

【H.I.S.SNS 旅トレンド調査】

11/29「イイニクの日」に向け、H.I.S.海外支店スタッフが厳選した肉グルメを
 旅好きの H.I.S.SNS ファンが投票で決定！
本場で食べてみたい！世界の絶品肉グルメ 10 選発表！

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都新宿区 代表取締役社長：平林 朗 以下 H.I.S.）は、11月29日が語呂合わせで「イイニクの日」ということで、H.I.S.が運用する Facebook ページ「H.I.S.Japan（約 31 万いいね！<2015 年 11 月 25 日現在>）」のファンを対象に、「本場で食べてみたい！世界の肉料理投票キャンペーン」を実施しました。H.I.S.海外支店スタッフが自信を持っておすすめする各国のお薦め肉料理 20 品の中から、本場で食べてみたいと思うグルメに投票頂くキャンペーンのランキング結果を発表します。

＼本場で食べてみたい！世界の肉グルメランキング／：<http://bit.ly/1QH1D1n>

世界中のあらゆる国々で楽しんでいる肉料理は、文化や習わし、風土が異なれば調理方法や味付けも様々です。その土地に住む人々との触れ合いを楽しむ事はもちろんのこと、その国ならではの料理を現地で楽しむ事もまた、海外旅行の醍醐味といえます。

11月29日は「イイニクの日」ということで、海外 62ヶ国 130 都市 200 拠点の H.I.S. 海外支店で働く H.I.S.スタッフがお薦めする、その国独自の絶品グルメの中より、厳選した 20 の肉料理が楽しめるレストランを選択肢として設定し、Facebook ページ「H.I.S.Japan」の旅好きファンの皆様に、本場で食べてみたいと思う肉料理に投票頂いた結果は以下の通りです。

第 1 位に輝いたのは、台湾・台北にある故宮博物院に隣接するレストラン・故宮晶華で楽しめる「豚の角煮」です。こちらのレストランでは故宮博物院の三大至宝の一つとされる「肉形石」にそっくりの角煮が食べられるということで人気です。次いで 2 位には、韓国・ソウルにあるトジョットの「サムギョプサル」が、3 位にはアメリカ・ニューヨークの老舗ステーキハウス・ピータールーガーの「ビーフステーキ」がランクインしました。

本キャンペーンの結果を受け、1 位に輝いた台北の絶品グルメの肉料理を気軽に楽しんで頂くこと、故宮晶華の「豚の角煮」付き台北特別ツアーを 11 月 27 日（金）より販売致します。ぜひこの機会に本場台北で本格的な豚の角煮を楽しんで頂ければと考えております。

今後も H.I.S.はキャンペーンを通じて様々な観点からお客様の声に耳を傾け、お客様のご旅行がより快適で充実したものになるよう、情報のご提供に努めてまいります。



左：豚の角煮、右：故宮博物院の「肉形石」（いずれもイメージ）

＜投票キャンペーンランキング結果＞

1 位 【台湾・台北】豚の角煮

故宮博物院の名宝そっくり！とろとろの食感が楽しめる豚の角煮

上等な豚肉をホロホロになるまで長時間煮込んだ「豚の角煮」です。崩れるほど柔らかくなった角煮は、口の中で溶けるような食感で絶品です。故宮博物院の西側に建つレストラン「故宮晶華」で楽しめる豚の角煮は、故宮博物院で高い人気を誇る展示物の「肉形石」を模しており、故宮博物院を見学した後の食事がオススメ！展示物そっくりの一品を味わう事ができます。「アツアツとろとろの角煮は考えただけでだれが出てしまう！日本とは少し違う Asia の香りもたまらない…」といった声が寄せられ、堂々第 1 位に輝きました。

店名：故宮晶華（こきゅうしょうか）住所：台北市士林區至善路二段 221 號



1 位を記念して故宮博物院収蔵の名宝そっくり「豚の角煮」を楽しめる特別ツアー登場！

「故宮晶華」にて肉グルメランキング 1 位になった「豚の角煮」含む広東料理を満喫！週末を利用して海外旅行！
 【成田発着】12 月～3 月出発 週末台北 4 日間 5.98 万円～7.98 万円 <http://bit.ly/1PaQIgg>

2 位 【韓国・ソウル】サムギョプサル（豚の三枚肉の焼肉）

野菜もたっぷり楽しめる！本場韓国の焼肉

韓国を代表する肉グルメと言えばこれ！豚の三枚肉を厚めにスライスし、鉄板で表面がカリッとなるまで焼いて食べる「サムギョプサル」です。肉と一緒に、焼いたニンニクやネギなどをエゴマの葉やサンチュに包んで、塩を溶いたごま油につけて頂きます。「あの分厚い豚肉に、焼いたキムチをサンチュで巻いて食べるのがサイコー！野菜もたっぷり食べられて本当に美味しい！」という声が寄せられ、票を大きく伸ばしました。

店名：トジョット 住所：ソウル市麻浦区西橋洞 402-17





3位【アメリカ・ニューヨーク】ビーフステーキ 老舗ステーキハウスのステーキ

全米一に何度も輝いた事がある老舗ステーキハウスのステーキが3位にランクイン！熟成肉を最適な状態で頂くことができます。噛めば噛むほど旨みが口の中に溢れるお肉はまさに絶品！超人気店の為、ご予約はお早めに！「初めてサシのないお肉を美味しいと思いました。感動しました。」といったファンの声が集まりました。

店名：Peter Luger Steak House（ピーター ルーガー ステーキ ハウス）
住所：178 Broadway Brooklyn NY 11211（ブルックリン本店）

