

消費者は定番のテーブルソルトでなく、よりユニークな粗塩（ブラックハワイアンソルト、カラナマック、ペルシャンブルーソルト、ケルティックソルト、フルールドセルなど）に注目しています。

多くのシェフにとって、世界中の生産者と協力してソルトを調達し、その歴史や使用例を理解することも、優先事項となることでしょう。

2. 魚の缶詰とシーキュトリーボード



近年、高級な魚の缶詰の売上は、人々がシーフードの多様な味わいとサステナブルな取り組みを受け入れるにつれて急上昇しました。ハム、ソーセージ、パテなどを盛り付けた「シャルキュトリーボード」に、よりユニークなコンセルバ(主にスペインやポルトガルで食される魚やタコなどのオイル漬け)が追加されたり、シャルキュトリーの海産物版である「シーキュトリーボード」も登場するでしょう。このボードでは、スペインのサーディンやハバネロスモークオイスター、カリフォルニアオリーブオイルで仕上げたメインのウナギなど、さまざまな高級缶詰の魚介が楽しめます。

3. キャベツがカリフラワーの地位を奪う可能性



キャベツはその多用途性、また味、テクスチャーも含め、多くの料理人や消費者が注目しています。ナパ、サボイ、レッドキャベツなどの一般的な品種だけでなく、カラフレックスやコーンヘッドなどのより希少なキャベツも、チャード、発酵、焼き、煮込み、キャラメリゼなど、さまざまな方法でメニューに登場します。

4. クリエイティブなドライエイジング

ドライエイジングの技法は人気を博しており、消費者から益々求められています。適した道具を使用することにより、ドライエイジングが料理の食感をより豊かにし、香りに深みを与え、手の込んだ味わいを演出し、どんな料理もより素晴らしいものにします。

シェフはビーフだけでなく、アヒル、ラム、フィンフィッシュなど、より興味深い食材でドライエイジングに挑戦できます。更にピーツや人参などの野菜も、麴でドライエイジングすることで、シャルキュトリーのような食感や香りを作り出すことができます。バーボンやジンなどのスピリッツもドライエイジングの技法を取り入れることで、ワンランク上のカクテルへと引き上げることが可能です。

5. ペイストリーの復活

特にアジアとフランスにおいて、シェフたちはより独創的なデザートを展開するでしょう。にんじん餅やチョコレートの燻製塩クロワッサンなど、甘いものとしょっぱいものの組み合わせが増え、デーツシュガーや甜菜糖（てんさいとう）、ココナッツシュガーなどの代替糖が目立つようになると予想されます。

2024 年のカクテル/ビバレッジトレンド

1. 感覚を満たすテクスチャードカクテル

ローズとピスタチオダスト、ドラゴンフルーツクリスプ、食用ヘリウムバブルクラウドなどは、2024 年にバーメニューで目にする機会が増えると予想されます。食感や視覚的な魅力を増すために最適な、感覚を刺激する食材です。

2. 旨味のニューウェーブ



キンブトンのバーのリーダーたちは、伝統的な甘いシロップではなく、なめらかでクリーミー、まるでベルベットのようなニュアンスのスピリッツを作り出す新しい手法として、様々なタイプのファットウォッシュが増えると予測しています。サーモンマティーニや、鴨のコンフィやスパムのようなユニークな食材を使ったファットウォッシュのドリンクが登場するでしょう。

3. パントリーの食材がカクテルに登場

バーにキッチン食材を取り入れることで、カクテルやノンアルコール飲料をアップグレード。これには、ビキーニョペッパー（ブラジルの唐辛子）、サルサマチャ（メキシコ料理で使用するホットソース）、醤油、魚醤、全粒カカオ、ブラックタヒニ（ゴマペースト）、ライオンズメイン（ヤマブシダケ）、練乳などが含まれ、より伝統的なカクテルのインフュージョンの代わりに使用されます。

4. 華やかなガーニッシュ



これまでのシンプルなガーニッシュは、スナップエンドウから 3D プリンターを使用したものまで、よりユニークで印象的なものへと進化を遂げます。

5. シナモンの再評価

シナモンは秋のみならず、例えばシナモンとスモークソルトコーヒーやチチャモラーダなどの季節を超えた飲み物や料理との組み合わせにより、ダイナミックな風味のペアリングを提供すると予測されます。

