う場合もある。ビタミンCを破壊する酢酸の働きを酢が抑えるなど、健康・美容面からもフルーツと酢は相性がよい。今年7月に日本コカ・コーラが「シュウエツプス フルーツビネガーゼロ マスカットレモン」を発売し、その飲みやすさから20～40代女性や20代男性が注目。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：216件)



ぐるなび旬ワード PICK UP

ローストビーフ丼

厳選和牛などを使い、各店が独自のこだわりを發揮

牛肉の旨みを閉じ込めたローストビーフを、ご飯にのせた丼メニュー。今年6月から「伝説のすた丼屋」が、映画『300～帝国の進撃～』とのコラボメニューとして期間限定販売して話題に。最高級A5ランクの和牛サーロインを使って銀座「懐食みちば」が提供しているほか、低温調理で仕上げたものや、アボカドなどのトッピングに凝ったものなども登場。(WEBで紹介、ぐるなび登録：76件)

桶焼き

インパクト抜群！熱々の石を桶に入れたメニュー

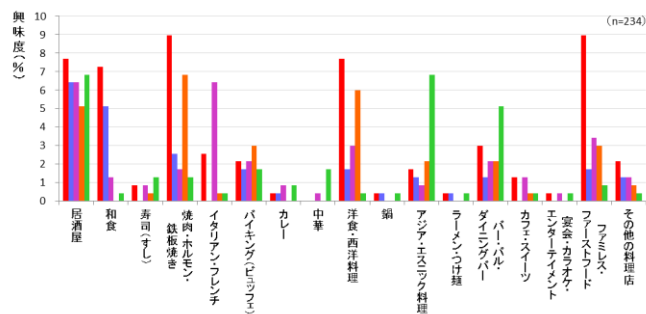
炭火で炙って旨味を閉じ込めた鶏肉などを、熱々の石の立った桶に盛り付けたメニュー。食卓に出した後も冷めにくいように、野趣あふれる見た目などから満足度が高い。居酒屋チェーン「CHUBO はっぴ」が提供しており、30～40代女性や40～50代男性が関心を寄せている。また、桶に魚介を敷きつめ、熱々の石を入れて煮るメニューもある。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：21件)

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に乗せたり、焦がしニンニクソースをかけたりする。またオリーブオイルで炒めた熱々のニンニクを、ゲストの目の前でかけるのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30～50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：86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。



塊スペアリブ

1～3キロの特大サイズを、みんなでシェア！

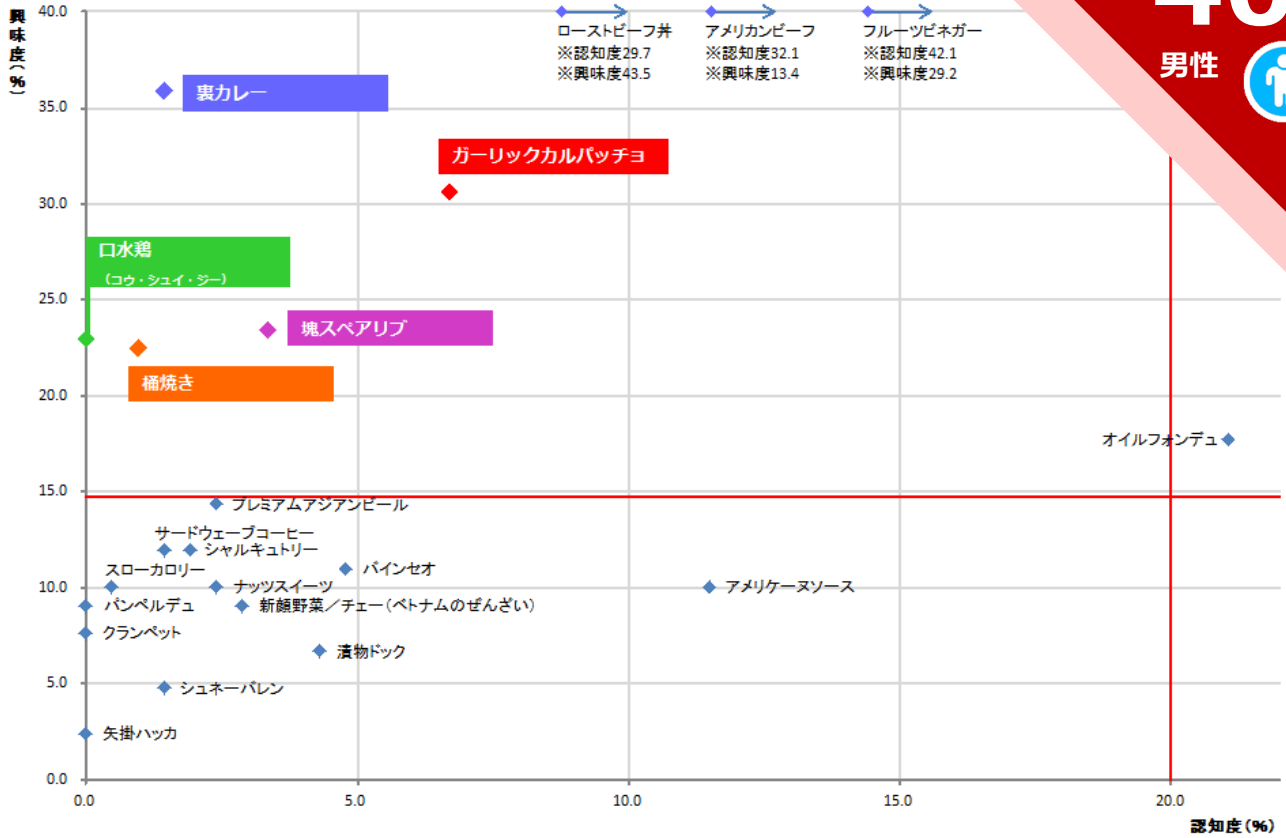
通常はあばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1～3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。また、中国の国産用ビール「青島ビールプレミアム」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：2件)

プレミアムアジアンビール

タイ「プーケットラガービール」が日本再上陸！

今年8月にタイ「プーケットラガービール」が、酸化防止剤などを使用しない無添加プレミアムビールとして、味やデザインを刷新して日本再上陸。タイ料理との相性もよく、30～50代の男女から好評を得ている。また、中国の国産用ビール「青島ビールプレミアム」など、従来よりもワンランク上のアジアンビールが好調。(WEBで紹介、ぐるなび登録：「青島ビールプレミアム」で10件)

食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード
PICK UP

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に乗せたり、焦がしニンニクソースをかけたりする。またオリーブオイルで炒めた熱々のニンニクを、ゲストの目の前でかけるのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30~50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録: 86件)

裏カレー

各店の強みを生かしたカレーが、裏メニューに!

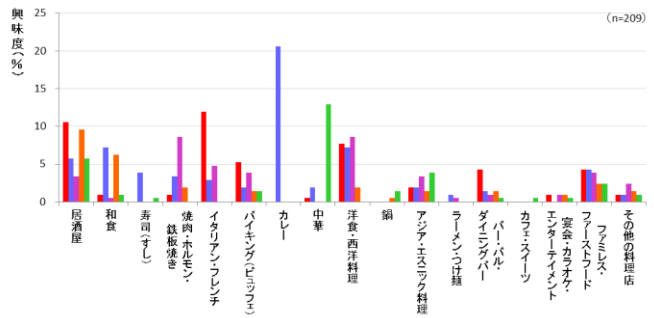
通常メニューに載せず、裏メニューとして提供しているカレー。銀座のミシュラン三ツ星店「鮎よしたけ」による、最高級の鯛・タコ・イカなどを使用したカレーが雑誌などで紹介されて話題に。渋谷の焼肉店「ゆうじ」は自慢の牛スジを使用するなど、その店ならではの魅力を注ぎ込んだ独創のカレーが生み出されている。主に40~50代男性の間で注目されている。(雑誌で紹介)

塊スペアリブ

1~3キロの特大サイズを、みんなでシェア!

