

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。

## THAIFEX(タイフェックス) – Anuga Asia 2024

「THAIFEX(タイフェックス) – Anuga Asia」は、東南アジア最大級の総合食品見本市で、毎年タイのバンコク近郊で開催されています。主催者によると、今年(5月28日～6月1日)は131カ国から8万5,850人が来場し、出展者数は52カ国から3,133社となりました。日本産農林水産物・食品の海外販路拡大を目的にジェトロが主催する展示ゾーン「ジャパンパビリオン」では、和牛、海産物、抹茶、調味料などの35社が参加しました。本レポートでは、「THAIFEX – Anuga Asia 2024」から見られた食トレンドをご紹介します。

### INNOVA社が発表した世界の2024食トレンド



### THAIFEX2024から見られた食トレンド

- ①スポットライトを浴びる原材料
- ④プラントベース: 馴染みあるスタイルへの応用
- ⑥自宅で料理を楽しむ

### トレンド① スポットライトを浴びる原材料

世界全体でサステナブルな海洋食材として海藻、スピルリナ、ウォルフィアといった栄養価の高い食品のトレンドが注目を集める中、アジアでは、「天然素材であること」と「地元で調達したものであること」が大きなセールスポイントとなっている。

#### 展示会場で見られた海洋食材



ウォルフィアは、ミジンコウキクサ属に属する水草で、世界で最も早く成長する世界最小の野菜。環境制御が可能な植物工場や水耕栽培でも栽培でき、節水・肥料削減が可能で、環境への負荷が少ないサステナブルなたんぱく源として注目されている。

#### 「天然素材」



#### 「地元調達」



## トレンド④ プラントベース: 馴染みあるスタイルへの応用

「THAIFEX2024」では、機能性植物性原料、シーフード代替品、乳製品代替品などを馴染みある料理やアジアの伝統料理に合わせた植物性製品の展開が目立った。

### ①ハンバーガー From スリランカ



ジャックフルーツとオイスターマッシュルーム入りのバーガーパティです。

[Plant Based Studios](#)

### ②ソース From タイ



昆布とシイタケから作られたヴィーガン・フィッシュソース。

[Meat Avatar - Make It with Passion !!](#)

### ③ミルク From タイ

ブランド「137 Degrees」は、認知機能を促進する植物性DHAを強化したアーモンドミルクを発売。植物性DHAは海藻から抽出され、オメガ3、オメガ6、オメガ9を含んでいます。認知機能を促進し、乳製品不使用で、食べやすく、くせのない味が特徴です。

[137 Degrees - www.simplefoods.net](#)



## トレンド⑥ 自宅で料理を楽しむ

「THAIFEX2024」では、変わったカクテルや栄養価の高い惣菜、手軽なベーカリー製品でパーティーの雰囲気再現。持ち運び(テイクアウト)可能かつ家庭料理にユニークなアレンジを加える食材が増え、自宅でも本格的な料理を楽しめる機会が増えている。

### ①タイグリーンカレー餃子 From タイ



「植物を肉のように美味しく」研究チームと2,000回以上の実験を通じ開発した、アジアシリーズのプラントベース餃子。

[PLANT-TEC Innovation - Meat Zero Brand](#)

### ②パスタ From 中国



こんにゃくで作られた、高タンパクパスタ。栄養満点でヘルシーです。

[About Us - Sichuan Sentaiyuan Biotechnology Co., Ltd.](#)

### ③ヌードル From マレーシア



高タンパクの小麦粉とオーガニックのトリコロールキヌアから作られた。栄養価の高いノンフライヌードル。

[Home | Hello M'arch \(hello-march.com\)](#)

## その他: 「Taste Innovation Show」に選ばれた製品

「THAIFEX2024」では、様々なカテゴリーにおいて革新的な製品の構想、開発、自国市場への流通を行ったメーカーに焦点を当てた「Taste Innovation Show」を発表している。

### ①枝豆スプレッド From タイ

枝豆+米ぬか油+ホワイトチョコレート



日本の大豆や未熟な大豆は、ほとんどの人が「枝豆」と呼んでいるのは、最も人気のある日本料理の一つです。タンパク質が豊富で、ビタミン、抗酸化物質、人間の健康に不可欠なミネラルの利点が詰まったスーパーフードに分類されます。しかも、世界中の健康志向の人々が惚れ込むフードメニューです。昨今、枝豆は、日本の食文化から派生したソフトカルチャーの人気により、国内外で人気を集め、愛されています。

[Chiangmai Frozen Foods](#)

### ②透明醤油 From 日本



フンドーダイの「透明醤油」は、新しいスタイルの調味料です。従来の醤油と違い、黒くないのに、素材を変えることなく「うまみ」を引き出します。和食、洋食、あらゆる料理に使える、次なる「究極の隠し味」です。

[透明醤油シリーズ | フンドーダイ九州熊本老舗醤油メーカー \(fundodai.jp\)](#)

### ③グリーンカレー From タイ



「植物性の代替肉を日常食に」をコンセプトにした、タイ風グリーンカレー。伝統の味を現代風にアレンジしたおいしくて便利な方法を提供します。

[Meatly | Betagro Food \(betagro-food.com\)](#)



## 参考データ

・Innova Database  
・ジェトロ [THAIFEX - Anuga Asia 2024 - 2024年05月 | 世界の見本市データベース\(J-messe\) - ジェトロ \(jetro.go.jp\)](#)

・Innova Reports " Overview of THAIFEX - Anuga Asia 2024 "

## 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。

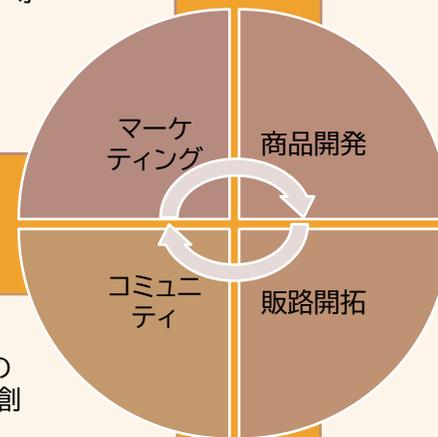
「Trema」オリジナルレポートでは、世界90カ国の膨大な新商品情報が蓄積されたデータベースを活用し、貴社が求める情報を集めたマーケティング支援を行っています。

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。

・コーディネーター・専門家による助言  
・Tremaでの市場マーケティング

・サステナブル食品開発・認証取得補助金



・食関連事業者とのネットワーク機会創出

・商談会・展示会出展支援  
・海外展開支援  
・テスト販売

お申込み・お問合せ先

TEL : 011-820-2062

E-mail : [food\\_kikaku@sec.or.jp](mailto:food_kikaku@sec.or.jp)

HP : <https://sec.or.jp/hanro-kakudai/>

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