6. ユニークなラテンアメリカスピリッツ

テキーラ、ジン、バーボンがメニューで輝き続ける一方で、2024 年にはアグアルディエンテ、シンガニ、コクイなどのラテンアメリカスピリッツや酒類の台頭が見られるでしょう。これらはクラフトカクテルで提供され、ロックでも楽しみいただけます。

2024 年のダイニングエクスペリエンスのトレンド

1. 多感覚ダイニング

消費者は、味と食感のみならず、より豪華でユニークなダイニング体験を求めています。レストランやバーは、ゲストのあらゆる感覚を満たすための、盛り付けや、お皿やグラスのチョイス、バックグラウンドミュージック、香りの演出などにさらに力を注ぐと予測されます。

2. AI の未来

より多くのシェフが AI ツールを利用してプロセスを最適化し、フードロスを削減し、食品をより入手しやすくすることに益々前向きになるでしょう。可能な限り持続可能な運営を行うための新たなソリューションとして AI を活用す

ることが予測されます。レストランは、廃棄物ゼロの取り組みや再生農業から水の保全に至るまで、社会的責任を果たす努力をより強化するでしょう。

AIは、新たな味の組み合わせや料理のアイデアを喚起するインスピレーションの源として利用することもできます。シェフがメニューについて新たな視点で考えることを可能にするでしょう。

キンプトン新宿東京にてトレンドを体現するカクテルを提供中

日本では2020年のブランド初上陸から4周年を迎える「[キンプトン新宿東京](#)」で、これらのトレンドを体現した様々なカクテルをご提供しております。

＜シナモンの再評価＞THE BIG APPLE 2,500円(税込・サ別)

ニューヨークの特産である林檎とニックネームである「ビッグアップル」からインスピレーションを受けたカクテル。林檎を原料としたクラフトジンベースにシナモン、スパイス、カルヴァドスを加えて仕上げた一品。

場所: 2階 ディストリクト ブラッスリー・バー・ラウンジ 期間: ~2024年3月31日(日)

＜感覚を満たすカクテル＞SNOW STORM 5,000円(税込・サ別) *その他2種のカクテルとセット

日本の美しい冬の吹雪をイメージして作った、甘酒特有の柔らかな風味を感じるカクテル。

場所: 17階 86(エイティーシックス) 期間: ~2024年2月29日(木)

＜旨味のニューウェーブ＞SHAKE-TINI 8,000円(税込・サ別) *その他4種のカクテルとセット

日本で長く愛されるひれ酒から着想を得て、カクテルの王様と呼ばれるマティーニと北海道産の鮭とばを融合。まさに、「旨味」が全面に打ち出された革新的カクテル。

場所: 17階 86(エイティーシックス) 期間: ~2024年2月29日(木)

その他、キンプトンのカリナリー・カクテル・トレンドのビデオや画像は[こちら](#)からご覧いただけます。

持続可能なダイニングの実践、ベジタブル・ハグ、ユニークな天然糖分、古代ワイン、ナチュラル・ダイナミック・カラー、自家製発酵ミキサー、ベトナムのカフェ文化など、その他のトレンド予測は[ブログ\(英語\)](#)をご覧ください。

###

キンプトン ホテルズ&レストランツについて:

サンフランシスコにベースを置く、キンプトンホテルズ&レストランツは、1981年にアメリカで誕生した、ユニークで特徴的なデザインがコンセプトのラグジュアリーライフスタイルホテルのバイオニアです。現在、アメリカ、カナダ、ヨーロッパ、カリブ海、アジアおよび中華圏の都市部やリゾート地に、それぞれ個性あふれる60を超えるホテルと80のレストラン、バー、ラウンジを運営しています。キンプトンがプロデュースする空間と体験は、いつもゲスト中心。エネルギー溢れるフレージャーがSOULに元気を与え、好奇心を呼び起こす、そんなインスピレーションを刺激するデザインと、台本もなく、どこまでも個性的でアーティスティック、だけど細かいところにもこだわった、とんでもなくパーソナルなゲスト体験を提供します。FORTUNE誌の「働きがいのある会社 Best 100」に常に掲載されるキンプトンは、チームメンバーが心に触れるサービスを届け、キンプトンが素晴らしいワークカルチャーであることを証明しています。また、JDパワーによる「アッパーアッパーホテルチェーンでの顧客満足度トップ」にも表彰され、世界からも高い評価を得ています。キンプトンは、2015年1月にIHGホテルズ&リゾーツに仲間入りしました。詳細は、www.KimptonHotels.com をご覧ください。

IHGホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて:

IHGホテルズ&リゾーツ (<https://www.ihgplc.com/en/>) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の19ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に6,200軒超のホテルを有し、約2,000軒超のホテルを開発中です。また、IHGワンリワーズ (<https://www.ihg.com/onerewards/content/jp/ja/home>)は、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- **ラグジュアリー&ライフスタイル:**

シックスセンス ホテルズ リゾーツ スパ: <https://www.sixsenses.com/en>

リージェント ホテルズ&リゾーツ: <https://www.ihg.com/regent/hotels/jp/ja/reservation>

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ: <https://www.intercontinental.com/hotels/jp/ja/reservation>

ヴィニエット コレクション: <https://www.vignettecollectionhotels.com/hotels/jp/ja/reservation>

キンプトン ホテルズ&レストランツ: <https://www.ihg.com/kimptonhotels/hotels/jp/ja/reservation>

ホテルインディゴ: <https://www.ihg.com/hotelindigo/hotels/jp/ja/reservation>

- **プレミアム:**

voco: <https://www.ihg.com/voco/hotels/jp/ja/reservation>

HUALUXE ホテルズ&リゾート: <https://www.ihg.com/hualuxe/hotels/gb/en/reservation>
クラウンプラザ ホテルズ&リゾート: <https://www.ihg.com/crowneplaza/hotels/jp/ja/reservation>
EVEN ホテルズ: <https://www.ihg.com/evenhotels/hotels/us/en/reservation>

- **エッセンシャルズ:**

ホリデイ・イン ホテルズ&リゾート: <https://www.ihg.com/holidayinn/hotels/jp/ja/reservation>
ホリデイ・イン エクスプレス: <https://www.ihg.com/holidayinnexpress/hotels/jp/ja/reservation>
Garner ホテルズ: <https://www.ihg.com/content/us/en/garner-hotels>
avid ホテルズ: <https://www.ihg.com/avidhotels/hotels/us/en/reservation>

- **スイーツ:**

Atwell スイーツ: <https://www.atwellsuites.com/hotels/us/en/reservation>
ステイブリッジ スイーツ: <https://www.ihg.com/staybridge/hotels/gb/en/reservation>
ホリデイ・イン クラブパケーションズ: <https://www.ihg.com/staybridge/hotels/gb/en/reservation>
キャンドルウッド スイーツ: <https://www.ihg.com/candlewood/hotels/us/en/reservation>

- **エクスクルージブパートナーズ:**

イベロスター ビーチフロント リゾート: <https://www.ihg.com/content/us/en/iberostar-beachfront-resorts>

InterContinental Hotels Group PLCは、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGの ホテルとコーポレートオフィスには、約345,000人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。※2023年9月30日現在

日本国内では、2006年12月にANAとのジョイントベンチャー会社であるIHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立し、ANAとの共同ブランドを含む7ブランド(インターコンチネンタル、キンプトン、クラウンプラザ、ホリデイ・インおよびホリデイ・イン リゾート、ホリデイ・イン エクスプレス、ホテルインディゴ、voco)、46ホテル、12,000室超を展開しています。さらに、ホテルインディゴ東京渋谷(2023年8月29日開業)、ホテルインディゴ長崎グラバーストリート、インターコンチネンタル札幌、リージェント京都などのほか、2025年には日本初の「ヴィニエット コレクション」ブランドを冠するリーガロイヤルホテル(大阪) ヴィニエット コレクションが開業予定です。IHG ホテルズ&リゾートは日本においても拡大を続け、さらなる旅の選択肢をお届けしてまいります。※2023年9月30日現在

IHG グローバルサイト: <https://www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://apps.apple.com/us/app/ihg-hotel-deals-rewards/id368217298>

IHG ワンリワーズアプリ: <https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ihg.apps.android>

IHG ニュースルームサイト: <https://www.ihgplc.com/en/>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

Facebook: <https://www.facebook.com/IHGCorporate/>

Twitter: <https://twitter.com/IHGCorporate>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式サイト: <https://www.ihg.com/japanhotels>

本リリースに関するお問い合わせ:

IHG ホテルズ&リゾート

ブランドPR マネージャー

西田 なお子

Email: naoko.nishida@ihg.com

Phone: 03 5501 7542

ブランドPR・広報代行(株式会社 Office Robin)

クマール みな美

Email: minamikumar@office-robin.com

Phone: 080 3770 1979