

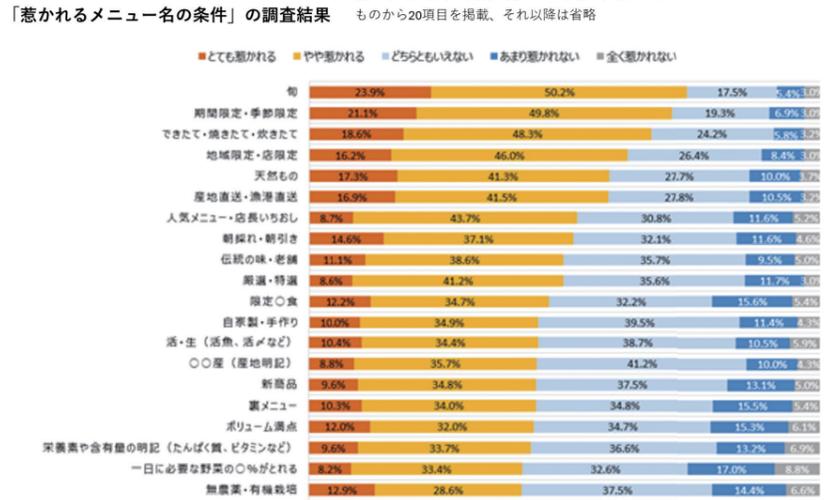


【そのメニュー、なぜ注文したくなる？ 外食で選ぶ“惹かれるメニュー名の条件”を分析】

◇“惹かれるメニュー名の条件”は「今食べたい理由」が瞬時に伝わるのが重要

「外食で惹かれるメニュー名の条件」についての調査では、「とても惹かれる」「やや惹かれる」の合計が高かったものに、「旬」「期間限定」「できたて」など、“今しか食べられない”感を演出するものが並びました。これらは「早く行かないとなくなってしまうかも」「今だけの体験ができる」という心理を刺激しやすく、注文にもつながりやすいのではないのでしょうか。また「地域限定・店限定」や「天然もの」「朝採れ」といった“こだわり”系も支持を集め、情報に触れた瞬間に“食べる価値”がわかるかどうかも鍵になっていると考えられます。これらの傾向から、惹かれるメニュー名の条件には共通して「食べる理由がすぐ伝わる」特徴があるといえそうです。具体的に、消費者が“納得して選べる情報”が瞬時にわかる表現が重要視されていると思われます。

※n=1,035 / 各単一回答 ※「とても惹かれる」「やや惹かれる」の合計が高いものから20項目を掲載、それ以降は省略



【アンケート調査概要】期間：2025年10月31日（金）～2025年11月1日（土） 方法：インターネットリサーチ
対象：前項20代～60代男女（株式会社マイクロミルの登録モニター） 有効回答数：1035件（男性517件、女性518件）

◇わかりやすく、食感が想像できる表現が支持される傾向

外食でメニューを選ぶ時の「惹かれる表現」では、5位までにランクインした「ふわとろ」「とろける」「もちもち」「とろとろ」など、口の中での感覚を連想させ、食欲に訴える力が非常に強いものが多く並びました。また8位～22位までにランクインした「サクサク」「カリッと」「パリパリ」「ざくざく」などの擬音語系は特徴が明確で、揚げ物やスナック系メニューと親和性が高いものの、メニュージャンルや提供シーンが限定されるため“万人受け”しづらかったかもしれません。23位以降には「悪魔の」「天使の」「気まぐれ」「恋する」など、比喩表現に頼った言葉が多く並びました。これらは一見キャッチーな一方、料理そのもののイメージが浮かびづらく、味や体験が想像しにくいことで魅力を感じにくかったのかもしれません。

