

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。

昆布、のり、わかめなど、日本人にとって身近な海洋食材が現在世界で注目され、市場が拡大しています。今回のレポートでは海藻の中でも昆布に焦点を置き、なぜ今トレンド食材として挙げられているのか、注目される背景や海外での昆布製品例を紹介します。

昆布が注目される背景

背景①サステナブル

昆布の成長スピードは海藻類のなかでも早く、世界の食糧不足を解決してくれると言われている。農業や淡水を必要せず、環境への負荷が少ない。また、海洋生植物は陸生植物の倍の二酸化炭素吸収力があることが分かっており、地球温暖化対策にも貢献できる可能性を秘めている。



アメリカ, May 2023

[VIEW DETAILS](#)

トリュフとコショウを入れた昆布チップス。USDAオーガニック。砂糖無添加。アボカドオイルで作られています。再生可能な海洋養殖場からの昆布で作られています。

12 Tides -
Ocean-friendly,
Organic Kelp
Snacks



アメリカ, Dec 2023

[VIEW DETAILS](#)

スーパーフードの昆布とブルーベリー、新鮮なショウガピューレを使ったキューブ型のスムージー。抗酸化作用が高いです。Atlantic Sea Farmsは、美味しく栄養価の高い製品を提供すると同時に、地元の漁師と協力して、再生可能な昆布の養殖を通じて安定的な収入を保障します。



背景②栄養価

海藻は低カロリーでありながら食物繊維やミネラル、ビタミン、抗酸化物質が多く含まれており、健康促進や美容にも効果的である。これらのプラス要素が注目を集め、昆布の人気を高めている。うまみ成分のアミノ酸も多く含み、塩の代わりに料理の味付け役を担えるので、減塩を促す健康食材としても注目されている。



アメリカ, May 2024

[VIEW DETAILS](#)

塩コショウ風味の海藻スナック。ビーガンに適しています。グルテンフリー。GMOフリー。エネルギーチャージができ、ミネラル、ビタミン、抗酸化作用が高いです。

[海の軽食 \(snacksfromthesea.com\)](http://snacksfromthesea.com)

オーストラリア, Jan 2023

[VIEW DETAILS](#)

この栄養補助食品(サプリメント)は、健康な甲状腺機能をサポートし、体の新陳代謝を維持します。ノバスコシア州とブルターニュ州の海水で育ち、環境的に持続可能な方法で収穫される海藻を原料としています。



背景③植物由来

生活習慣病予防や動物福祉への関心の高まりから、世界で人気を集める植物性由来(プラントベース)食品。ベーコンをはじめ、海藻を原料とした植物性のツナやジャーキーなど、海藻を使った動物性代替品が増えている。植物性由来の食品に豊富に含まれる栄養素は体内で合成することが難しいため、海藻類のなかでも高い栄養価と気軽に購入できる点から昆布は注目されている。



アメリカ, Oct 2021

[VIEW DETAILS](#)

海洋養殖された昆布、マッシュルームなどスーパーフードで作られたレモンとハーブのバーガー。100%プラントベース。ヴィーガン向けです。

アメリカ, Oct 2023

[VIEW DETAILS](#)

湯通した昆布にキムチを混ぜ合わせた発酵海藻サラダ。グルテンフリー。ヴィーガンに適しています。メイン州の海藻で作られており、クリーンで健康的で、プロバイオティクスやその他の必須栄養素が豊富です。



Innova Market Insights社の昆布に関するレポート*では、専門家は昆布について次のように言及している。

- ・最近の発表によれば、海藻の消費頻度が低い国でも昆布をはじめとする海藻の認識が向上しているようだ。仮に海藻が受け入れられつつあるのであれば、海藻をベースにした幅広いカテゴリーに市場が開かれることになる。世界中で海藻が消費されてきた歴史は、伝統とクリーンラベルを軸にした海藻・海藻加工品の製品ストーリーに役立つことは間違いない。しかし世界各地の幅広い消費者をターゲットにするには消費はまだややニッチであり、今後も課題は続きそうだ。
- ・海藻の中には昆布などヨウ素含有量が特に高いものがあり、安全に適用できる用途が限定される可能性がある。また、環境変化によって急速に影響を受ける重金属や海洋毒素に汚染される可能性もある。

