

<もくじ>

[1. 世界のメガトレンド](#)

[2. トレンド③大胆な組み合わせのフレーバー](#)

[3. トレンド④腸内環境](#)

[4. トレンド⑤プラントベース：植物の在り方を見直す](#)

[5. まとめ](#)

- ◆ 本レポートでは、Innova Market Insights（イノヴァ・マーケット・インサイト）社*のデータベースを採用し、データベースで見られる小売店（スーパーマーケット、コンビニエンスストア等）での製品発売点数を中心とする製品情報及び現地専門家による分析レポートより、必要な情報を抜粋し本レポートにまとめています。

*Innova Market Insights社…オランダ・フードバレーに本社をかまえる食品トレンド分析に強みを持つグローバルリサーチ企業。1億5000万点のデータと30年にわたる食産業での実績を持つ。世界主要都市（90か国）でのセミナーや、食品トレンドメディアサイトも運営。



- ◆ 「VIEW DETAILS」と記載のある商品は、クリックすると 製品の詳細（価格、原材料、生産国など）が見られます。同様に引用欄からも現地企業情報や食品にまつわる記事が見られるものがあるので、翻訳ソフトを活用しご利用ください。
- ◆ 本レポートのWEBサイト等第三者が閲覧できるSNSへの転載は禁止です。社外利用希望の場合は、必ず財団に共有先と利用目的を事前報告ください。
- ◆ この情報は、Innova Market Insights社のデータベース等を利用し、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、ご了承の上ご利用ください。

世界の食トレンドと菓子市場

Trema
Report

Vol. 25 2025年7月

世界のメガトレンド

- 下記のようなメガトレンドが菓子カテゴリにも大きく影響している。
- 持続可能な社会の構築：気候変動の影響によるインフレなど、地球規模での問題が消費者にも影響する機会が増え、地球の健康を意識し自分事化する消費者が増えた。
- 人口分布の変化、健康とウェルビーイング：健康問題、医療の発達、インフレなどの社会問題が重なり、自分自身の健康に関心・責任を持ち、軽度な身体の不調を自分で治療する「セルフメディケーション」が増加。

産業と消費者に影響を与える世界のメガトレンド



持続可能な社会の構築

地球の健康と気候変動の影響は、政府、産業界、消費者にとって世界的な関心事のトップであり続けている。



技術的混乱の継続

技術革新のスピードは、私たちの生活様式や経済・社会構造を常に変化させている。それはまた、地球規模の問題を解決する道でもある。



人口分布の変化

いくつかの主要市場における出生率や年齢分布の変化は、経済やマーケティング手法に影響を与え、社会的要因が世帯構造を変化させている。



経済と政治による価格変動

私たちの生活は紛争とパンデミックからの回復に影響された経済的・政治的変動に大きく左右されている。



健康とウェルビーイング

世界的な医療費の高騰は、健康とウェルビーイングの両面で、より積極的なアプローチを生み出している。

※今回の調査では、INNOVA MARKET INSIGHTSが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分析し、毎年発表している、2025年食のトップ10トレンドをもとに、菓子カテゴリのトレンド分析を行いました。



Source: Innova Reports : Top_10_F&B_Trends_2025_-_Global

トレンド③大胆な組み合わせのフレーバー

■ コロナ禍で自宅で料理を楽しむ時間が増えたことから、消費者は非日常を味わえるような製品を求めることが増え、企業は味だけでなく、変わった食感や他の菓子メーカーとのコラボレーションを通じて、これまでにない製品を発売しようと工夫している。

■ 中でもフリーズドライ製品は、他の変わった菓子と並んで、新しい食感が体験できるものとしてを活用されている。日本では珍しいフリーズドライ製品は、手軽さと栄養価の両方を兼ね備えていることから、海外で注目が集まっている。

- 2025年食のトップ10トレンド
- ① 原材料の価値訴求
 - ② ウェルネスの細分化
 - ③ **大胆な組み合わせのフレーバー**
 - ④ 腸内環境
 - ⑤ プラントベース：植物の在り方を見直す
 - ⑥ 気候への対応
 - ⑦ 食と美容
 - ⑧ 伝統の新たな解釈
 - ⑨ メンタルヘルス向け食品
 - ⑩ 広がるAI活用

世界の消費者
43% 「究極の贅沢を味わえるような、クレイジーな製品を探している」と回答。

例① 限定版

+24%
限定版を謳った菓子の年平均成長率 (Global, 2022-2024)



リコリス味のソフトヌガー。
South Africa, Dec 2024



「大粒ラムネ ミステリーファンタ味」は、ブドウ糖を80%使用し、炭酸飲料を思わせる発泡感で、ファンタの限定フレーバーの味わいを表現。
Japan, Jan 2025

例② フリーズドライ

+51%
フリーズドライ菓子の年平均成長率 (Global, CAGR 2022-2024)

カリカリ食感
フリーズドライのマシュマロ。
United Kingdom, Dec 2024



United Kingdom, Dec 2024



カリカリで美味しい、フリーズドライの輪っかタイプのグミ。
United States, Jan 2025

例③ 味・食感

この製品は、マシュマロをプレミアムチョコレートに浸した後、外側をキャンディで覆っています。
United Kingdom, Mar 2025
[Trend Hunter](#)



United Kingdom, Mar 2025



Tamalitozが新フレーバーを発売：「Tamalitoz Chili Pops Chamoy」は、甘さ、辛さ、ピリッとした風味がブレンドされ、複雑な味わいを生み出しています。
United States, Jan 2025
[Tamalitoz](#)