順位	表現	%	順位	表現	%	順位	表現	%
1	ふわとろ	33.3	12	カリッと	24.5	23	悪魔	8.9
1	極上の	33.3	13	パリパリ	21.9	24	ぐつぐつ	8.6
3	とろける	29.6	14	なめらか	19.7	25	とれとれ	5.7
4	もちもち	27.8	15	あつあつ	18.3	26	ひんやり	5.2
5	とろとろ	26.9	16	新食感	17.6	27	天使	5.2
6	とろーり	26.7	17	カラッと	16.8	28	びちびち	4.8
7	もっちり	26.4	18	がっつり	15.9	29	ひとくち	4.4
8	サクサク	26.1	19	しっとり	15.8	30	気まぐれ	4.1
9	ふわふわ	26.0	20	あったか	15.4	31	恋する	3.0
10	至極の	25.4	21	しみしみ	14.3	32	ひえひえ	2.6
10	激うま	25.4	22	ざくざく	13.7			

ホットペッパーグルメ外食総研トレンド・コラム2026.1.20よりご紹介いたしました。

編集後記

三寒四温を繰り返しながら、少しずつ春が近づいてきています。朝晩はまだ寒いけれど、昼間のやさしい日差しや道ばたの小さな花を見ると、心も明るくなっています。(M.I)

Vol.559

発行日/毎月1回1日発行
/2026年3月1日通常 第559号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
HP/http://www.fujicoffee.co.jp
名古屋市中川区舟戸町6-18
TEL (052) 362-1161 FAX (052) 362-1801
ホームページ/ https://www.fujicoffee.co.jp/

MARCH 2026 3月号 Vol.559

FUJI COFFEE NEWS



【営業日カレンダー 3月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
1先勝	2友引	3先負	4仏滅	5大安	6赤口	7先勝
8友引	9先負	10仏滅	11大安	12赤口	13先勝	14友引
15先負	16仏滅	17大安	18赤口	19友引	20先負 春分の日	21仏滅
22大安	23赤口	24先勝	25友引	26先負	27仏滅	28大安
29赤口	30先勝	31友引				

■ 休業日

ルワンダ 農園風景(左)ハンドピック(中央右)ウォッシングステーション(右)

～目次～

- マンスリーコーヒーインフォメーション — 1
- キューピーフェア2026 — 2,3
- “惹かれるメニュー名の条件”を分析 — 4

シリーズ

MONTHLY COFFEE INFORMATION



Republika y'u Rwanda

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.228

ルワンダ～スカイヒル～中深煎り～

ルワンダ共和国はアフリカ中央に位置する内陸国で「千の丘の国」として知られ、その景色は天空に浮かぶ丘の如く美しいパノラマです。「スカイヒル」という商品名は美しい故郷の風景に由来します。

ドーマン社の管理する全18ウォッシングステーション(2016年時点)の中から、その年に出来の良い原料のみ買付けをします。国全体の生産量が他アフリカ諸国と比べても少ないことから、単一農園等詳細な限定をする代わりに複数のウォッシングステーションからカップングを通して選択することで品質の安定を図ります。

ウォッシングステーションでは、チェリー受け入れ時に目視で未成熟・過熟をハンドピックする等品質へのこだわりに余念がありません。

ルワンダのコーヒーの生産量のおよそ半分は小規模農家がドライパーチメントの状態にまで仕上げていますが、欧米の援助によりウォッシングステーションの建設が各地で進みプレミアムコーヒーの生産量は増えつつあります。2008年からはカップオブエクセレンスもおこなわれています。

【焙煎度合】
■■■■■■□□□
(シティロースト 中深煎り)

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・滑らかでとても透明感のある液質
 - ・はちみつのようなとろとした甘味
 - ・レッドアプスル、柿、オレンジ
 - ・しっかりとした飲み心地で、心地よいコーヒー感が持続する
- 特徴のコーヒーです。

《ルワンダ～スカイヒル～概要》

地域：ニャマシエケ地区
標高：1,700m～1,900m
格付：350g中10欠点以内
精選方法：ウォッシュド/アフリカンベッド
品種：スルボン種

いつもありがとうございます!!
2026 春の感謝特売
キューピーフェア

特売期間
 2026年3月3日(火) ▶▶ 2026年3月25日(水)



食材につかる! メニューひろがる! **NEW 具たっぷりソース**

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです!!

