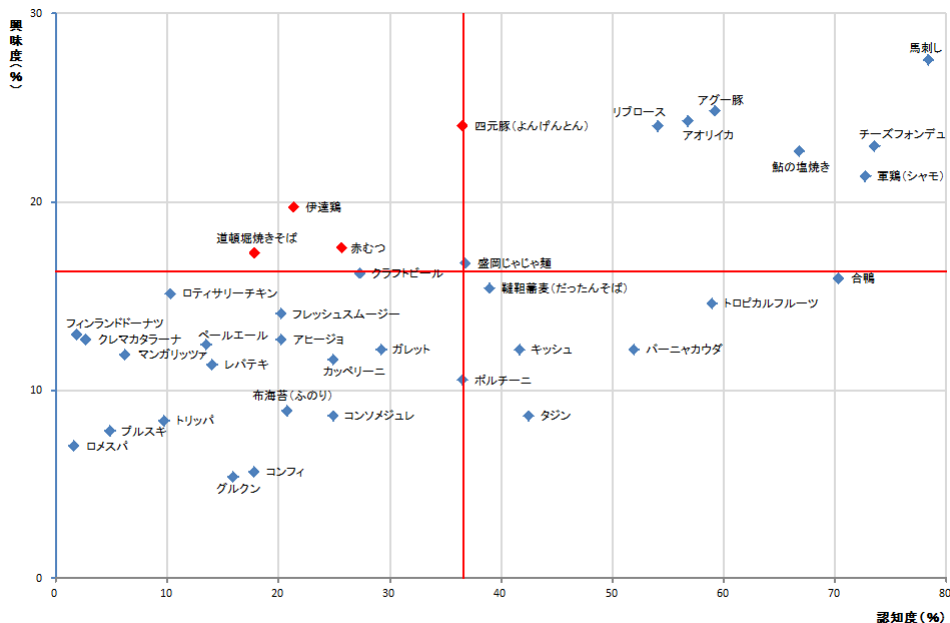
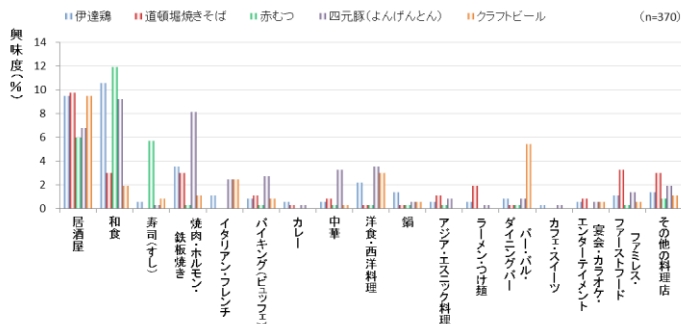
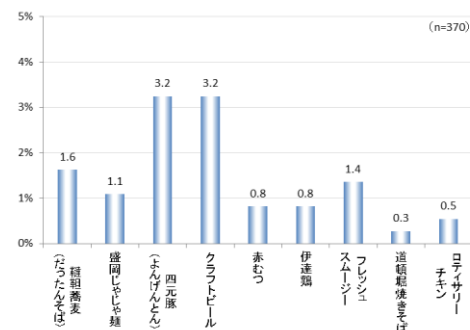




Q 興味がある、近々食べたいと思うメニュー・食材は、どのようなお店で食べたいと思いますか。



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

伊達鶏

やわらかさとシャキシャキ感をもつ銘柄鶏

福島県と宮城県にまたがる阿武隈山系の契約農場で生産されている赤毛鶏。植物原料を中心とした独自配合の飼料を与え、平飼いで約100日間のび育てられることで、シャキシャキ感のある「やわらかな歯ごたえ」を実現。焼き鳥で提供されることが多いが、炙るだけで独特の食感を楽しめるため割烹料理店などでも採用されている。F2・M2層からの興味度が高い。(WEBで紹介／ぐるなび登録: 237件)

道頓堀焼きそば

「だしツッコミ！」が決め手の新名物

大阪・浪速の新名物として2012年に誕生。うどんを思わせるもちもちの極太麺と濃厚なソース、そして鉄板の上で隠し味のだしを入れるのが特徴。だしや具材には独自の工夫が凝らされ、各飲食店がオリジナルの味を提供している。お好み焼き店などでは、お好み焼き・もんじゃ焼きと一緒に自分で焼くスタイルが定番。F1～F2層やM2～M3層からの興味度が高い。(新聞で紹介／ぐるなび登録: 8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)

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)

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。手の届く質沢として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)