

せいにくとうぎょ

今年の恵方巻きのトレンドは西肉東魚！

東京は豪快に「海鮮メガ恵方巻き」 大阪は遊び心をプラスして「熟成肉巻」 予算もアップ! 3人に1人が豪華にしたい! 飲食店の活用も増加!

飲食店情報検索サイト「ぐるなび（<http://www.gnavi.co.jp/>）」を運営する株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：久保征一郎 以下、ぐるなび）は、ユーザーが検索したメニュー名やグルメキーワードと、ユーザーアンケートを元に分析した急上昇グルメワードをまとめ、「ぐるなびトレンドワード」として、2015年の「恵方巻き」のトレンドを発表します。

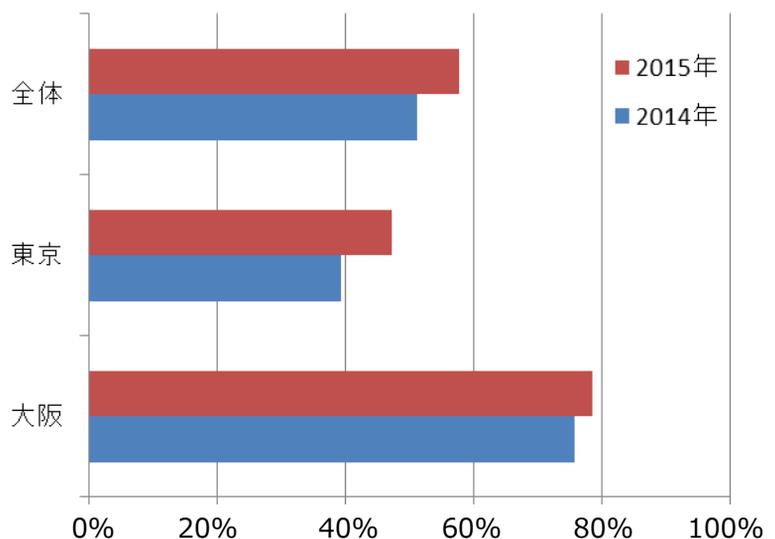
対象条件：ぐるなび会員 20～69歳男女 調査手法：Webアンケート調査
実施期間：1/9（金）～1/13（火） サンプル数：総サンプル2142件

■恵方巻きの認知度

「恵方巻きを知っている」「恵方巻きを食べたことがある」という回答を合わせると全体97.4%という認知度の高さでした。東京都では96.4%、大阪府では97.9%と、恵方巻きの認知はエリアに関係なく十分に浸透していると言える結果でした。また、恵方巻きの食べ方のルールも「知っている」「なんとなく知っている」を合わせると全体で88.5%でした。東京都では83.3%、大阪府では95.3%と多少の開きはあるものの恵方巻きの食べ方・ルールの認知も、概ね浸透していると言えるでしょう。

■恵方巻を食べる人は年々増加

2014年に恵方巻を食べたか（食経験）、2015年に恵方巻を食べたいか（摂食以降）を聞いたところ、2014年を上回る結果となり、東京では8ポイントの差の開きがありました。認知度では東京と大阪で大差がなかったものの、食経験では大阪の方が大幅に上回るという結果でした。



■今年は3人に1人が豪華傾向

今年はどうのようにして食べたいかという質問では、「ちょっと豪華に食べる予定がある」と全体で28.5%、東京29.8%、大阪30.2%が回答しています。

■ 恵方巻きの準備で「飲食店」が増加

今年2015年の準備方法を2014年とを比較すると、依然として「スーパーで購入」が最も多く、東京と大阪でも、トップ項目に挙げられました。2015年では購入先に変化が見られ、東京では「寿司屋・飲食店で購入」「デパート・百貨店で購入」が上位にランクインし、大阪では「寿司屋・飲食店で購入」「家庭で手作り」が上位に入りました。この変化から、手軽なコンビニから、より本格的な恵方巻きを求め飲食店の活用がふえてるというユーザーの心理がうかがえます。

2014年 準備方法の上位3つ

【全体】

①スーパーで購入	56.2%
②家庭で手作り	17.5%
③コンビニで購入	12.0%

【東京】

①スーパーで購入	53.8%
②コンビニで購入	19.1%
③寿司屋・飲食店で購入	13.9%

【大阪】

①スーパーで購入	56.6%
②家庭で手作り	18.7%
③コンビニで購入	17.0%

2015年 準備方法の上位3つ

【全体】

①スーパーで購入	58.5%
②家庭で手作り	18.0%
③ 寿司屋・飲食店で購入	16.3%

【東京】

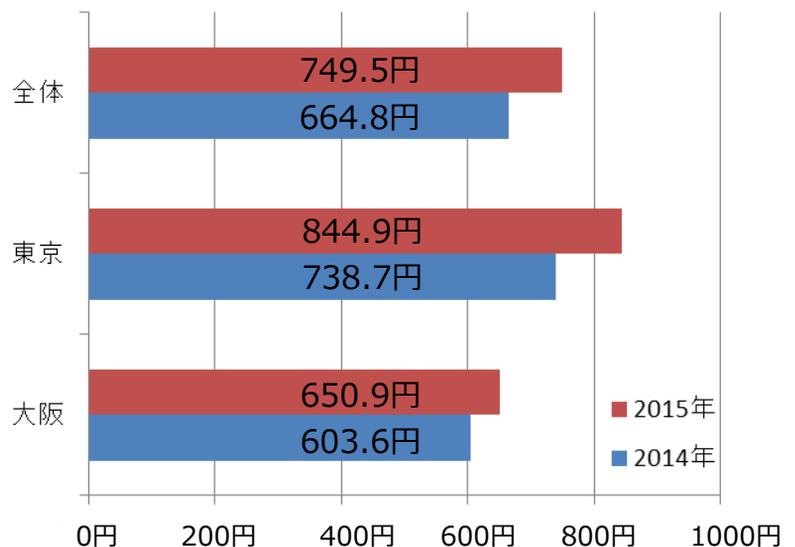
①スーパーで購入	56.7%
② 寿司屋・飲食店で購入	22.6%
③ デパート・百貨店で購入	21.6%