4位【イタリア・フィレンツェ】ビステッカ・アツァ・フィオレンティーナ

驚くのは分厚さだけじゃない！舌がとろける食感は一試す価値あり！

イタリア・フィレンツェ名物「ビステッカ・アツァ・フィオレンティーナ」が4位に入りました。生後12ヶ月以下の牛の肩ロースを、指3本ほどもある分厚さで切った豪快な一品です！塩と胡椒だけでシンプルに味付けし、炭火焼きで外はカリカリと香ばしく、中は柔らかくジューシーに焼きあげられたビーフステーキです。「大きなステーキですが味は繊細で世界中の人が食べても美味しいはず！！霜降りには負けない赤みの美味しさを是非味わってください。」という声が寄せられました。

店名：La Spada（ラ スパーダ） 住所：Via della Spada, 62R, 50123 Firenze



5位【フランス・パリ】マグレ・ド・カナール（鴨のロースト） なんととっても、上質な肉質が魅力！

フランスのご当地肉グルメ、フォアグラを取る為に肥育された鴨の胸肉をローストした料理「マグレ・ド・カナール」が5位にランクインしました。通常の鴨よりもしっかり育てられる為、肉も脂も良質で、しっとりとした味わいと香りを楽しめます。「視覚も嗅覚も刺激する美味しさは、他の追随を許しません。トレビアン！！」という声が寄せられました。

店名：Domaine de Lintillac（ドメヌ・ドゥ・ランティヤック）
住所：10 rue Saint Augustin, 75002 Paris, France

6位【中国・北京】北京ダック 北京料理の代表的な一品！

アヒルを丸ごと焼く北京料理の代表的な一品「北京ダック」が6位に入りました。パリパリに焼きあがったお肉は一口サイズにカットされ、ネギやタレと一緒に薄い生地に包んで頂きます。このお店では、比較的リーズナブルに美味しい北京ダックが楽しめます。「パリパリの皮と甘いタレが最高です！」「美味しそう！本場で食べてみたい！」という声が寄せられました。

店名：四季民福（烤鸭店） 住所：中国北京东城区灯市口西街32号东华饭店1楼



7位【タイ・バンコク】ガイヤーン（甘辛い焼き鳥） お肉が柔らかくてジューシー！

甘辛い秘伝のタレに一晚漬け込んだ鶏を丸ごと一匹、炭火でゆっくりと焼いたタイ版の焼き鳥「ガイヤーン」が7位という結果に！皮はパリッと、中はジューシーな一品で、そのまま食べてももちろん美味しいですが、一緒に提供されるピリ辛のタレにつけても絶品です。「この前バンコクで食べたガイヤーン、超旨かった！」という声が寄せられました。

店名：Sabai Jai（サバイジャイ） 住所：Sukhumvit 63 Road (Ekkamai), Bangkok, Thailand

8位【ブラジル・サンパウロ】シュラスコ 鉄串にさした豪快なお肉を満喫！

ブラジルの代表的な肉料理「シュラスコ」が8位にランクイン！串刺しにした牛や豚を、グリルで回転させながら焼きあげ、目の前で好きな量だけ切り分けてくれます。そんなシュラスコ専門店を「シュラスカリア」といいますが、このお店は様々な部位のシュラスコが楽しめる、家族連れにもオススメのお店です。「たらふく食べたい〜。」という声が寄せられました。

店名：Novilho de Prata（ノヴィーリョ・デ・プラタ）
住所：Rua Pedro Ivo, 63 - São Paulo - SP



9位【イギリス・ロンドン】ローストビーフ イギリスの名物料理！

牛肉をオープンで蒸し焼きにしたイギリス名物「ローストビーフ」が9位に入りました。薄くスライスし、グレイビーソースをかけて頂きます。このお店は187年続くローストビーフの名店で、かつての常連客の中には数々の著名人も名を連ねます。サービスの良さと、老舗ならではの英国らしい雰囲気漂うお店です。「イギリス料理の名物であるローストビーフ！やっぱ、ローストビーフは王道でしょう。本場で食べてみたい！」という声が寄せられました。

店名：Simpson's in-the-Strand（シンプソンズ イン ザ ストランド） 住所：100 Strand, London WC2R 0EW

10位【ドイツ・フランクフルト】シュバイネハクセ（ローストした豚脚） ビールやワインに合うドイツの定番料理

皮がパリパリになるまでローストされた豚脚「シュバイネハクセ」が10位という結果に！一度ポイルしてから低温のオープンでじっくりと焼き上げるので、こんがりとした皮と、ジューシーで柔らかいお肉が味わえます。ミュンヘンに醸造所があるビールメーカー直営店のお店では、日本語メニューや、写真付きメニューもあり、地元の方はもちろん、観光客にも人気です！「ドイツ料理はビールに合うものばかりで、本当に美味しいです。日本でもよくドイツレストランで食べますが、本場の味が恋しい！」という声が寄せられました。

店名：Paulaner am Dom（パウラーナー アム ドム） 住所：Domplatz 6, 60311 Frankfurt



【H.I.S.SNS 旅トレンド調査】本場で食べてみたい！世界の肉グルメランキング：<http://bit.ly/1QH1D1n>

本件に関するマスコミからのお問い合わせ先

株式会社 エイチ・アイ・エス 東日本地区 広報担当：高司(タカジ)

TEL:03-5908-2346 FAX:03-5908-2187 営業時間 平日)10:00~18:30、土日祝) 休み