通常はあばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1~3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。東京・三軒茶屋の肉料理専門店「ドクトルカルネ」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録: 2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。



桶焼き

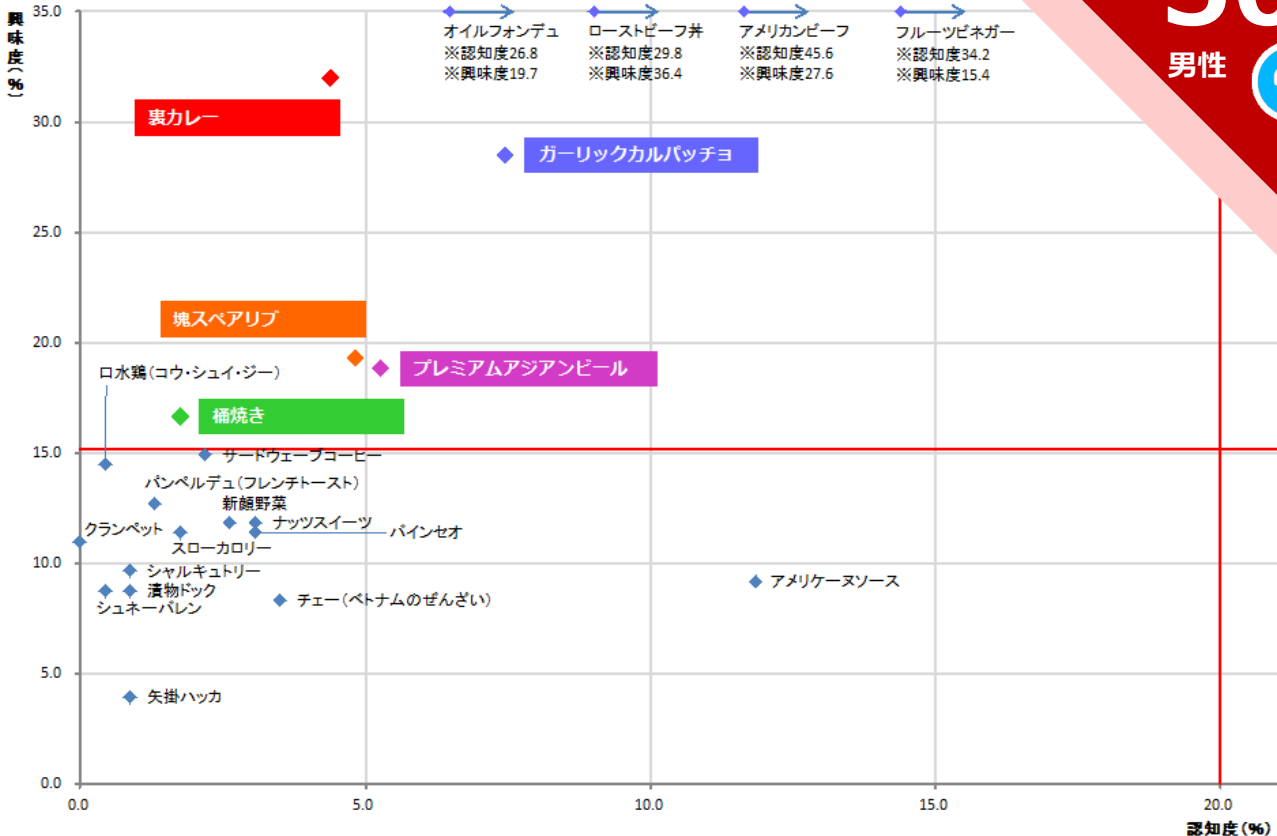
インパクト抜群! 熱々の石を桶に入れたメニュー

炭火で炙って旨味を閉じ込めた鶏肉などを、熱々の石の入った桶に盛り付けたメニュー。食卓に出した後も冷めにくいうえに、野趣あふれる見た目などから満足度が高い。居酒屋チェーン「CHUBO はっぴ」が提供しており、30~40代女性や40~50代男性が関心を寄せている。また、桶に魚介を敷きつめ、熱々の石を入れて煮るメニューもある。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録: 21件)

口水鶏(コウ・シュイ・ジー)

別名「よだれ鶏」と呼ばれる、四川省生まれの冷菜

よだれが出るほどおいしいことから「よだれ鶏」とも呼ばれる、中国・四川省の料理。茹でた鶏肉を冷やしてスライスしたものに、香辛料や薬味がたっぷり入った風味豊かな辛いソースをかけた冷菜。今年8月にネットニュースやテレビでも多数取り上げられ、そのインパクトのある名前から話題に。WEB検索数も急上昇している。(WEBで紹介、ぐるなび登録: 71件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

裏カレー

各店の強みを生かしたカレーが、裏メニューに！

通常メニューに載せず、裏メニューとして提供しているカレー。銀座のミシュラン三ツ星店「鮎よしたけ」による、最高級の鯛・タコ・イカなどを使用したカレーが雑誌などで紹介されて話題に。渋谷の焼肉店「ゆうじ」は自慢の牛スシを使用するなど、その店ならではの魅力を注ぎ込んだ独創のカレーが生み出されている。主に40~50代男性の間で注目されている。(雑誌で紹介)

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

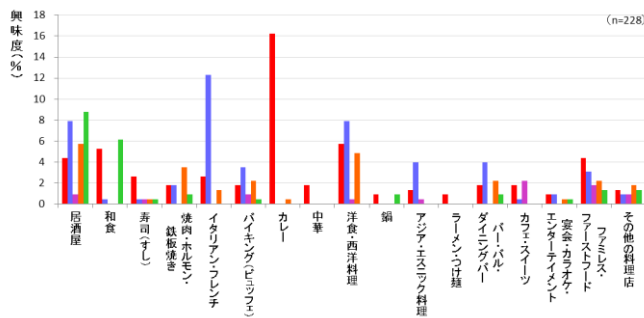
ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に寄せたり、焦がしニンニクソースをかけたりする。またオリーブオイルで炒めた熱々のニンニクを、ゲストの目の前でかけるのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30~50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：86件)

プレミアムアジアビール

タイ「ブーケットラガービール」が日本再上陸！

今年8月にタイ「ブーケットラガービール」が、酸化防止剤などを使用しない無添加プレミアムビールとして、味やデザインを刷新して日本再上陸。タイ料理との相性もよく、30~50代の男女から好評を得ている。また、中国の国賓用ビール「青島ビールプレミアム」など、従来よりもワンランク上のアジアビールが好調。(WEBで紹介、ぐるなび登録：「青島ビールプレミアム」で10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。