Chamoy…メキシコ発祥のソースで、あんずなどの果物にチリパウダーを加えたもの。メキシコのスイーツやスナックに使われることが多い。

Source: Innova Reports : Top Trends in Sugar Confectionery – Global

トレンド④腸内環境

■「消化・腸の健康」を訴求した新商品発売点数は昨年から38%増加。世界的に腸内環境を整えることが健康維持に重要だという考えが浸透しており、それが菓子カテゴリにも影響していることがわかる。

■「腸の健康」に使用される機能性素材で特に近年注目されているのがプロバイオティクス(腸内に良い影響を与える生きた微生物)であり、腸内環境の改善や免疫調節機能へのアプローチにより、アレルギー反応を軽減する作用が期待されている。

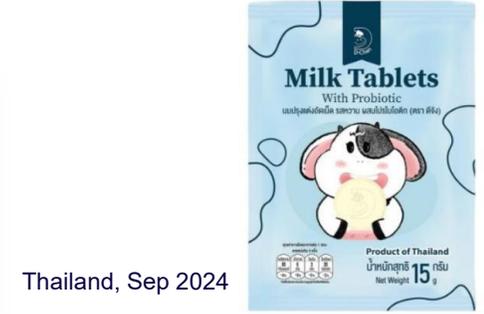
- 2025年食のトップ10トレンド
- ①原材料の価値訴求
 - ②ウェルネスの細分化
 - ③大胆な組み合わせのフレーバー
 - ④腸内環境
 - ⑤プラントベース：植物の在り方を見直す
 - ⑥気候への対応
 - ⑦食と美容
 - ⑧伝統の新たな解釈
 - ⑨メンタルヘルス向け食品
 - ⑩広がるAI活用



- 腸の健康に使用される機能性素材TOP3
- 1 食物繊維
 - 2 ビタミンD
 - 3 プロバイオティクス



マイクロカプセル化されたプロバイオティクス20億個と食物繊維4gが入ったフルーツスナック。



プロバイオティクスが入ったミルクタブレット。消化を促進する効果を持つ。

Source: Innova Reports : Top Trends in Sugar Confectionery – Global

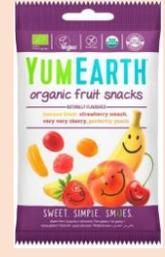
トレンド⑤プラントベース：植物の在り方を見直す

■プラントベースに関するトレンドは、トレンド全体の5位と話題性は落ち着いてきており、プラントベース市場は成熟傾向。
 ■消費者はプラントベース製品を購入しない理由として「加工しすぎていること」「人工的な成分が多いこと」を挙げており、より自然で加工度の低いプラントベース製品へと方向転換している。
 ■特に注目されているのが「ゼラチンフリー」であり、新商品発売点数は昨年から31%増加。ペクチンやコーンスターチなど自然な原料を使用し、ゼリーやグミを製造する企業が増えている。

- 2025年食のトップ10トレンド
- ①原材料の価値訴求
 - ②ウェルネスの細分化
 - ③大胆な組み合わせのフレーバー
 - ④腸内環境
 - ⑤**プラントベース：植物の在り方を見直す**
 - ⑥気候への対応
 - ⑦食と美容
 - ⑧伝統の新たな解釈
 - ⑨メンタルヘルス向け食品
 - ⑩広がるAI活用



+16% 「自然」を謳ったプラントベース菓子の年平均成長率 (Global, CAGR 2020-2024) Poland, Dec 2024



Yum Earthは、天然ペクチンを使用し、ビーガンの方にもお召し上がりいただけるグルテンフリー製品を自信を持ってお届けします。このゼリーは本当にクリーンでナチュラルであり、お客様の高い期待に応えるものです。

+31% 「ゼラチンフリー」をプラントベース菓子の前年比成長率 (Global, CAGR 2024 vs. 2023) Ghana, Nov 2024



【原材料】甘味料：マルチトールシロップ、コーンスターチ、水、酸味調整剤：クエン酸、天然香料、植物油（ココナッツ、菜種）、艶出し剤：カルナウバロウ、着色料：ルテイン、濃縮黒人参ジュース、濃縮スピルリナ、ペニバナ抽出物、甘味料：ステビオール配糖体

- ゼラチンを使わない菓子に使われる原材料TOP5 (2022-2024, Global)
- 1 ペクチン
 - 2 コーンスターチ
 - 3 カラギーナン
 - 4 小麦スターチ
 - 5 タピオカスターチ

Source: Innova Reports : Top Trends in Sugar Confectionery – Global

まとめ

- ◆世界の食トレンドは菓子市場に大きな影響を与えており、③大胆な組み合わせのフレーバー④腸内環境⑤プラントベース に関するトレンドは、今後ますます注目されるだろう。
- ◆自社の商品開発に取り入れる以前に、まずは世界のトレンドがどのように進み、消費者が何を考え消費活動を行っているかを知ることが、今後の海外展開のカギとなる。

Trema で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、世界のサステナビリティ動向と事例についてご紹介しました。Tremaでは、世界90カ国のデータからサステナビリティのより詳細なデータや貴社に合わせた海外情報を収集することができます。

輸出向けの商品開発、海外販路開拓の情報収集、海外視察・商談の前などにぜひご活用ください。

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/>