QP 具たっぷりソース ねぎ塩 1050g

たっぷりの具材を特殊製法ですりおろした手作り感のあるソースです。刻みたまねぎや長ねぎの風味に、にんにくやごま油のうま味が効いています。かけてもつけても、作り置きにもご使用いただけます。

■ねぎ塩豚丼

香ばしく焼き上げた厚めの豚ばら肉に、具たっぷりソースねぎ塩をたっぷりと絡めた、食べごたえ満点の一杯。シャキッとした長ねぎの風味がアクセントとなり、塩味の中に豚肉のうま味がしっかりと引き立ちます。ごはんが止まらない、満足感あふれるねぎ塩豚丼です。

材料(1皿分)	作り方
豚ばら肉(焼肉用)(生) 150g	①豚肉を焼く。
ご飯 150g	②ごはんを器に盛り、①を並べる。
長ねぎ 20g	③笹切りにした長ねぎをのせる。
具たっぷりソースねぎ塩 50g	④具たっぷりソースねぎ塩をかける。

■ねぎ塩ソースの肉巻き野菜串

色とりどりの野菜を豚バラ肉で巻き上げ、香ばしく焼き上げた肉巻き野菜串です。レタスやミニトマトのシャキッとした食感に、ジューシーな豚肉のうま味が合います。

材料(2人分)	作り方
レタス 6枚	①丸めたレタス、ミニトマトをそれぞれ豚ばら肉で巻く。
ミニトマト 6個	②①を3つずつ串にさす。
豚ばら肉(薄切り) 12枚	③②を焼き、器に盛る。
塩 少々	④具たっぷりソースねぎ塩をかける。
ごしょう 少々	
薄力粉 少々	
具たっぷりソースねぎ塩 50g	

■豚肉と桜えびのねぎ塩焼きそば

豚肉のkokと桜えびの香ばしさに、具たっぷりソース ねぎ塩のにんにくやごま油のkokとうま味が効いた麺メニューです。

■ねぎ塩フライドチキンバーガー

たっぷりのレタスとフライドチキンのハンバーガーに、具たっぷりソースねぎ塩を合わせました。刻みたまねぎや長ねぎの風味との相性が抜群です。

材料(1皿分)	作り方
豚ばら肉(薄切り) 60g	①豚ばら肉は3cm程度に切る。
長ねぎ 8g	②長ねぎは小口切りにする。
サラダ油 12g	③フライパンにサラダ油を入れ熱し、豚ばら肉を両面焼く。
もやし 70g	④③にもやしを入れ、さっと炒める。
中華麺(蒸し)(1人前) 150g	⑤④に中華麺を加え、全体を炒めたら、具たっぷりソースねぎ塩を加える。
具たっぷりソース ねぎ塩(下味) 10g	⑥全体が馴染んだら⑤に桜えびを加え混ぜ、火を止め、器に盛る。
桜えび(素干し) 3g	⑦⑥に②をのせ、具たっぷりソースねぎ塩をたっぷりかける。
具たっぷりソース ねぎ塩(仕上げ) 15g	