塊スペアリブ

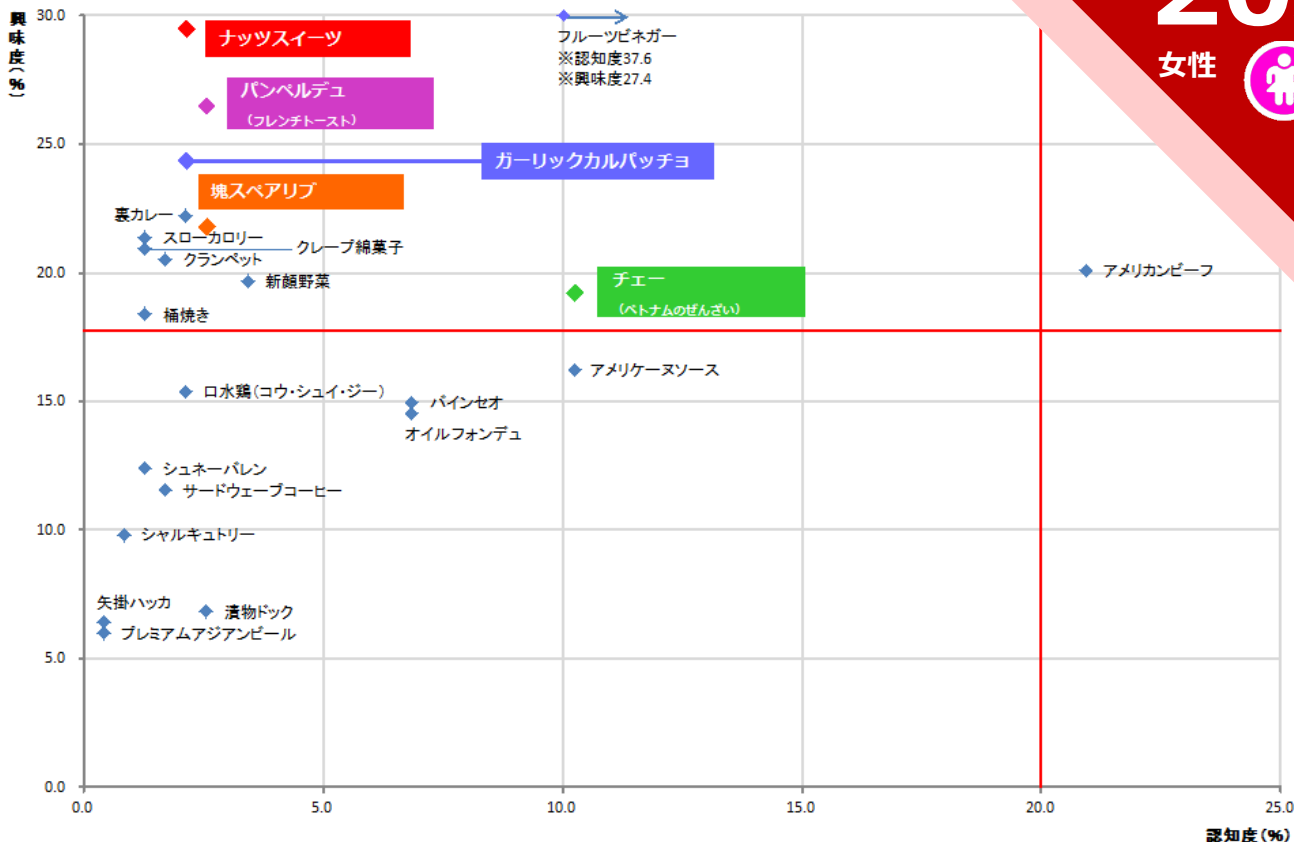
1~3キロの特大サイズを、みんなでシェア！

通常はおばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1~3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。東京・三軒茶屋の肉料理専門店「ドクトルカルネ」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：2件)

桶焼き

インパクト抜群！熱々の石を桶に入れたメニュー

炭火で炙って旨味を閉じ込めた鶏肉などを、熱々の石の入った桶に盛り付けたメニュー。食卓に出した後も冷めにくいうえに、野趣あふれる見た目だから満足度が高い。居酒屋チェーン「CHUBO はっぴ」が提供しており、30~40代女性や40~50代男性が関心を寄せている。また、桶に魚介を敷きつめ、熱々の石を入れて煮るメニューもある。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：21件)



ぐるなび旬ワード PICK UP

ナッツスイーツ

健康とスイーツを両立させたい女性層が注目！

健康に良い食材として近年注目されているナッツを使用したスイーツ。今年8月に「江崎グリコ」が小麦ふすま・ナッツなどを17%も練り込んだスティック菓子を、9月には「デニーズ」がナッツのロールケーキやバルフェを発売し、主に20～50代の女性から注目を集めている。ココナッツミルクを使ったスイーツもタイ料理店などで好評。(WEBで紹介、ぐるなび登録：「ナッツケーキ」で14件)

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

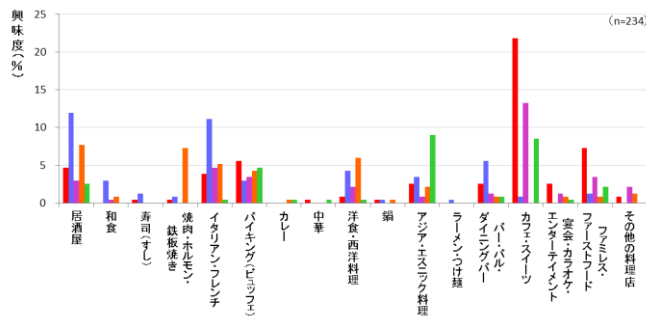
ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に寄せたり、焦がしニンニクソースをかけたります。またオリーブオイルで炒めた熟々のニンニクを、ゲストの目の前でかけるのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30～50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：86件)

パンペルデュ(フレンチトースト)

次なるブームが期待される仏版フレンチトースト

フレンチトーストブームの影響で注目されている、本家フランス版のフレンチトースト。作り方はお馴染みのフレンチトーストと同様だが、カンパニュやバゲットなど多様なパンを用いるのが特徴。プリオッシュにクッキーをサンドして使ったり、浸す液にラム酒を使ったりと、ワンランク上のフレンチトーストとして20～40代女性から関心を集めている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：16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。



塊スペアリブ

1～3キロの特大サイズを、みんなでシェア！

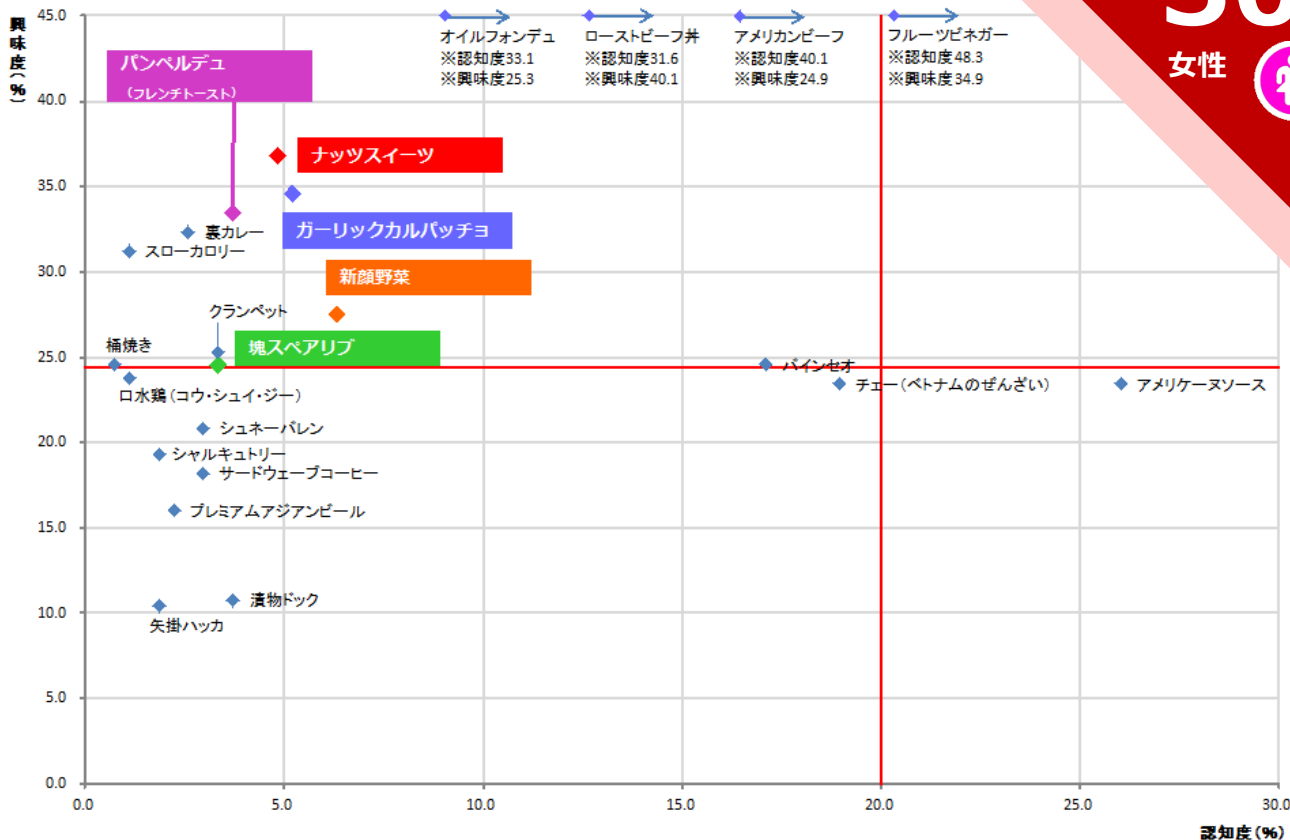
通常はあばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1～3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。東京・三軒茶屋の肉料理専門店「ドクトルカルネ」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：2件)

