# **NEWS LETTER**



2024年3月25日(月) 株式会社ぐるなび(コード番号2440 東証プライム)

食でつなぐ。人を満たす。

# 既存のメニューに自分の好みを反映できる「進化系宴会メニュー」 つけて食べる"ディップグルメ"

「食べてみたい」が6割超!意外な組み合わせや飽きずに食べられる「お得感」に注目!

株式会社ぐるなび(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:杉原章郎)は、この春のトレンドグルメとして、ソースなどにつけて味の変化を楽しむ「ディップグルメ」にトレンドの兆しがあるとして注目しています。

昨年よりチョコレートにディップする「チュロス」やソースにディップする「ピザ」などの人気が高まっていますが、飲食店情報サイト「楽天ぐるなび」掲載飲食店が取り扱うメニューの割合を示す「取扱指数」でも「ディップ」をメニューに取り入れる店舗の割合はここ1年で上昇傾向にあります。

また、ぐるなび会員を対象とした調査では**「ディップグルメを食べてみたい」**と回答した人は6割を超え、特に**女性は7割以上が食べてみたい**と回答。食べてみたい理由については**「自分好みに味変できる」**がもっとも高くなりました。

宴会シーズンでは大人数で食事を楽しみながら、ディップソースを使い分けることで自分好みに調整することができるため、多種多様な人が参加する大人数の宴会でも、カスタマイズしながら楽しめる進化系宴会メニューのひとつとして活用できることから、「ディップグルメ」にさらなる注目が集まることが予想されます。今回は料理家の河瀬璃菜さんの監修した「ディップグルメ」におすすめのディップソースのレシピもご紹介します。

### ■ "ディップグルメ"とは

既存のメニューをソースなどにつけて味の変化を楽しむグルメ



▲ぐるなびデータライブラリ 「ディップ」取扱指数 (2023年3月~2024年3月)



▲メニュー例

ハンバーグ × 痺れ麻辣ディップ

### ■注目の理由

- ①既存のメニューにアレンジができ、1品でも味変して楽しめる「お得感」
- ②ソースをつける「背徳感」とムービージェニックな「シズル感」
- ③歓送迎会やパーティーなど、宴会でも自分好みに調整できる「カスタマイズ」

<本件に関する報道機関からのお問い合わせ先> 株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

# **NEWS LETTER**



2024年3月25日(月) 株式会社ぐるなび(コード番号2440 東証プライム)

食でつなぐ。人を満たす。

### からあげ × ふわっふわレモンハニークリームディップ

唐揚げにフワッフワのホイップディップの組み合わせ。レモンの皮を削ることで彩りの美しさ、爽やかな味わいを楽しめます。甘じょっぱさにハマる新感覚なディップです。





【ディップ材料】 クリームチーズ・・・50g 生クリーム・・・50cc ハチミツ・・・大さじ1/2 レモン汁・・・小さじ1 塩・・・ひとつまみ レモンの皮・・・適量

【ディップの作り方】

- ①クリームチーズは室温で柔らかくなるまで戻す。
- ②大きいボウルに氷水を入れ、その上に小さいボウルを置き、冷やしながら生クリームを泡立てる。
- ③ツノがたつ(7~8分立て)まで泡立てる。
- ④3にクリームチーズ、ハチミツ、塩、レモン汁を加え、ゴムベラで切るように混ぜ合わせる。
- ⑤器に盛り、レモンの皮を削る。

### ハンバーグ × 痺れ麻辣ディップ

麻辣醤を使った痺れるディップソース。ニンニクやマヨネーズを加えてガッツリと濃厚な味わいに。





【ディップ材料】 麻辣醤・・・大さじ1 マヨネーズ・・・小さじ2 (マヨネーズの量はお好みの辛さ に合わせて調整してください) おろしにんにく・・・1かけ 花椒・・・・お好みで

【ディップの作り方】 ①材料を全て混ぜ合わせたら器に盛る。

# おにぎり×ウニバターディップ

通常、具材が1種類のおにぎりもディップにすることで何度でも美味しい! 瓶詰めの粒ウニを使ったバターディップを。背徳感のある味わいです。





【ディップ材料】 うにの瓶詰め・・・15g バター(有塩)・・・30g

【ディップの作り方】

- ①バターを室温に戻したら、クリーム状になるまでよく練る。
- ②1にうにの瓶詰めを混ぜ合わせる。
- ③おにぎりにディップする。

# **NEWS LETTER**



2024年3月25日(月) 株式会社ぐるなび(コード番号2440 東証プライム)

食でつなぐ。人を満たす。

### ディップグルメ レシピ監修



### <u>河瀬璃菜 りな助</u> 料理家/フードプロデューサー/SOU㈱ 代表取締役

全国各地の素敵な食材や製品の価値と想いを伝える架け橋に、レシピ、商品、ブランド開発~育成、撮影まわりのこと、執筆、六次産業支援、コンサルまで幅広く手掛ける。

HP: https://linasuke.com/

X(Twitter): <a href="https://twitter.com/linasuke0508">https://twitter.com/linasuke0508</a>

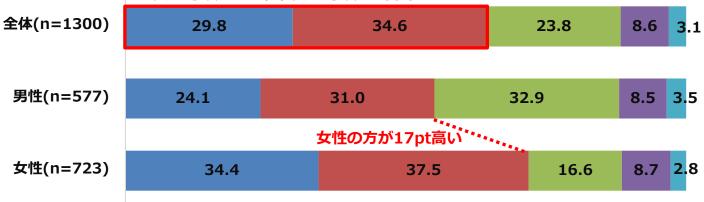
### ディップグルメ 調査結果

#### ■調査ポイント

- 1. 食べてみたい人は64%で、男女で約17ptの差あり。
- 2. 食べてみたい理由は「自分好みに味変できる」が半数以上で最も高い。
- 3. 楽しみたい料理ジャンルは「ファストフード」「イタリアン」「エスニック」がTOP3。

#### ディップグルメを食べてみたいと思いますか。 (n=1300) (%)





■ 食べてみたい ■ やや食べてみたい ■ どちらとも言えない ■ あまり食べたくない ■ 食べたくない

### <u>楽しみたい理由 ※複数回答 (n=833) (%)</u>

|--|

順 位	全体(n=833)	
1	自分好みに味変できる	52.0
2	意外な組み合わせが楽しめる	42.1
3	飽きずに食べられる	32.6
4	お酒やドリンクと相性が良さそう	31.6
5	体験したことがない、目新しい	21.2

	順 位	全体(n=833)	
	1	ファストフード	48.7
	2	イタリア料理	36.9
	3	エスニック料理	30.0
	4	メキシコ料理	28.9
	5	韓国料理	24.0

#### 【調査概要】

■調査期間:2024年3月1日(金)~3日(日)

■調査方法:WEBアンケート

■調査対象:全国

■対象年代:20代~60代のぐるなび会員 1,300名