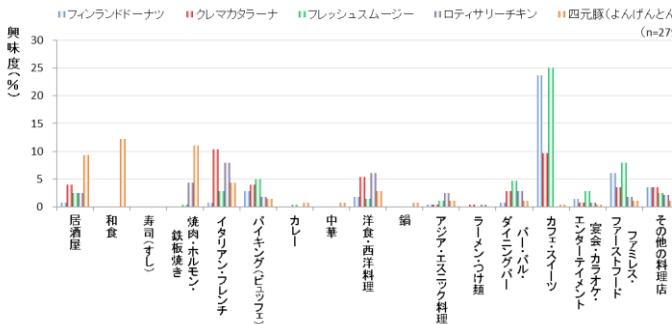
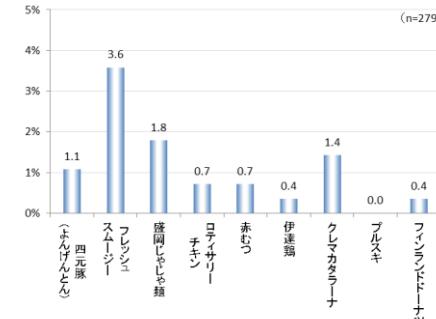


Q 興味がある、近々食べたいと思うメニュー・食材は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



Q この2~3ヶ月の間に飲食店で食べた事があるものがありますか。



ぐるなび旬ワード PICK UP

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

フィンランド発のドーナツ店「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組み合わせた、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。男性では年齢の若いM1層で、さらに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※「フィンランド カフェ」は13件)

クレマカターナ

人気スイーツの「いいとこ取り」

スペイン・カタルーニャ地方が発祥。プリンとアイスクリーム、クレームブリュレのおいしい所を集めたような、贅沢感のあるスイーツ。表面はパリパリ、中はなめらかで、少しだけ溶けた頃が食べ頃とされている。イタリア料理店・スペインバルなどではコースに取り入れ、カフェなどではデザートとして提供。認知度は低いが、F1~F3層からの興味度は高い。(WEBで紹介／ぐるなび登録:63件)

フレッシュスマージー

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。デパートや駅にあるスマージースタンドをはじめ、飲食店でもビ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)

ロティサーティキン

丸鶏を回転させながら炙り焼き

鶏を1羽丸ごと串に刺し、専用マシンで回転させながら炙り焼き。余分な脂を落しながら焼くため、表面はパリッと、中はジューシーに仕上がる。専門店のほか、主にイタリア料理店・鶏料理店・バルなどで採用。大山鶏などの国産鶏やハーブ鶏を使うなど、素材にこだわる店も出てきている。認知度が低い割に、主にF1~F2層やM1層からの興味度が高い。(テレビで紹介／ぐるなび登録:46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エスターホワイト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いる。(WEBで紹介／ぐるなび登録:776件)