チエー(ベトナムのぜんざい)

ベトナムで愛される、バリエーション豊かな冷菓

芋・豆・もち米・フルーツ・タピオカなどを、水やココナッツミルクで煮て作る、ベトナムの冷たいぜんざい。かき氷が入る場合もある。日本でもベトナム料理店などで食べる機会が増えており、特に数種類のフルーツを入れた彩り豊かなものが好評。今年7月に日本テレビ『PON!』でも紹介され、20～50代女性が注目している。(WEBで紹介、ぐるなび登録：「ベトナム チエー」で59件)

食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ナッツスイーツ

健康とスイーツを両立させたい女性層が注目！

健康に良い食材として近年注目されているナッツを使用したスイーツ。今年8月に「江崎グリコ」が小麦ふすま・ナッツなどを17%も練り込んだスティック菓子を、9月には「デニーズ」がナッツのロールケーキやバルフェを発売し、主に20～50代の女性から注目を集めている。ココナッツミルクを使ったスイーツもタイ料理店などで好評。(WEBで紹介、ぐるなび登録：「ナッツケーキ」で14件)

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

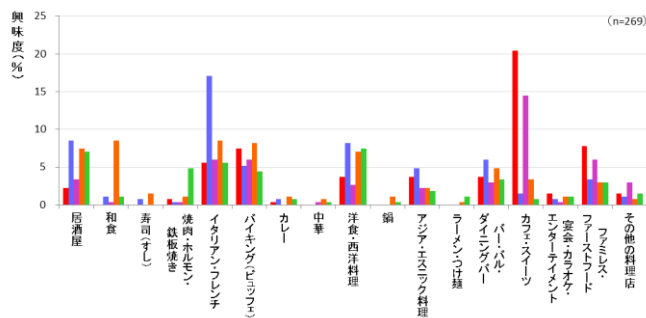
ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に寄せたり、焦がしニンニクソースをかけたります。またオリーブオイルで炒めた熟々のニンニクを、ゲストの目の前でかけるのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30～50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：86件)

パンペルデュ(フレンチトースト)

次なるブームが期待される仏版フレンチトースト

フレンチトーストブームの影響で注目されている、本家フランス版のフレンチトースト。作り方はお馴染みのフレンチトーストと同様だが、カンパーニュやバゲットなど多様なパンを用いるのが特徴。プリオッシュにクッキーをサンドして使ったり、浸す液にラム酒を使ったりと、ワンランク上のフレンチトーストとして20～40代女性から関心を集めている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：16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。



新顔野菜

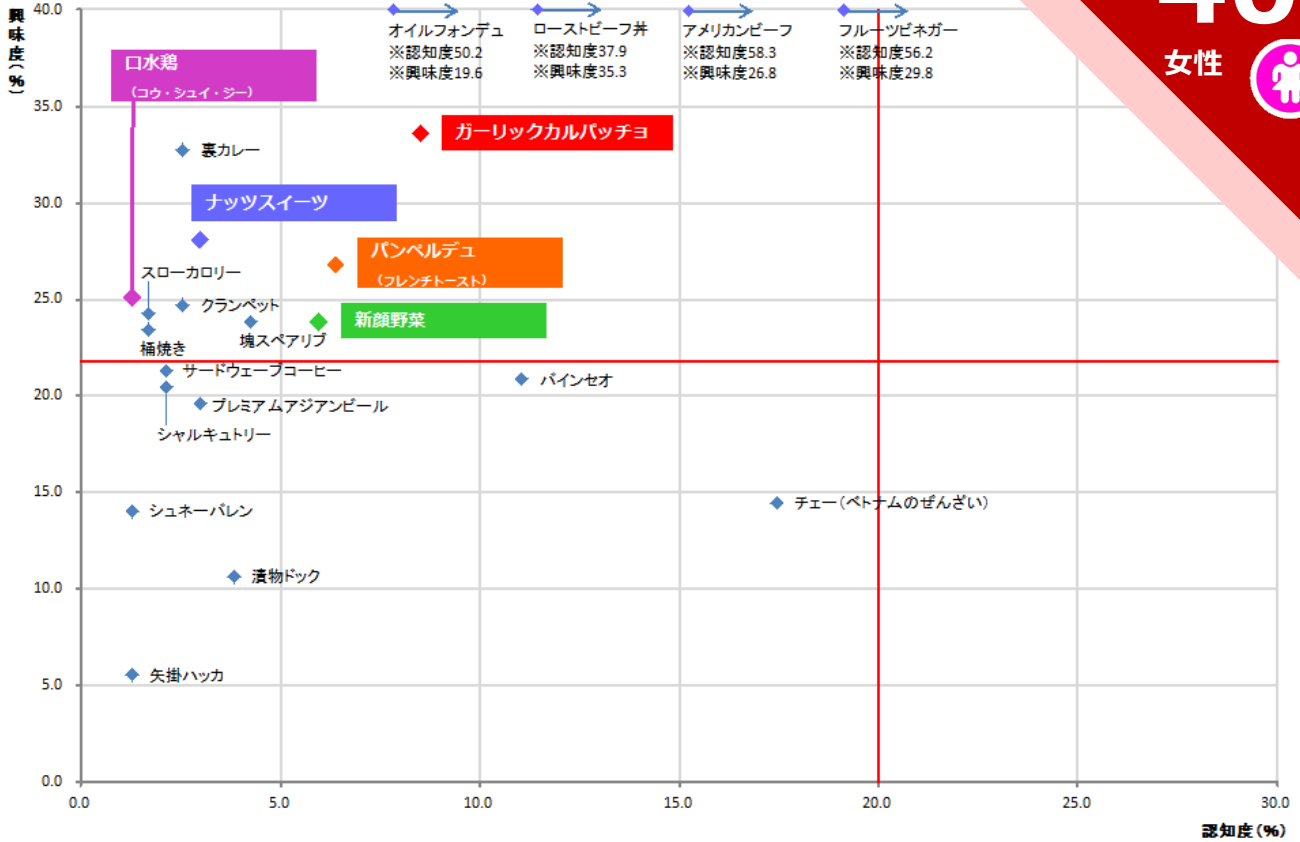
可愛い形や栄養価の高さから注目される、珍しい野菜

「食用ほおずき(オレンジチェリー)」「フルーツパブリカ」「バナナピーマン」「スティックセニョール」「わさび菜」など、見たことのない珍しい野菜の総称。近年積極的に生産する農家が増えている。「新顔野菜」にこだわった高級野菜食べ放題カフェ「BALLOWER TERRACE」が、今年8月西麻布にオープンして30～50代女性の間で話題に。(WEBで紹介、ぐるなび登録：6件)

塊スペアリブ

1～3キロの特大サイズを、みんなでシェア！

通常はあばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1～3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。東京・三軒茶屋の肉料理専門店「ドクトルカルネ」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：2件)



ぐるなび旬ワード PICK UP

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に乗せたり、焦がしニンニクソースをかけたりする。またオリーブオイルで炒めた熱々のニンニクを、ゲストの目の前でかけるのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30~50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：86件)

