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

<もくじ>

1．消費者の健康意識向上がスナック市場に影響
2．食習慣の違いがスナックカテゴリ構成に反映
3．アジアでは辛味、欧州ではロースト味が人気
4．中国・日本は健康訴求より素材そのものを重視
5．まとめ

- 本レポートでは、Innova Market Insights（イノーバ・マーケット・インサイツ）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3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、ご了承の上ご活用ください。

世界のスナック市場最新動向

Trema Report

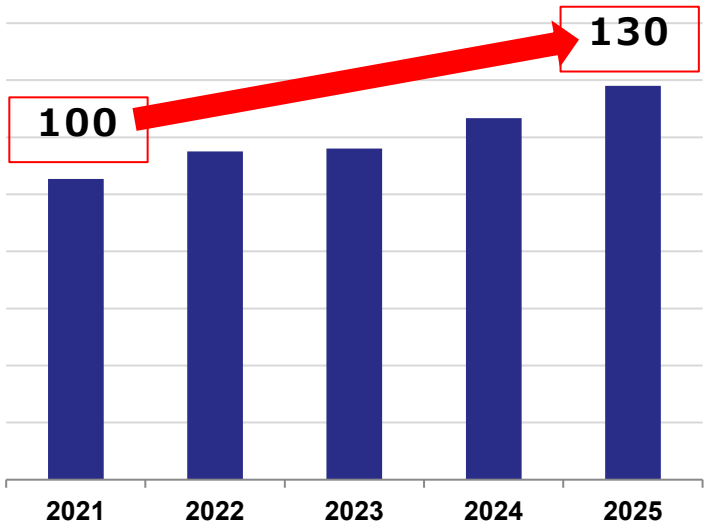
Vol. 40　2026年10月

Trema

消費者の健康意識向上がスナック市場に影響

■スナックカテゴリの新商品発売点数は安定して増加傾向。2021年と比較すると130%増加しており、2025年は最多を更新。
■2026年のトレンドはスナック市場にも大きく影響しており、世界的な消費者の健康意識向上を背景に、間食として消費されるスナックにも機能性や栄養素が求められるようになっている。また、天然由来の植物性原料の利用や原材料訴求の増加から、スナックカテゴリの中でも加工度の低い「フルーツスナック」や高たんぱくである「穀物スナック」市場の成長が加速して見られた。

