

(一財) さっぽろ産業振興財団  
食・ものづくり産業振興部  
食産業振興課

# 世界最大級の 食品展示会から見る食トレンド

この情報は、INNOVA MARKET INSIGHTS社のデータベースを利用し当財団が独自で作成したものです。当財団はこの情報を用いて行う判断について責任を負うものではありませんので、ご了承の上ご活用ください。

## 世界最大級の食品展示会「ANUGA」とは

2年に一度ドイツ・ケルンで開催される世界最大規模の食品展示会。食品業界における最新のトレンド、製品、技術、および革新に焦点を当てており、食品業界のバイヤーやビジネスリーダーに向けて開催されています。今年は118か国から約7,900社の出展企業と200か国から約140,000人もの来場者が集まり、国際的な食品ビジネスにおけるトレンドとイノベーションについて議論する場としても盛り上がりを見せました。



## 「ANUGA」で見られた主要なトレンド

ANUGAの会場の様子とともに、同展示会パートナーでもあるINNOVA MARKET INSIGHTS社の専門家が注目するトレンドをご紹介します。



### 健康的に年を 重ねるためのレシピ

#### 機能性飲料に 注目



“Odyseyは、ヤマブシタケと冬虫夏草のエネルギー向上と集中力アップの効果、そしてカフェイン222mgの効果を求める人のために開発されました。”

“Madi Venturaのプロバイオティクス+は、1,000,000を超えるプロバイオティクスを含む初のナッツ製品で、腸の細菌叢のバランスを促進します。”



#### 免疫力と腸の 健康訴求が増加



“The Gutsy Captainは、腸の健康促進、高タンパク、繊維豊富、砂糖無添加、ビタミンミネラル豊富なソフトバーを発売しました。”



### プラントベース 進化系統が枝分かれ



原料を绞り込んで、子供向けに展開

#### ユニークな コンセプト

“私たちは深く掘り下げ、じゃがいもという新しいプラントベースの乳製品代替品を発見しました。その名も、ジーニアスポテト!”



#### 微細藻類が 代替品として急成長

“Emily Seaweed Crisps は、海藻をサクサクのタピオカでコーティングしたスナック菓子。クセがなく、海苔の美味しさだけ。”



“Plnt Crab Cakesは、小麦タンパク質をベースに作られており、海苔を使うことにより独特の磯の風味を実現しています。”



## ローカルから世界へ

地域の特徴ある食文化を提供することは、世界の消費者のニーズに応えるだけでなく、その地域の誇りを高めることにつながる。ローカルな特色が世界で注目されることで、アジアンフレーバーのような流行りの味がさらに普及されるだろう。



“Casa Vercelliは、イタリアで生まれ育てられた仔牛の肉を厳選します。”

メキシコ風のグアカモレーソース、チーズ、玉ねぎ、ハラペーニョをナチョチップスで包んだスナック。



**本格的な味わいと素材の追求**



“Sunlit Foodsは、プラントベースの本格的な韓国料理の風味の楽しさを提供します。”



**世界で高まるアジアンフレーバー人気**



100% プラントベースで作られたタイ本場のイエローカレー。

日本からのわさびの高い輸入価格の解決策として、オーストラリアの屋内農場で栽培されたサステナブルで高品質なわさび。



## 自宅キッチンが主役に

消費者は、外食と同じような料理やイベントを自宅で作るようになってきている。インドアなライフスタイルを求める傾向や経済的不安によって、自宅での創作料理に対する気運が高まっている。

ミシュランシェフ・Pepe Rodriguezは、世界で高く評価されるバエリアを基にした自らのオリジナル料理「Paellisimo」の調理キットを紹介。”



**非日常体験**



“Meze Foodsは、キッチンで手間をかけずに家でギリシャの伝統を体験し、楽しむことができます！”



“Molino Pasini's Gnocchi Di Patateは、ジャガイモをベースにしたニョッキミックスです。古くから伝わる伝統的なレシピと粉を使用することで、手軽に素晴らしいニョッキができます。”

“The Spice Labは、家での料理を向上させます。これらのエアフライヤー用のスパイスは、塩に使用されているコーティングにより耐熱性があります。”



**特別な食材やスパイス**

Cooking is an art, and at The Spice Lab we have mastered the science of taste. Our carefully crafted spice blends are designed to enhance and improve your culinary experience at home.



## 水分補給イノベーション

水分補給分野での競争が激しくなっている。企業は製品の利点に加え、ビタミン含有量の強化や幅広いウェルビーイング\*を促進する特性など、さらなる健康増進のための機能を盛り込み始めている。



“Active+ Alkaline waterは、小さな分子から構成され体に吸収されやすくなっているため、より効果的に体を水分補給することができます。”



“I am Superwaterは、ルーマニアの天然水です。高いpH値のアルカリ水により、すぐれた水分補給を提供できます。”

**水分補給に焦点**



**新しいコンセプト：電解質**

“OKFは、ビタミンやミネラルを含む12種類のフレーバーの電解質ドリンクのラインナップで、水分補給市場に新風を吹き込んでいます。”



“電解質が含まれているため、パーティーの後やスポーツの後、お酒を飲んだ後、気温が高い時などに理想的な飲料となります。”

\*ウェルビーイング…身体的、精神的、社会的に良好な状態にあること

現地市場にはどんな商品がある？

商品パッケージ画像が見たい！

消費者の健康意識は？

欧米の食のトレンドは？

原材料の情報が知りたい！

# 貴社オリジナルレポート

お申し込みはこちらをクリック

で情報収集しませんか？

さっぽろ産業振興財団では、特定の商品や市場など自社課題に合わせた『オリジナルTremaレポート』を提供しています。貴社の商談資料の作成や販促計画の立案にぜひご活用ください！

