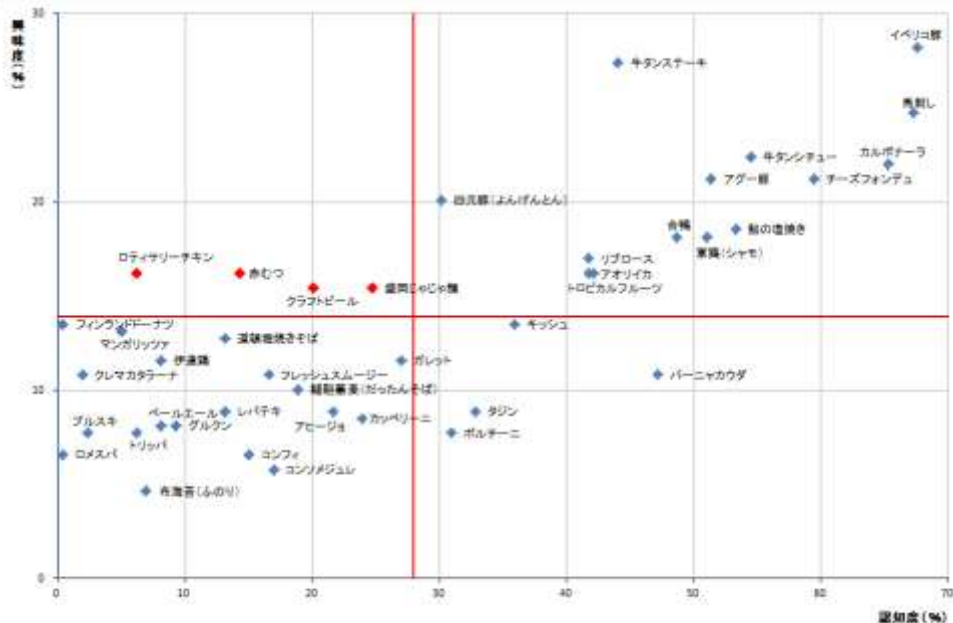
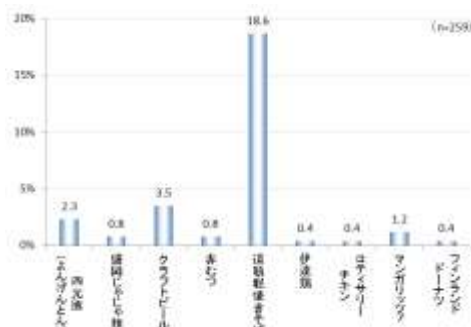




Q 興味がある、近々食べたいと思うメニュー・食材は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



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

ロティサリーチキン

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。余分な脂を落としながら焼くため、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フ鶏を使うなど、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)

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)

クラフトビール

「バラエティー感」と「樽生」に商機

欧米で小規模生産者が造る多様な地ビールが人気を集め、日本でもM2・F2層を中心に興味度が高まっている。手の届く贅沢としてM1層にもファンが多い。居酒屋やバーを中心に10～30種類を揃える店が多く、さまざまな味わいの銘柄を飲み比べられると好評。現在は、数種類を樽生で提供する店にアドバンテージがある。(新聞で紹介／ぐるなび登録:112件、うち「樽生クラフトビール」は55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 outlets 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)

フィンランドーナツ

5月に日本上陸した、独特のふわ＆もち感

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)