スナックの新商品発売点数の推移（全世界/2021-2025）



2026年食のトップトレンドとスナック市場

トレンド⑴高たんぱく質

たんぱく質を菓子やスナックに取り入れることで、間食にも高たんぱくと満腹感、体重管理の効果を結びつける動きが広がっている。



マカナ（インドで食べられる植物種子）のスナック「高たんぱく質配合で免疫力と体重管理をサポートします。」

India, Dec 2025

トレンド⑵本物の植物由来

天然由来の植物性原料を使用し、肉の模倣・代替品としてではなく、高たんぱくの植物原料を素材のまま取り入れるものへと変化している。



「植物由来のポテトチップスは、トウモロコシ、ひよこ豆、米などの本物の穀物に加え、カボチャやエンドウ豆のたんぱく質を原料として作られています。」

Poland, Sep 2025

トレンド⑶新たな伝統の創造

伝統的なレシピや地域の味を、本場の味を損なうことなく、現代的なスナック形式にアレンジする機会が増えている。



スリランカの家庭で親しまれてきたお菓子作りの製法にインスピレーションを得た、伝統的な手作りのココナッツロール。

Singapore, Jul 2025

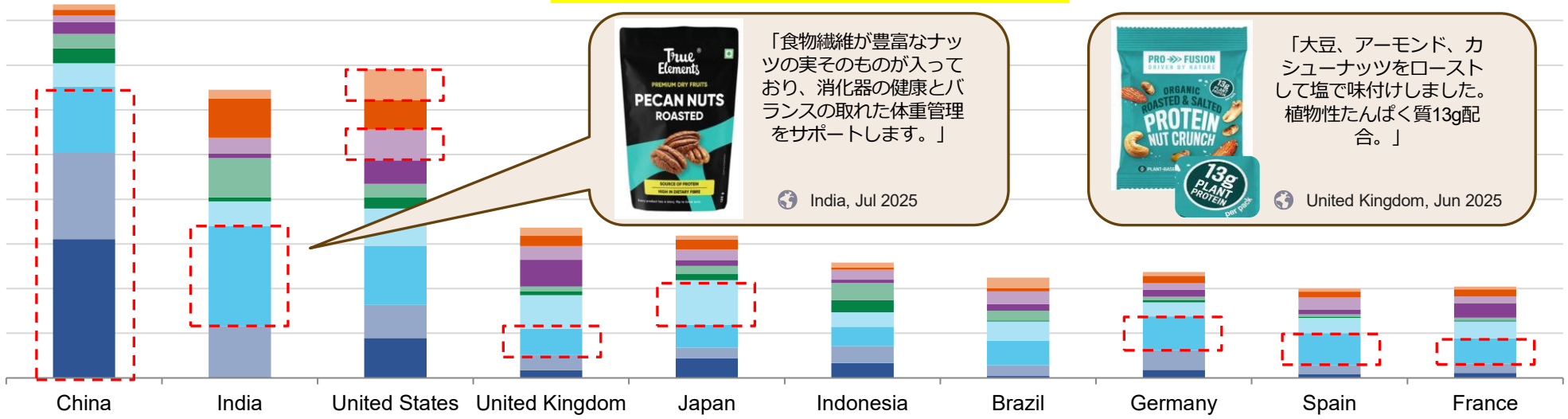
Source: Innova Database（Category: Snack）
Innova Reports（TOP GLOBAL TRENDS 2026 IN SWEETS & SNACKS）

Trema

食習慣の違いがスナックカテゴリ構成に反映

■ カテゴリの内訳は国によって大きな差があり、中国は肉魚系、フルーツ、ナッツ系と幅広く展開され、新商品発売点数も最も多い。
■ベジタリアン人口の多いインドやヴィーガン市場が大きいヨーロッパでは、肉を使わない「ナッツ系スナック」の割合が高い。
■アメリカも中国同様偏りなく展開されているが、隣国メキシコの影響を受け「ポップコーン」「コーンスナック（トルティーヤチップスなど）」などトウモロコシ由来のスナックの割合が高い。
■日本では「ポテトスナック」が圧倒的に多く、ポテトチップスが市場を牽引している。

国別：カテゴリ別スナックの新商品発売点数（全世界のTOP10/2021-2025）



「食物繊維が豊富なナッツの実そのものが入っており、消化器の健康とバランスの取れた体重管理をサポートします。」

India, Jul 2025

「大豆、アーモンド、カシューナッツをローストして塩で味付けしました。植物性たんぱく質13g配合。」

United Kingdom, Jun 2025

- 肉魚スナック*
- フルーツスナック
- ナッツ系スナック
- ポテトスナック
- 野菜スナック
- 穀物スナック
- フィンガーフード**
- コーンスナック
- ミックススナック
- ポップコーン