ナッツスイーツ

健康とスイーツを両立させたい女性層が注目！

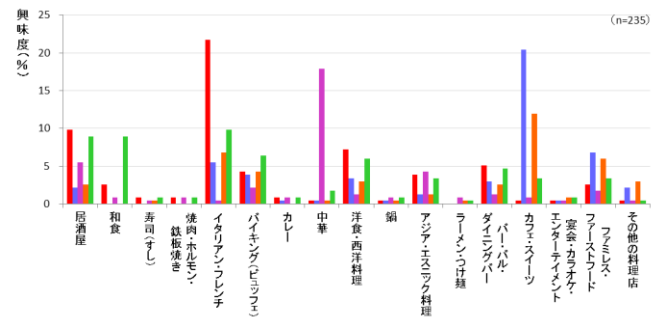
健康によい食材として近年注目されているナッツを使用したスイーツ。今年8月に「江崎グリコ」が小麦ふすま・ナッツなどを17%も練り込んだスティック菓子を、9月には「デニース」がナッツのロールケーキやパルフェを発売し、主に20~50代の女性から注目を集めている。ココナッツミルクを使ったスイーツもタイ料理店などで好評。(WEBで紹介、ぐるなび登録：「ナッツケーキ」で14件)

口水鶏(コウ・シュイ・ジー)

別名「よだれ鶏」と呼ばれる、四川省生まれの冷菜

よだれが出るほどおいしいことから「よだれ鶏」とも呼ばれる、中国・四川省の料理。茹でた鶏肉を冷やしてスライスしたものに、香辛料や薬味がたっぷり入った風味豊かな辛いソースをかけた冷菜。今年8月にネットニュースやテレビでも多数取り上げられ、そのインパクトのある名前から話題に。WEB検索数も急上昇している。(WEBで紹介、ぐるなび登録：71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。



パンペルデュ(フレンチトースト)

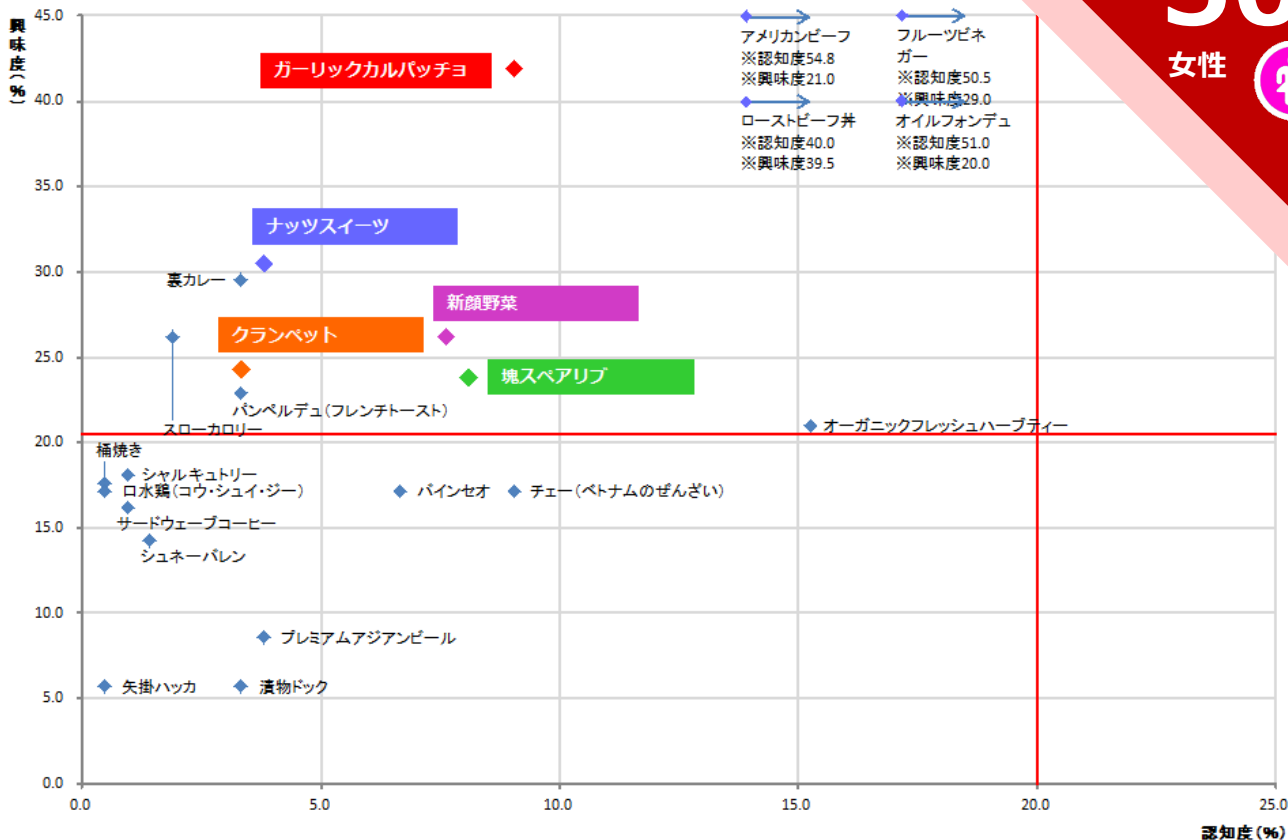
次なるブームが期待される仏版フレンチトースト

フレンチトーストブームの影響で注目されている、本家フランス版のフレンチトースト。作り方はお馴染みのフレンチトーストと同様だが、カンパーニュやバゲットなど多様なパンを用いるのが特徴。プリオッシュにクッキーをサンドして使ったり、浸す液にラム酒を使ったりと、ワンランク上のフレンチトーストとして20~40代女性から関心を集めている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：16件)

新顔野菜

可愛い形や栄養価の高さから注目される、珍しい野菜

「食用ほおずき(オレンジチェリー)」「フルーツパプリカ」「バナナピーマン」「スティックセニョール」「わさび菜」など、見たことのない珍しい野菜の総称。近年積極的に生産する農家が増えている。「新顔野菜」にこだわった高級野菜食べ放題カフェ「BALLOWER TERRACE」が、今年8月西麻布にオープンして30~50代女性の間で話題に。(WEBで紹介、ぐるなび登録：6件)



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に寄せたり、焦がしニンニクソースをかけたりする。またオリーブオイルで炒めた熱々のニンニクを、ゲストの目の前でかけるのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30~50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録: 86件)

ナッツスイーツ

健康とスイーツを両立させたい女性層が注目!

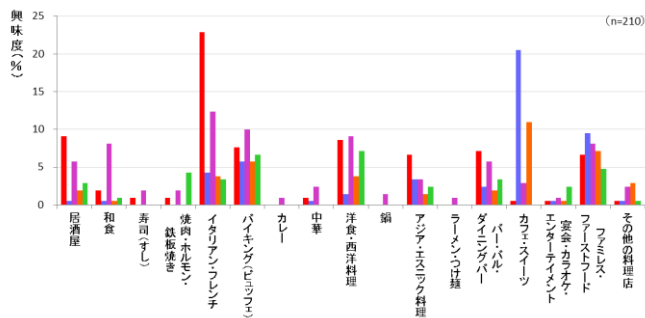
健康によい食材として近年注目されているナッツを使用したスイーツ。今年8月に「江崎グリコ」が小麦ふすま・ナッツなどを17%も練り込んだスティック菓子を、9月には「デニース」がナッツのロールケーキやパルフェを発売し、主に20~50代の女性から注目を集めている。ココナッツミルクを使ったスイーツもタイ料理店などで好評。(WEBで紹介、ぐるなび登録: 「ナッツケーキ」で14件)

新顔野菜

可愛い形や栄養価の高さから注目される、珍しい野菜

「食用ほおずき(オレンジチェリー)」「フルーツパブリカ」「バナナピーマン」「スティックセニョール」「わさび菜」など、見たことのない珍しい野菜の総称。近年積極的に生産する農家が増えている。「新顔野菜」にこだわった高級野菜食べ放題カフェ「BALLOWER TERRACE」が、今年8月西麻布にオープンして30~50代女性の間で話題に。(WEBで紹介、ぐるなび登録: 6件)