昆布製品の例

アジアでは、素材自体、またはうまみ成分に着眼して使われることの多い昆布だが、欧米ではスナックやドリンク、さらには植物性シーフードの風味付けや栄養強化などクリエイティブに活用されている。

アジア
昆布 = 出汁、素材

クリックすると詳細が見られます

欧米
昆布 = 多様な加工品

	<p>ピリ辛昆布結び</p> <p>中国, Feb 2024</p> <p>VIEW DETAILS</p>		<p>ジンに砂糖昆布を加えたもの</p> <p>イギリス Jul 2024</p> <p>VIEW DETAILS</p>
	<p>乾燥昆布</p> <p>韓国, Apr 2024</p> <p>VIEW DETAILS</p>		<p>犬・猫用 昆布パウダー</p> <p>United Kingdom, Dec 2023</p> <p>VIEW DETAILS</p>
			<p>昆布で作った白身魚代替品</p> <p>カナダ, Jun 2023</p> <p>VIEW DETAILS</p>
			<p>昆布をメインに使用した生姜ごまシーフードベジバーガー</p> <p>アメリカ, Sep 2022</p> <p>VIEW DETAILS</p>

まとめ

- ・昆布は世界的なトレンドと合致しており、ますます需要が高まっていくことが予想される。
- ・欧米ではスナックやドリンク、肉魚代替品として活用されている事例も多く、動物出汁を使わずにうまみを引き出せる植物性食材として、今後の可能性を秘めている。
- ・従来商品でも「サステナブル」「栄養価」といった新たな訴求が可能である。
- ・ヨウ素の含有量や重金属の影響など、その安全性の確認に慎重な国が少なくない。輸入規制を含めて注意が必要である。

参考データ

・Innova Database

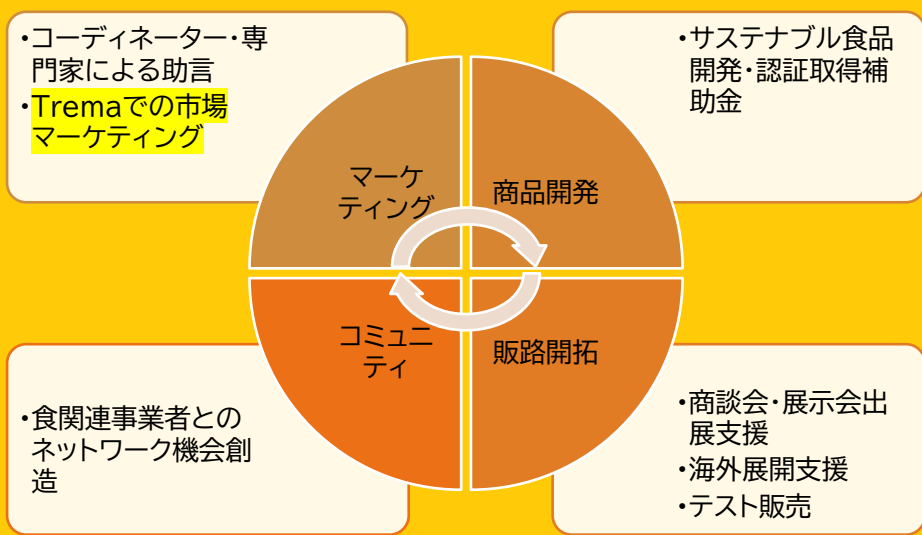
Tremaを活用して貴社だけの食品最新情報をキャッチしませんか？

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/