Source: Innova Database
（Category: Snack）

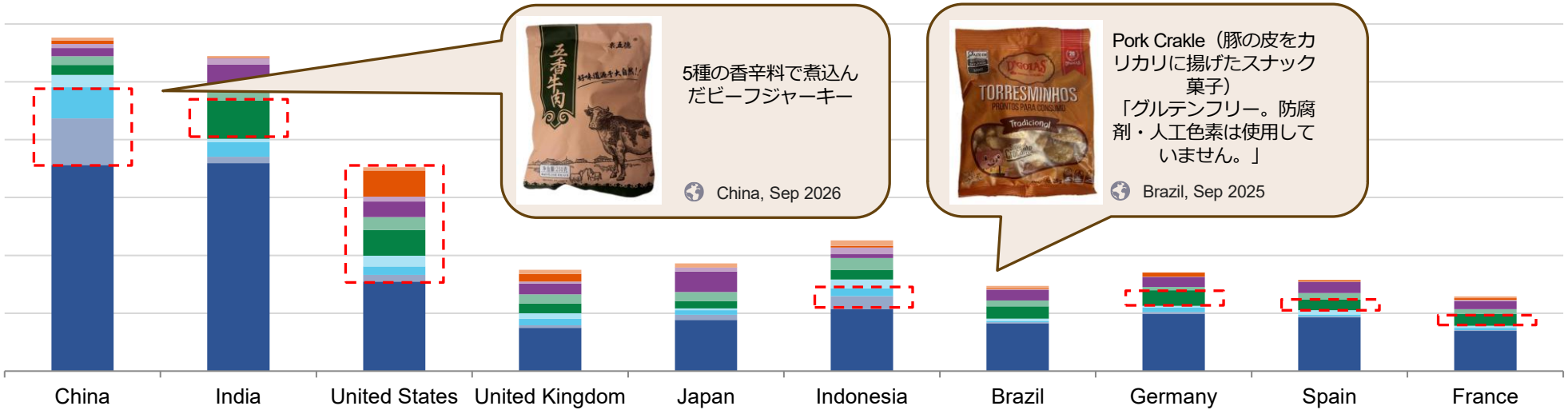
*肉魚スナック…ビーフジャーキー、サラミなど肉系珍味、するめ、ホタテかいひもなどの魚系珍味が含まれる。基本的には常温の乾燥した品が多いが、一部冷蔵・冷凍品（かまぼこなど）なども含まれる。
**フィンガーフード…ナイフやフォークなどを使わず、手で直接つまんで食べる小さな料理。ミニバーガー、串焼き、サンドイッチなど。オードブルも含まれる。

Trema

アジアでは辛味、欧州ではロースト味が人気

■フレーバー別に見ると、TOP10すべての国で「味無し（プレーン味など）」が半数を上回るが、欧米はビーフジャーキーのオリジナル味が多く、アジア圏はさきいかなどの水産乾燥珍味が多いなど、「味無し」の内訳はエリアによって大きく異なる。
■中国やインドネシアは、「チリ」のほか各国独自の香辛料を使用した辛味のあるフレーバーが人気であることが窺える。
■前ページで「ナッツ系スナック」の割合が高かったインドやヨーロッパでは、「ロースト」の割合が高い。
■同様に、前ページで偏りなくカテゴリ展開されていたアメリカは、フレーバーも全体を広くカバーしている。