Q 左に挙げた「ぐるなび旬ワード」は、どのような店で食べたいと思いますか。



クランペット

モチモチの食感に病みつき! イギリス風パンケーキ

小麦粉や酵母などで作る軽食パン。お馴染みのパンケーキと違って酵母を使うため、外をカリカリに焼いても中はモチリ。バター・ハチミツ・ジャム・ゴールデンシロップ・ホーチドエッグなどを添えて食べる人が多い。イギリスの定番おやつとして海外で人気を集めており、日本ではまだ珍しいものの、パンケーキに続く流行スイーツ・軽食として期待されている。(WEBで紹介)

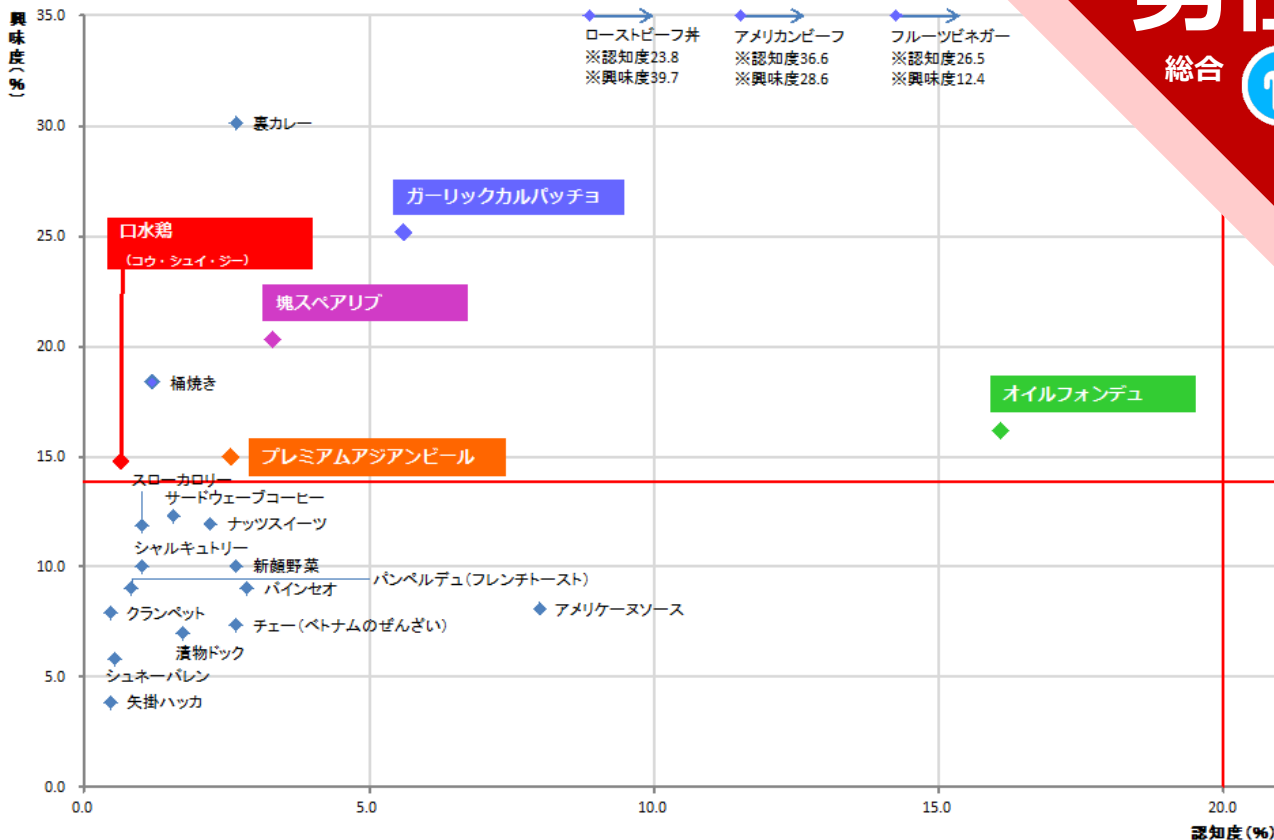
塊スペアリブ

1~3キロの特大サイズを、みんなでシェア!

通常はあばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1~3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。東京・三軒茶屋の肉料理専門店「ドクトルカルネ」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録: 2件)



食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード

PICK UP

口水鶏(コウ・シュイ・ジー)

別名「よだれ鶏」と呼ばれる、四川省生まれの冷菜

よだれが出るほどおいしいことから「よだれ鶏」とも呼ばれる、中国・四川省の料理。茹でた鶏肉を冷やしてスライスしたものに、香辛料や薬味がたっぷり入った風味豊かな辛いソースをかけた冷菜。今年8月にネットニュースやテレビでも多数取り上げられ、そのインパクトのある名前から話題に。WEB検索数も急上昇している。(WEBで紹介、ぐるなび登録：71件)

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

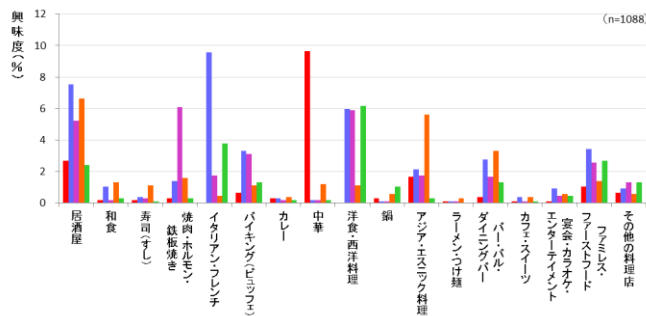
ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に寄せたり、焦がしニンニクソースをかけたりする。またオリーブオイルで炒めた熱々のニンニクを、ゲストの目の前でかけるのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30~50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：86件)

塊スペアリブ

1~3キロの特大サイズを、みんなでシェア！

通常はあばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1~3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。東京・三軒茶屋の肉料理専門店「ドクトルカルネ」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：2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。



プレミアムアジアンビール

タイ「プーケットラガービール」が日本再上陸！

今年8月にタイ「プーケットラガービール」が、酸化防止剤などを使用しない無添加プレミアムビールとして、味やデザインを刷新して日本再上陸。タイ料理との相性もよく、30~50代の男女から好評を得ている。また、中国の国産用ビール「青島ビールプレミアム」など、従来よりもワンランク上のアジアンビールが好調。(WEBで紹介、ぐるなび登録：「青島ビールプレミアム」で10件)

