

外食トレンド通信

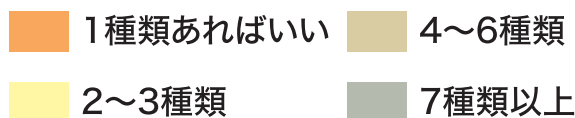
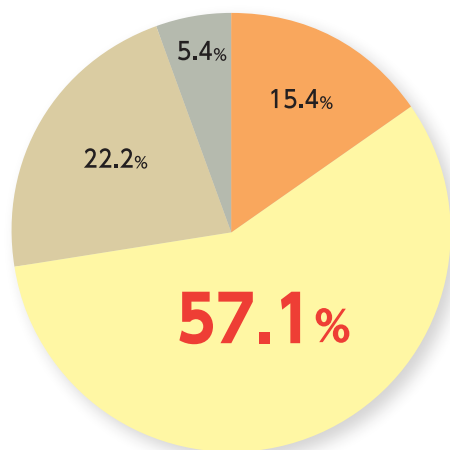
 Vol.
31

ハイボール飲用トレンド

■ハイボールの飲用理由

性別×年代	味が好きだから	値段が安いから	流行っている感じがするから	手軽な感じがするから	お店が力を入れているから	おしゃれな感じがするから	アルコール度数がそれほど高くないから	飲み飽きないから	飲みなれていないから	炭酸が入っているから	テレビCMをよく見るから	料理に合うから	からだによさそうだから
全体	73.2	25.9	9.5	23.7	5.4	8.3	9.5	32.4	31.5	22.2	4.1	23.7	9.8
男性20代	73.7	31.7	9.9	27.2	5.8	10.7	10.3	33.3	30.5	25.9	4.1	20.6	8.2
男性30代	72.5	17.4	9.0	18.6	4.8	4.8	8.4	31.1	32.9	16.8	4.2	28.1	12.0
男性40代	71.3	23.4	10.6	20.2	5.3	6.4	3.2	28.7	25.5	10.6	1.1	18.1	13.8
男性50代	71.0	25.2	9.3	25.2	5.6	14.0	9.3	31.8	30.8	20.6	5.6	28.0	6.5
女性20代	76.1	29.2	10.6	25.7	7.1	7.1	13.3	35.4	30.1	20.4	4.4	24.8	6.2
女性30代	74.0	25.0	7.3	22.9	3.1	5.2	11.5	33.3	39.6	37.5	5.2	22.9	13.5
女性40代	65.3	26.5	8.2	24.5	4.1	8.2	6.1	30.6	22.4	12.2	2.0	14.3	12.2
女性50代	74.6	32.2	10.2	28.8	8.5	18.6	10.2	33.9	35.6	23.7	3.4	23.7	5.1

■外食店のメニューで欲しいハイボールの種類数



単位：パーセント
 出典：外食WEB調査 N=1600
 対象期間：2023年6月～2023年8月

CHECK!
ポイント

- ✓ 飲用理由は全世代において【味が好き】【飲み飽きない】【飲みなれている】が上位となっている
- ✓ 外食店のメニューで欲しいハイボールの種類は【2~3種類】が最多であるポイント

夏にオススメ!!! バカルディハイボール

バカルディ ハイボール

樽香を感じさせながら、スムーズでほのかな“コク”を感じるラムを使用したハイボール。肉料理などのフードとの相性が抜群。ウイスキーのスモーキーさが苦手な方におすすめのハイボールです。



材料	バカルディ ゴールド	30ml
	炭酸水	120ml
	カットレモン	1/8個
	水	5~6個
商品情報	容量	750ml
	アルコール度数	40%
	参考小売価格	オープン



〈作り方〉

1



グラスに氷を「山盛り」に入れる。

2



バカルディゴールド30mlを定量ポアラールで注ぐ。

3



よく冷えたソーダを120ml入れる。

4



ソーダが抜けないように縦に1回ステアして完成。

5



お好みでカットレモンやスライスレモンを入れるとより爽やかな味わいが楽しめます。

本気の! デュワーズハイボール

本気のデュワーズハイボール

ソーダアップしたハイボールにオレンジピールをひと搾り。皮を下にして絞るのがポイント! オレンジの皮にある油分が水面に着くことで香り高くちょっと贅沢な本格ハイボールの完成です。



材料

デュワーズホワイトラベル	30ml
炭酸水	100ml
オレンジピール	1片(1cm大)

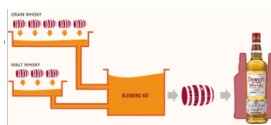
※ピール作るのに余った実はスライスにしてバカルディハイボールにいれてもGOOD!!

商品情報

容量	750ml
アルコール度数	40%
参考小売価格	1,574円



上質な味わいを生むダブルエイジ製法



デュワーズは樽詰熟成させたグレーンとモルトをブレンドした後、再びオーク樽で6ヵ月熟成。もうひとつ手間を惜しまない熟成工程により、さらなるスムーズさと余韻の長さが生まれます。