【大阪】

①スーパーで購入	57.1%
② 寿司屋・飲食店で購入	23.3%
③家庭で手作り	20.1%

■ 恵方巻きの購入金額

2015年に購入する恵方巻き1本あたりの予定購入金額と2014年とを比較すると、全体、東京、大阪いずれも金額が上がっていました。これは、購入先に「寿司店・飲食店」や「デパート・百貨店」などが上位に挙がっていたことが一因と考えられます。



■ぐるなびトレンド編集部 イチオシの「恵方巻き」 東京編



東京の今年の特徴は、遊び心よりも本格派、豪快さをウリにしている傾向です。福を担ぐことを全面にしている店舗様が多く、今の時代を表しているのかと。「縁起ものならどーんと大きく豪快に、豪華に」という今年のトレンドにぴったりです！



「名物魚心巻」 1本2500円

総量が**堂々の1キロのずっしりとしたボリューム**がインパクト大。まさに“メガ巻”といえるサイズ感。熟練した技術で職人の丁寧な仕込みによる9種類の特選具材のバランスが絶妙の一品。芯具材は、煮タコ、うなぎ、海老、高野豆腐、玉子、かんぴょう、しいたけ、きゅうり、とびこをふっくら炊いた特製シャリで巻き上げています。25年以上続いている大阪本店名物の魚心巻に、関東で好まれるかんぴょうを特別に入れ仕上げています。ほかにはないボリュームと満足のいく味を味わえます。

魚心 新宿総本店
<http://r.gnavi.co.jp/a246706/>



「はせ川名物の七福巻(極太巻)」 1本 2500円
 七福具材としてトロ、うにイカ、かんぴょう、椎茸、玉子、新香、胡瓜、大葉が豪快に入ったメガ太巻き。

■寿司・懐石 はせ川 西麻布
<http://r.gnavi.co.jp/gcu5400/menu4>

「築地竹若謹製海鮮 恵方巻」 1本 1080円
 真鯛、かんぱち、かにマヨ、飛子、玉子焼、きゅうり、かんぴょうにプラスで山牛蒡漬物の末広が入った全八種（わさび入り）です。

■築地竹若 池袋店
<http://r.gnavi.co.jp/g067100/>

「海鮮七つの宝」 1本 5000円
 大間の本鮪のトロと赤身、北海道産バフンウニ、鹿児島産のエビ、北海道産ズワイガニ、イクラ、数の子の贅沢素材を豪快に巻いた豪華恵方巻きです。

■たかべ鮨
<http://r.gnavi.co.jp/93mhpvk20000/>

はせ川名物の七福巻(極太巻)



築地竹若謹製海鮮 恵方巻



海鮮七つの宝

■ぐるなび大阪営業所スタッフ イチオシの「恵方巻き」

肉バル、肉寿司バルが流行しており、熟成肉×寿司というコラボの恵方巻はまさにトレンド！ 恵方巻の新しい楽しみ方として、お酒のお供にもメにも楽しめる、注文のタイミングや利用シーンを選ばない「熟成肉の恵方巻き」は鉄板メニューになる可能性大！



「熟成肉の恵方巻き」 1129円(税抜)

トレンドの国産熟成肉を贅沢に使用し、国産野菜と玉子と一緒に熟成肉のローストビーフで巻いた斬新な逸品。きゅうり・卵・サニーレタス・トレビスが酢飯やローストビーフとも相性抜群。お好みでわさび醤油、赤ワインソースで。肉屋の肉バルで、熟成肉の旨みと香りが開花した新しい味わいをワイン片手にどうぞ。2月1日～3日は1日10食限定で店内飲食のみ販売しています。

肉屋の肉バル TAJIMAYA Whityうめだ店
<http://r.gnavi.co.jp/amb470up0000/>

「三田屋特製牛恵方巻」1本 1080円

限定100本。肉の目利きがつくる三田屋ならではの牛恵方巻。

■三田屋本店 やすらぎの郷 豊中
<http://r.gnavi.co.jp/rdj58cma0000/>

「近江自然薯サラダ巻」1本 800円

滋賀県認定の伝統野菜「秦莊山芋」のとろろのほか、日野菜、金時人参、比叡ゆば、水菜、レタス、さくら卵、大根の沢庵が入った、ヘルシーなサラダ巻き。

■花様 ka-you 阪急梅田 近江自家栽培ファーム直営店
<http://r.gnavi.co.jp/k447404/>

「穴子太巻き」1本 1080円

あなご専門店の穴子を1本丸々使用した贅沢な太巻き。穴子が丸々1匹はいった焼穴子巻きと蒸し穴子が入った巻きの2種類。

■あなご屋 韋駄天
<http://r.gnavi.co.jp/k692200/>



近江自然薯サラダ巻



穴子太巻き

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ぐるなび 広報グループ TEL:03-3500-9700 MAIL:pr@gnavi.co.jp