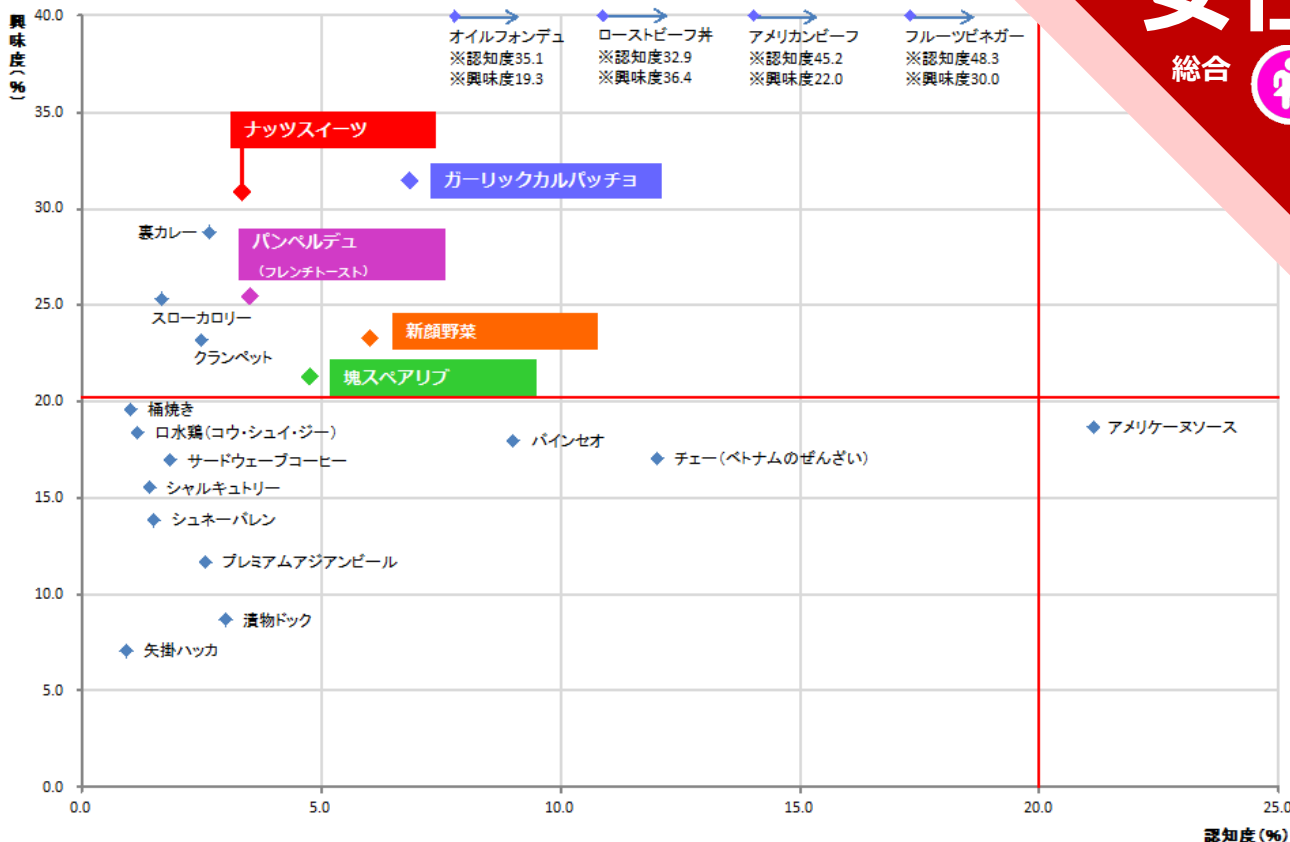
オイルフォンデュ

野菜や肉をオイルで素揚げにするスイス料理

鍋に油を満たして熱し、肉などの食材を素揚げのようにして食べるスイス料理。新鮮なオリーブオイルや有機野菜などを取り入れた専門店「フォンデュハウス」が今年8月表参道にオープンし、「超ヘルシーフォンデュ」として30~40代女性や50代男性が注目。また伊豆大島では、名産品の椿油を用いた「椿フォンデュ」が名物料理として知られている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：75件)



食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード

PICK UP

ナッツスイーツ

健康とスイーツを両立させたい女性層が注目！

健康に良い食材として近年注目されているナッツを使用したスイーツ。今年8月に「江崎グリコ」が小麦ふすま・ナッツなどを17%も練り込んだスティック菓子を、9月には「デニーズ」がナッツのロールケーキやバルフェを発売し、主に20～50代の女性から注目を集めている。ココナッツミルクを使ったスイーツもタイ料理店などで好評。(WEBで紹介、ぐるなび登録：「ナッツケーキ」で14件)

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

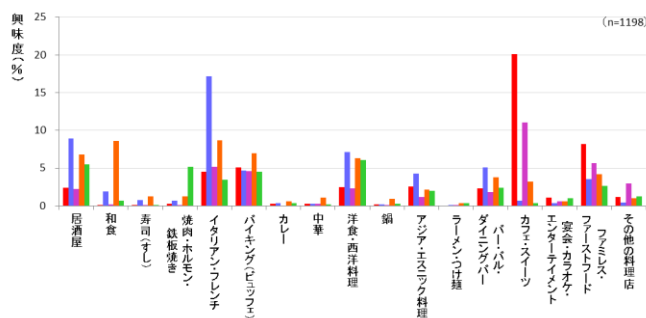
ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に寄せたり、焦がしニンニクソースをかけたります。またオリーブオイルで炒めた熟々のニンニクを、ゲストの目の前でかけるのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30～50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：86件)

パンペルデュ(フレンチトースト)

次なるブームが期待される仏版フレンチトースト

フレンチトーストブームの影響で注目されている、本家フランス版のフレンチトースト。作り方はお馴染みのフレンチトーストと同様だが、カンパニュやバゲットなど多様なパンを用いるのが特徴。プリオッシュにクッキーをサンドして使ったり、浸す液にラム酒を使ったりと、ワンランク上のフレンチトーストとして20～40代女性から関心を集めている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：16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。



新顔野菜

可愛い形や栄養価の高さから注目される、珍しい野菜

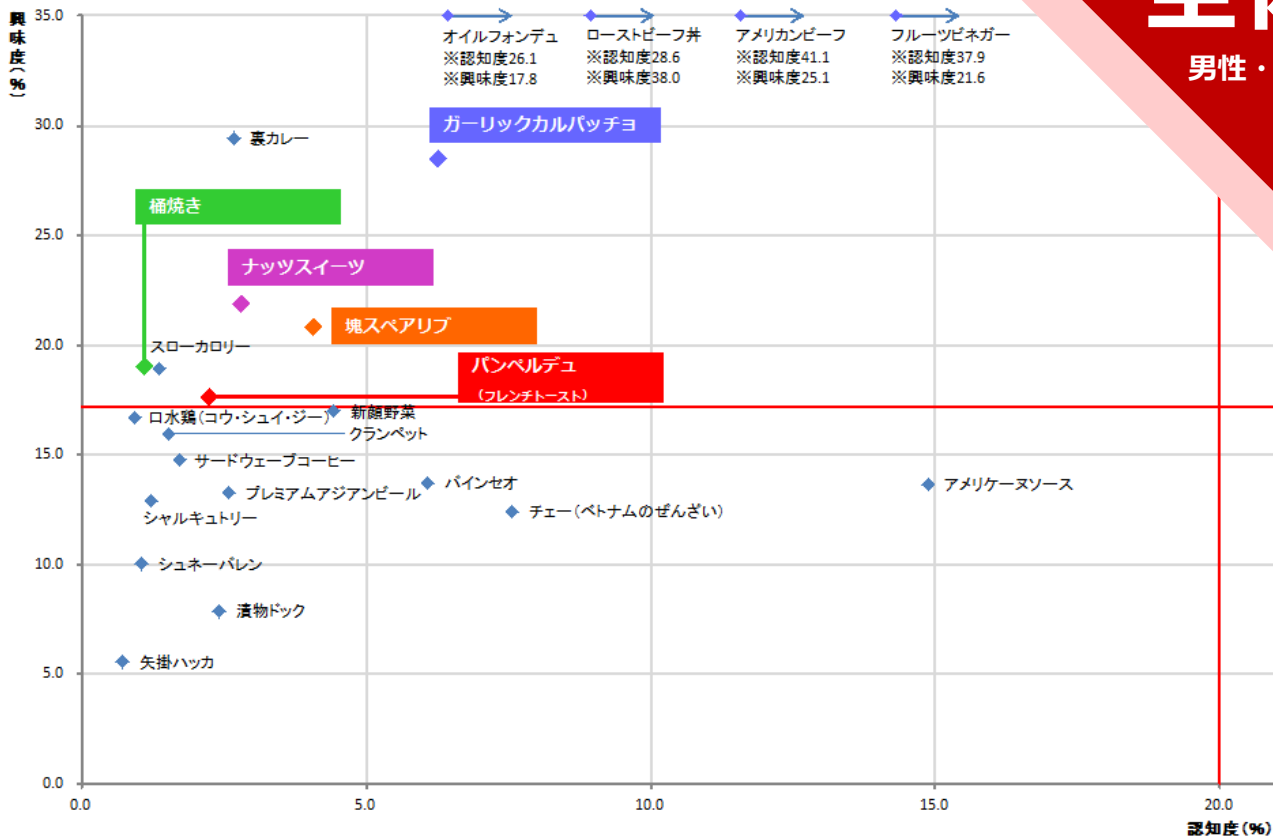
「食用ほおずき(オレンジチェリー)」「フルーツ(ブリア)」「バナナピーマン」「スティックセニョール」「わさび菜」など、見たことのない珍しい野菜の総称。近年積極的に生産する農家が増えている。「新顔野菜」にこだわった高級野菜食べ放題カフェ「BALLOWER TERRACE」が、今年8月西麻布にオープンして30～50代女性の間で話題に。(WEBで紹介、ぐるなび登録：6件)

