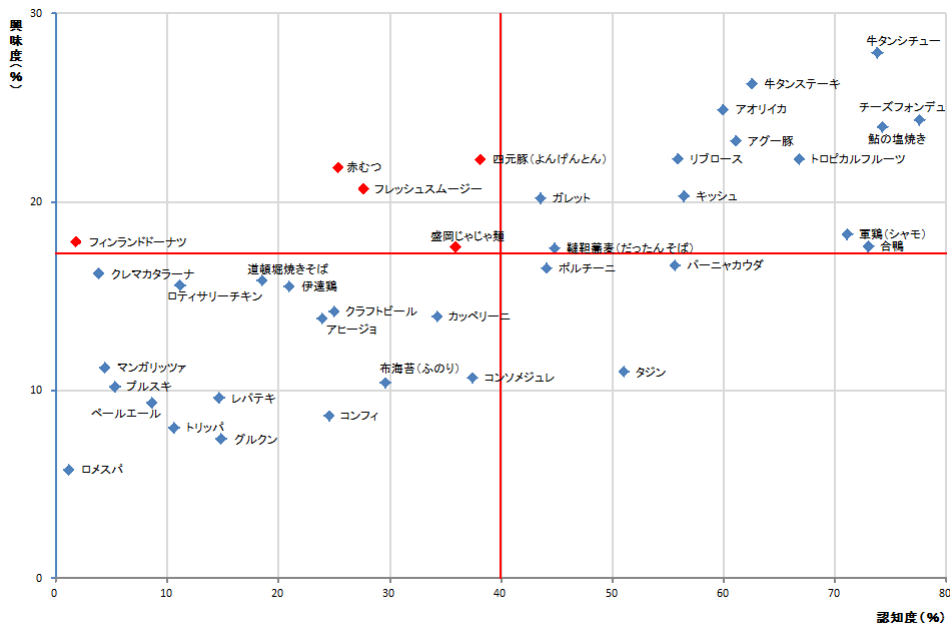
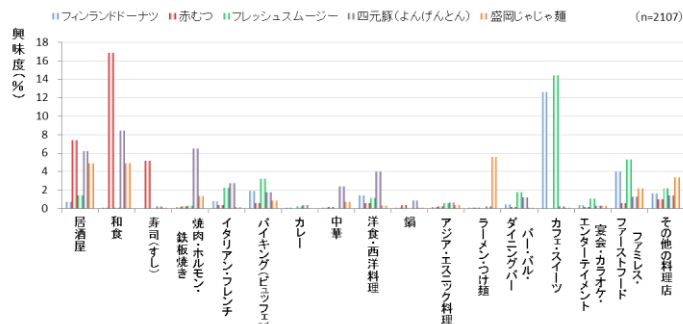
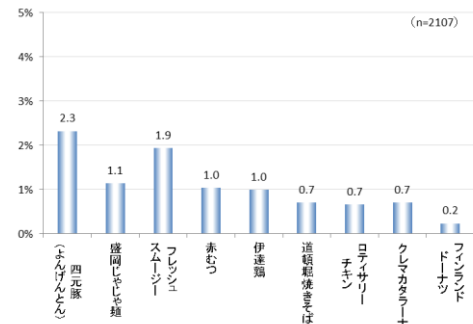




Q 興味がある、近々食べたいと思うメニュー・食材は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



Q この2~3ヶ月の間に飲食店で食べた事があるものはありますか。



ぐるなび旬ワード PICK UP

赤むつ

上質な脂を持ち、本物を求める層に好評

別名「のどぐろ」としても知られる高級魚。長崎から石川までの日本海側で獲れたものが良質とされ、特に輪島産はマグロのトロ並に脂が乗っているとして注目されている。現在提供しているのは、主に和食店・和風居酒屋・寿司店。刺身・塩焼・煮付、また旨味が凝縮される一夜干しなど幅広い調理ができる。特にF2~F3層やM3層などからの興味度が高い。(ぐるなび登録: 118件※「のどぐろ」は845件)

フレッシュスムージー

健康・美容に興味のある女性客に！

新鮮な果実・野菜を凍らせ、シャーベット状にした飲み物。「もぎたてベリー」「キウイ」「小松菜」「アサイー」などを使って各店が独自のブレンドを開発し、素材本来の味や栄養を最大限に引き出している。無糖タイプも好評。デザートや駅にあるスムージースタンドをはじめ、飲食店でもジュッフェなどに採用されている。F1~F3層からの興味度が高い。(テレビで紹介/ぐるなび登録: 5件)

盛岡じゃじゃ麺

首都圏でも人気が高まる盛岡三大麺の一つ

平たいきしめんかうどんのような麺に、特製の肉味噌・キュウリ・ネギをかけたご当地グルメ。好みでラー油・おろしショウガ・ニンニクなどを入れ、混ぜて食べるのが定番。郷土料理店や居酒屋でメとして提供することが多く、東北だけでなく首都圏にも専門店が outlet している。F2・M2層からの興味度が高く、認知度も高まってきている。(テレビで紹介/ぐるなび登録: 18件)

四元豚(よんげんとん)

霜降りが美しい、ワンランク上の血統

4種類の品種を掛け合わせた豚。豚肉特有の臭みが少なく、やわらかい肉質とやさしい甘味を誇る。日本で多く流通している「三元豚」に、日本にはほとんど存在しないチェスターホワイ種を加えて掛け合わせた「四元豚シルキーポーク」が代表格。主にとんかつ店・焼肉店などで採用されており、F1層やM2~M3層からの認知度が高まってきている。(WEBで紹介/ぐるなび登録: 776件)

フィンランドドーナツ

ふわ&もち感とかわいい形が女性に人気

フィンランドで人気のドーナツ店「Arnolds(アーノルド)」が、今年5月に東京・吉祥寺にオープンして話題に。フィンランドの伝統的な揚げ菓子とアメリカンドーナツを合わせた、ふわふわ&もちもちの食感が特徴。甘さ控えめのプレーンタイプをはじめ、クリームやジャムなどを入れた多彩なバリエーションがある。認知度は低いが、女性全般からの興味度が高い。(テレビで紹介、ぐるなび登録: 0件)