国別：フレーバー別スナックの新商品発売点数（全世界のTOP10/2021-2025）



Source: Innova Database
（Category: Snack）

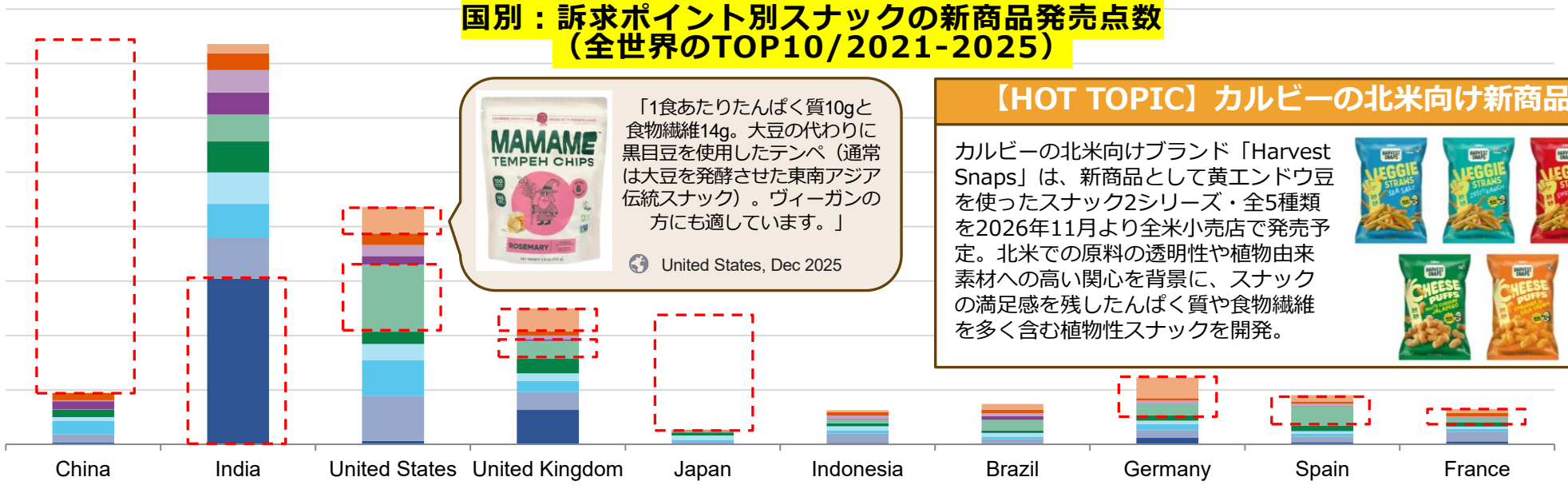
*味無し（Unflavored）…プレーン味、オリジナル味など。ビーフジャーキーのオリジナル味、イカのあたりめやするめもここに属する。
**スパイシー（Spicy）、チリ（Chili）…「スパイシー」は香辛料（スパイス）が効いた豊かな風味の辛さ、「チリ」は唐辛子を使用したものを意味する。

Trema

中国・日本は健康訴求より素材そのものを重視

■国別に見た新商品発売点数は中国が1位であるにもかかわらず、訴求ポイントの内訳を見ると中国や日本は健康訴求がほぼない。中国や日本では、健康訴求より商品そのものや原材料を重視したシンプルな設計が多いことが窺える。同じアジアでも、ベジタリアン人口が多いインドでは「ベジタリアン」訴求が圧倒的に多く、その他の健康訴求も幅広く見られる。
■欧米では「ヴィーガン」「グルテンフリー」などの健康訴求が多く、キノコを使用したジャーキーやサラミ状のフルーツスティックなどが多く見られた。

国別：訴求ポイント別スナックの新商品発売点数（全世界のTOP10/2021-2025）



「1食あたりたんぱく質10gと食物繊維14g。大豆の代わりに黒目豆を使用したテンペ（通常は大豆を発酵させた東南アジア伝統スナック）。ヴィーガンの方にも適しています。」

United States, Dec 2025

【HOT TOPIC】カルビーの北米向け新商品

カルビーの北米向けブランド「Harvest Snaps」は、新商品として黄エンドウ豆を使ったスナック2シリーズ・全5種類を2026年11月より全米小売店で発売予定。北米での原料の透明性や植物由来素材への高い関心を背景に、スナックの満足感を残したんぱく質や食物繊維を多く含む植物性スナックを開発。

Source: Innova Database
（Category: Snack、 Positioning: ConvinienceとEthicalを除く）
カルビーニューリリース

まとめ

- 世界のスナック市場は拡大を続けており、新商品発売点数は2021年比で130%増加。
- 世界的な消費者の健康意識向上を背景に、間食として消費されるスナックにも機能性や栄養素が求められるようになっている。
- エリア・国ごとにカテゴリ構成やフレーバー、訴求の仕方は大きく異なり、各国の食文化や消費者ニーズが商品開発に反映されている。
- 海外展開においては、成長が続く天然由来の植物性原料の利用や原材料訴求などのトレンドを捉えつつ、市場ごとの嗜好や価値観に合わせた商品開発・訴求戦略が重要である。

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、世界のスナック市場の最新動向について各エリアのフレーバーや訴求の違いをご紹介しました。
Tremaでは、世界90カ国のデータから各トレンド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/