

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。

## 2024年食のトップ10トレンド

オランダを拠点とする食のマーケティングリサーチ企業・INNOVA MARKET INSIGHTS社では、世界に影響を与える政治や経済、環境的な背景、消費者のライフスタイルや消費活動、新製品などあらゆる観点から1年のトップ10トレンドとして今の世界のトレンドを詳細に分析しています。



## 日本の食トレンド

① 予防が最優先

② 楽しんで健康促進

③ 自宅で料理を楽しむ

④ スマートな飲み方

⑤ プラントベース: 馴染みあるスタイルへの応用

⑥ 体験型の楽しみ

日本でランクインしたトレンド

### トレンド① 予防が最優先

健康への不安を未然に防ぐための積極的な行動「予防」を重要視する消費者が増えており、健康管理のサポートや健康を増進する商品が注目されている。

アジアの消費者の約39%が、健康問題の予防に積極的であると主張。

#### 「免疫の健康」にスポットライト

キリンの健康機能性飲料事業「おいしい免疫ケア」シリーズ。特に小容量のペットボトル飲料が牽引し、売上高は30%増と好調な伸びを示した。



### トレンド② 楽しんで健康促進

健康ブランドが嗜好品に進出し、健康と美味しさの理想的な組み合わせを生み出している。

アジアの消費者の5人に3人が、より健康的な嗜好品を食いたいと回答。

”嗜好性の高い食品をより健康にするための最善の方法はどれだと思いますか？”

アジアの消費者の3人に1人以上が、右のいずれかと回答。

非健康的な食材を制限/削減する

or

天然素材を使用する/  
人工素材を使用しない



Jan 2023

「オリゴスマート」は、チョコレート  
の砂糖の代わりに  
フラクトオリゴ糖を使用

### トレンド③ 自宅で料理を楽しむ

コロナ禍以降のライフスタイルの変化によって、自宅で料理を楽しむ消費者が増えている。家庭では、利便性と美味しさを掛け合わせた料理が求められている。



**冷凍熟成で美味しさUP**  
「冷凍熟成1週間×-23℃で鮮度とコクがアップ。生餡を使用することで、保水性、風味、肉汁の旨みが増します。」

**袋で調理できる利便性**  
パスタを折り、ソースと一緒に電子レンジで加熱すると、モチモチとした食感が楽しめる。



Jun 2023

### トレンド④ スマートな飲み方

日本でランクインしたトレンド

世界では数年以上前からトレンドとなっていた「低/ノンアルコール」トレンドが日本で本格化。日本のアルコール消費は変化しており、企業は健康、機会、味の嗜好に関する消費者意識を取り入れた製品開発を行っている。

**フードペアリングを楽しむ**  
味覚コンサルティングを行う会社「AISSY」が開発したAI味覚センサー「レオ」を使い、塩辛いチーズとビールの相性を分析し、96点を獲得。



**Apr 2023 - Kraftのビールに合う一口サイズの魚介風味チーズ**

**お酒を飲まない人向け**  
お酒を飲まない人にも地元の人気商品である梅酒の味を楽しんでもらおうと、梅乃宿はフルーツ調味料(ドレッシング)を発売。



Jan 2024

### トレンド⑤ プラントベース: 馴染みあるスタイルへの応用

今年も勢いを見せたプラントベース食品は、よく知られた料理や形式を取り入れることで、消費者に受け入れられやすくなっている。便利で食べやすいことがプラントベースの次のステップとして挙げられる。



プラントベース食品を販売するスタートアップ企業「2foods」が展開する「Dairyシリーズ」は、植物性食品が動物性食品の代用品であるだけでなく、毎日の食事の新しい選択肢であることをコンセプトとし、商品展開している。



**2foodsの商品例①ナゲット**  
ジャンクフードの新しい選択肢として、ソイミートを使って弾力のある食感や繊維感を独自技術で実現



**2foodsの商品例②卵**  
にんじんと白いんげん豆を使い、ふんわりやわらかな食感と本物の卵のやさしい味わいを実現

### トレンド⑥ 体験型の楽しみ

日本でランクインしたトレンド

旅行先で体験型の楽しみが増えているように、食品でもエンターテインメント性の高い商品が増えている。

**ゲーム感覚で楽しめるグミ**  
「人気のボードゲーム「オセロ」がグミになりました！オセロ盤を用意しなくてもすぐに遊べます。」



Nov 2023

**気分に合わせて選べる飲料**  
「サントリー」は、オリーブ果実エキス、GABA、テアニンに本物の果汁を加えたリラクゼーション飲料を発売。



May 2023

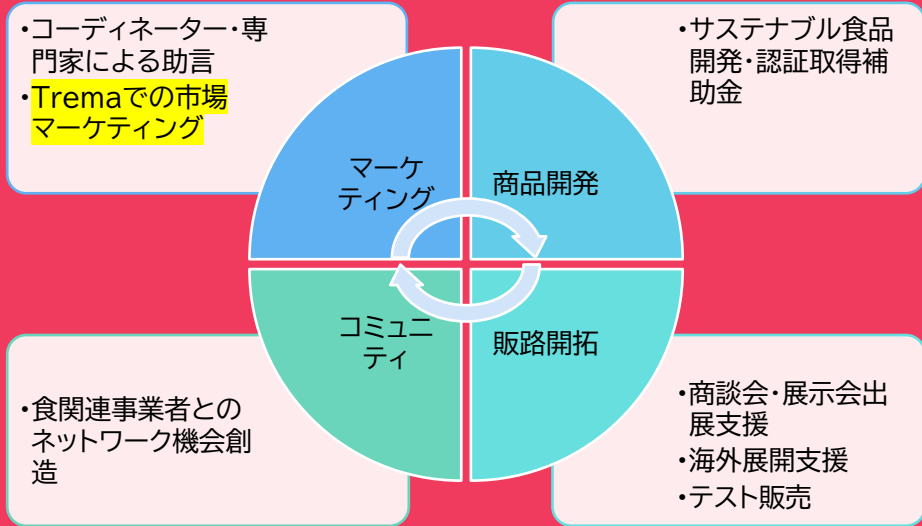
## Tremaを活用して貴社だけの食品最新情報をキャッチしませんか？

本レポートでは、食関連事業者が販路開拓や商品開発を検討していく上で、基本的な情報を提供しています。しかし、実際にターゲットを選定し、事業計画を立て、事業を進めていくためには、個別の情報収集や課題解決が必要となってくるでしょう。

「Trema」オリジナルレポートでは、世界90カ国の膨大な新商品情報が蓄積されたデータベースを活用し、貴社が求める情報を集めたマーケティング支援を行っています。

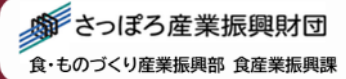
また、食産業振興課では、商品開発から販路拡大まで一社一社に合わせた伴走型支援を行っています。

ご興味ございましたらぜひ下記お問い合わせ先までご連絡ください。



お申込み・お問合せ先

TEL : 011-820-2062  
E-mail : food\_kikaku@sec.or.jp  
HP : <https://sec.or.jp/hanro-kakudai/>



### 参考データ

・Innova Database  
・Innova Reports "Top 10 Trends 2024 Japan"