塊スペアリブ

1～3キロの特大サイズを、みんなでシェア！

通常はあばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1～3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。東京・三軒茶屋の肉料理専門店「ドクトルカルネ」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：2件)

食材・メニューの認知度×興味度



ぐるなび旬ワード

PICK UP

パンペルデュ(フレンチトースト)

次なるブームが期待される仏版フレンチトースト

フレンチトーストブームの影響で注目されている、本家フランス版のフレンチトースト。作り方はお馴染みのフレンチトーストと同様だが、カンパーニュやバゲットなど多様なパンを用いるのが特徴。プリオッシュにクッキーをサンドして使ったり、浸す液にラム酒を使ったりと、ワンランク上のフレンチトーストとして20~40代女性から関心を集めている。(雑誌で紹介、ぐるなび登録：16件)

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

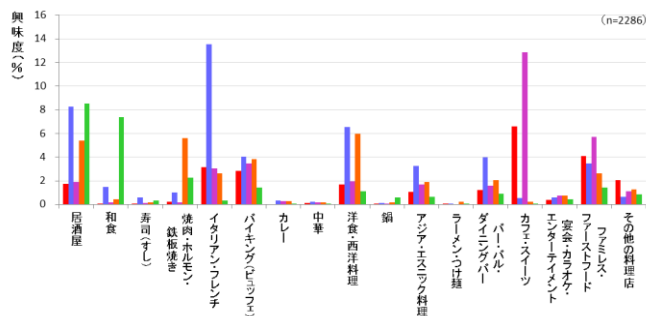
ガーリックをきかせたカルパッチョ。牛肉・鯛・カツオ・タコ・サーモンなどと相性がよい。すりおろしたニンニクを血や切り身に寄せたり、焦がしニンニクソースをかけたります。またオリーブオイルで炒めた熱々のニンニクを、ゲストの目の前で作るのも好評。「ジュッ」と音が鳴って食卓を印象的に演出できる。男女ともに30~50代が注目。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：86件)

ナッツスイーツ

健康とスイーツを両立させたい女性層が注目！

健康によい食材として近年注目されているナッツを使用したスイーツ。今年8月に「江崎グリコ」が小麦ふすま・ナッツなどを17%も練り込んだスティック菓子で、9月には「デニーズ」がナッツのロールケーキやパルフェを発売し、主に20~50代の女性から注目を集めている。ココナッツミルクを使ったスイーツもタイ料理店などで好評。(WEBで紹介、ぐるなび登録：「ナッツケーキ」で14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。



塊スペアリブ

1~3キロの特大サイズを、みんなでシェア！

通常はあばら骨1本単位で提供されるスペアリブを、1~3キロの塊のまま提供するメニュー。塊で提供することでゲストが思い思いにカットすることができ、単に食べるだけに留まらない「楽しい食卓」を演出できる。東京・三軒茶屋の肉料理専門店「ドクトルカルネ」が、今年8月に「塊スペアリブのパーティーコース」を提供開始して注目されている。(WEBで紹介、ぐるなび登録：2件)

桶焼き

インパクト抜群！熱々の石を桶に入れたメニュー

炭火で炙って旨味を閉じ込めた鶏肉などを、熱々の石の入った桶に盛り付けたメニュー。食卓に出した後も冷めにくいうえに、野趣あふれる見た目などから満足度が高い。居酒屋チェーン「CHUBO はっぴ」が提供しており、30~40代女性や40~50代男性が関心を寄せている。また、桶に魚介を敷きつめ、熱々の石を入れて煮るメニューもある。(ぐるなび検索から抽出、ぐるなび登録：21件)

ぐるなび旬ワード一覧

ローストビーフ丼

厳選和牛などを使い、各店が独自のこだわりを発揮

業態 1位 洋食・西洋料理
2位 和食
3位 ファミレス・ファーストフード

客層 1位 30代 2位 30代 3位 40代 & 20代

BEST MATCH!!

アメリカンビーフ

熟成により新たな魅力を得た、肉食大国の赤身肉

業態 1位 洋食・西洋料理
2位 焼肉・ホルモン・鉄板焼き
3位 バイクン（ビュッフェ）

客層 1位 30代 2位 50代 & 40代

BEST MATCH!!

塊スペアリブ

1〜3キロの特大サイズを、みんなでシェア！

業態 1位 洋食・西洋料理
2位 焼肉・ホルモン・鉄板焼き
3位 居酒屋

客層 1位 30代 2位 40代 3位 20代

BEST MATCH!!

裏カレー

各店の強みを生かしたカレーが、裏メニューに！

業態 1位 カレー
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 40代

BEST MATCH!!

フルーツビネガー

体によいと好評の酢を、ジュース感覚で！

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 カフェ・スイーツ
3位 洋食・西洋料理

客層 1位 30代 2位 40代 3位 20代

BEST MATCH!!

ガーリックカルパッチョ

ガーリック風味が、牛・鯛・タコなどの味を引き立てる

業態 1位 イタリアン・フレンチ
2位 居酒屋
3位 洋食・西洋料理

客層 1位 30代 2位 50代 3位 40代

BEST MATCH!!

プレミアムアジアンビール

タイ「プーケットラガービール」が日本再上陸！

業態 1位 居酒屋
2位 アジア・エスニック料理
3位 バー・パル・ダイニングバー

客層 1位 40代 2位 50代 & 30代

BEST MATCH!!

桶焼き

インパクト抜群！熱々の石を桶に入れたメニュー

業態 1位 居酒屋
2位 和食
3位 焼肉・ホルモン・鉄板焼き

客層 1位 30代 2位 40代 3位 40代

BEST MATCH!!

ぐるなび旬ワード一覧

口水鶏

(コウ・シュイ・ジー)

別名「よだれ鶏」と呼ばれる、四川省生まれの冷菜

業態 1位 中華
2位 居酒屋
3位 アジア・エスニック料理

客層 1位 30代 2位 40代 3位 40代

BEST MATCH!!

新顔野菜

可愛い形や栄養価の高さから注目される、珍しい野菜

業態 1位 和食
2位 イタリアン・フレンチ
3位 居酒屋

客層 1位 30代 2位 40代 3位 50代

BEST MATCH!!

ナッツスイーツ

健康とスイーツを両立させたい女性層が注目!

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 バイクング (ピュッフェ)

客層 1位 30代 2位 20代 3位 40代

BEST MATCH!!

クランペット

モチモチの食感に病みつき! イギリス風パンケーキ

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 バイクング (ピュッフェ)

客層 1位 30代 2位 40代 3位 50代

BEST MATCH!!

パンペルデュ

(フレンチトースト)

次なるブームが期待される仏版フレンチトースト

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 30代 2位 40代 3位 20代

BEST MATCH!!

オイルフォンデュ

野菜や肉をオイルで素揚げにするスイス料理

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 30代 2位 40代 3位 50代

BEST MATCH!!

チエー

(ベトナムのぜんざい)

ベトナムで愛される、バリエーション豊かな冷菓

業態 1位 アジア・エスニック料理
2位 カフェ・スイーツ
3位 ファミレス・ファーストフード

客層 1位 30代 2位 20代 3位 50代

BEST MATCH!!