キューピーおすすめドレッシング&レシピ

QPすりおろし オニオンドレッシング 1L

すりおろした玉ねぎと炒めたにんにくで、味わい深く仕上げました。

QPシーザーサラダドレッシング 1L

パルメザンチーズの香りと食感をいかし、黒こしょうで仕上げました。

QPノンオイル ドレッシング香味和風 1L

醤油ベースに、ごま、しょうが、みょうが等の香味を効かせた、具材感のあるノンオイルドレッシングです。和風ソースとしても幅広くご使用いただけます。

QPスタイリングソース スモークフレーバー 280ml

スモーク風味豊かなスパイスで濃厚なソースです。そのまま肉料理やホットドッグ等にかけて召し上がってください。

鶏のから揚げと彩り野菜の南蛮風サラダ

セロリの代わりに小ねぎやしょうがなどを使って和風アレンジにしてもおいしく召し上がれます。

材料(2人分)	作り方
鶏のから揚げ(8個) 160g	①玉ねぎは薄切りにして塩でもみ、水で洗って水気をしぼる。
玉ねぎ 1/3個 63g	②セロリは筋を取り、斜め薄切りにする。赤・黄パプリカは薄切りにする。
セロリ 1本 85g	③鶏のから揚げは器に並べ、レンジ(600W)で約2分温める。
赤パプリカ(1/4個) 40g	④ボウルに①と②を入れ、ドレッシングで和える。
黄パプリカ(1/4個) 40g	
塩 少々	
QPすりおろし オニオンドレッシング 大さじ4	

レンジでかんたん! シュクメルリ風

ジョージアの伝統料理「シュクメルリ」風の一品が手軽に作れます。パルメザンチーズの香りとkokが特徴のクリーミーなドレッシングで、味が決まります。

材料(2人分)	作り方
鶏もも肉1枚 250g	①鶏もも肉は小さめのひと口大に切り、小麦粉をまぶす。じゃがいもは皮をむいて乱切りにし、水にさらす。ぶなしめじは石づきを取り、小房に分ける。
じゃがいも(1個) 110g	②耐熱容器に、①を鶏もも肉、じゃがいも、ぶなしめじの順に入れ、Aを加えて全体を軽く混ぜる。ふんわりとラップをかけ、レンジ(600W)で約7分加熱する。
ぶなしめじ(1/2パック) 51g	③②にドレッシングを加えて混ぜ合わせ、器に盛りつけ。粉チーズをふり、みじん切りにしたパセリを散らす。
パセリ 適量	
A、牛乳(3/4カップ) 160g	
A、おろしにんにく 大さじ1/2	
粉チーズ 適量	
小麦粉 大さじ1	
QPシーザーサラダドレッシング 大さじ2	

なすとかぼちゃの香味仕立て

揚げ野菜をマリネするだけ! みょうがトッピングでフレッシュ感をプラスした一品です。

材料(1皿分)	作り方
A、なす(揚げ・輪切り) 300g	①バットに[A]を合わせ、熱い内にQPノンオイルドレッシング香味和風でマリネする。
A、かぼちゃ(揚げ・くし形ひと口大) 200g	②器に盛りつけ、みょうがをトッピングする。
QPノンオイルドレッシング香味和風 125g	
みょうが(千切り) 25g	

ゆで卵入りサラミポテトサラダ

材料(10皿分)	作り方
じゃがいも 500g	①じゃがいもを皮付きのままたっぷりのお湯で20~25分程度茹でる。
A、QP業務用マヨネーズ 55g	②じゃがいもがゆであがったら熱いうちに皮をむき、固形感が残る程度に木べらでつぶす。粗熱を取っておく。
A、酢 10g	③サラミは細かく刻み、ゆで卵はざっくりと大きめにカットしておく。
A、砂糖(上白糖) 4g	④ボウルに[A]の材料を入れて混ぜ合わせ、②と③を加えて和え、皿に盛る。
A、塩 少々	⑤④で盛り付けた皿のふちにQPスタイリングソーススモークフレーバーを点々と描き、セルフィーユを飾る。
A、オリーブ油 12g	
サラミ 60g	
ゆで卵 5個	
QPスタイリングソース スモークフレーバー 30g	
セルフィーユ 5g	

レシピ参照: キューピーHPより
 ※詳しくは別配布のキューピー特売チラシをご覧ください。 ※諸事情により期間中に価格改定する場合がございます。