

注目の食トレンドは 世界からやってくる！

【欧米のフードトレンド11選 2018】



GLOBAL STAGE

1章 目新しい食のトレンドは？2018年は世界的にどんな傾向にあるの？

- 毎回同じようなメニュー開発をしてしまう！どうやって陳腐化から脱する？
- 日本以外のトレンドもチェック！自社がトレンドの先駆けに？

2章 2018年、世界で静かなブームとなっている食のトレンドを知る！

【欧米のフードトレンド11選】

- 欧米のフードトレンド11選

Sushirrito, Nikkei料理, ヨージ, メゾン・リコ, チリエ, 社会貢献レストラン,
チョイシーズ・グルテン・フリー, 食品ロス, 進化する冷凍食品,
ビール風呂, アジア麺

3章 もっとクールに！刺激的に！貴社のメニューを変革したいなら？

- 世界35か国で毎食の食卓調査も可能！食のトレンドをリサーチ、メニュー開発するならグローバルステージへ！
- グローバルママ研究所サービス
- 会社概要

第一章

目新しい食のトレンドは？
2018年は世界的にどんな傾向にあるの？



食にまつわる市場は特性の一つとして、消費者による利用頻度が高い業態・業種であることから、陳腐化のスピードも速いのが特長です。

トレンドの変化が早い昨今、次から次へと新しい提案が求められ、競争も非常に活発です。

また、インターネットやスマホが普及するにつれて、消費者が受け取る情報は爆発的に増えていますが、受信できる情報量は有限です。そのなかでいかに目に留まるかという工夫もさらに求められるようになってきました。

つまり、印象に残り、リピートされる食に関する情報を提供したり、メニューを開発したりすること自体が、さらに難しい社会になりつつあるとも言えます。



世の中には数えきれないほどのメニューやレシピが存在します。しかし「斬新なメニューを開発したい」「トレンドをうまく活用してPRしたい」と思っても、日々の業務に追われ、今あるメニューのマンネリ化を防ぐために苦心することに終始してしまうというのはよくあること。

そのようなときには視点を变えて、海外のフードトレンドを参考にしてみるのもひとつの方法です。日本とは文化や習慣が異なる海外では、食のとらえ方が異なります。また、共働き家庭の増加など、今後日本が経験すると予測される社会構造の変化を先に経験している国もあり、参考になる事例やノウハウが数々存在します。

そこで、次章では、2018年に注目したい欧米の食トレンドのいくつかをご紹介します。



第二章

**2018年、世界で静かなブームとなっている
食のトレンドを知る！**



今や「SUSHI」は世界標準。ただし、レストランでは高い、できあいの寿司は質が悪い。そこで、誕生したのがこのメニュー。ブリドーのようにオーダーしてから作られ、片手でも食べられることから若者の間で人気だそう。

✂ 「Sushirrito」とは、寿司とブリドーをミックスした新しい食べ物。もともと、メキシコ料理のブリドーは、トルティーヤで肉や野菜、チーズなどを巻いたもの。ここからヒントを得たもので、いわゆる手巻き寿司のようなものだ。



ここに
注目！

- ✓その場で巻くからネタも新鮮、コスパよし、カスタマイズできるお寿司！
- ✓見た目がフォトジェニックでインスタなどのSNSと相性ばっちり

詳細情報はこちら▶<http://gm-ri.com/member/entry-340.html>



日本食人気が定着したフランス。新たに注目を集めている料理がある。その名も「Nikkei（日系）料理」。日系料理でよく利用される食用花を使ってパフェのように盛り付けたりし、味もさることながら、SNS映えで大人気に！



日系料理とは、南米の日系人が和食を現地の食材と組み合わせてアレンジした料理がルーツ。ひと言で言えば和食と他国料理とのフュージョン料理のこと。SNSを中心にフランスで認知されつつある。



ここに
注目！

- ✓日本食を醤油以外で食べる新しい料理法が新鮮
- ✓美を重んじるフランスで大事なフォトジェニックな見た目！
- ✓マイナーな南米料理と、日本食との斬新なマリアージュ



共働き・子育て世代は何かと忙しいが、子どもの食事は疎かにできない。そのような親心をキャッチした離乳食が話題に。商品はすべて無添加、無着色、防腐剤なし。オーガニックでグルテンフリーな上、価格もリーズナブル。

✂ フランスのスタートアップ「ヨージ（Yooji）」の商品は、メインとなる魚や肉が4種類、付け合せに至っては15種類と豊富なラインナップ。国産有機栽培の農家や水・畜産業者から食材を仕入れ、仏国内で調理された添加物フリーの離乳食が特長。



ここに
注目！



- ✓一食分が個別に冷凍されて使いやすく、従来の瓶詰め商品に比べてゴミが減らせる
- ✓オーガニックでありながら冷凍で長期保存ができる



フランス西部と東部の2箇所に拠点を置く「メゾン・リコ Maison Ricot」は、地域限定の冷凍食品宅配サービスを行う会社。「地場産冷凍食品」を売りに急成長！その成功の秘密は徹底した顧客志向にあり。



メゾン・リコの商品の特長は、地場産の強みで、生鮮食材を新鮮なうちに冷凍加工できること。製品によっては、注文を受けてから袋詰め、品質管理のためのテストは毎週実施。地元こだわった顧客第一主義が熱烈な支持につながっている。



ここに
注目！



- ✓対象地域限定！行き届いた質の高いサービスが受けられる
- ✓顧客第一主義！顧客も参加できる地元イベントも！
- ✓地元産が4分の3！地産地消を求める消費者ニーズをキャッチ



フランスの冷凍食品宅配会社「チリエ（Thiriet）」の冷凍ハーブや冷凍ソースは、バリエーションの幅が広く、消費者側に立った使い勝手の良さが特長。共働き家庭が多いフランスで急速な成長を遂げている。

✂ チリエの冷凍ソースは、フランスの伝統料理からエスニックまで網羅。仕込みに手間がかかるソースが、使いやすいサイズのタブレット状に冷凍されており、凍ったままのソースをフライパンや鍋に入れて温めるだけで立派なメインが完成する。



ここに
注目！

- ✓ 時間がかかるソース作りだが、冷凍なので、手間いらず
- ✓ 便利なタブレット形状。必要な分だけ解凍して使える！
- ✓ 本格的な味が手軽に再現できて料理のレパートリーが広がる



イタリアでは様々な社会貢献型レストランが話題に。服役囚の出所後の社会復帰応援を目的としたレストランや、貧しい人たちの救済を目的に1€で食事ができるレストランなど。社会貢献と食のトレンドの先駆け的事例が多い。

✂ ユニークな形でワクワク感や希望を与えながら、スマートに社会的に困難のある人達を助けるのは、世界的トレンド。専門家監修により、料理の質についても評価は高い。レストランを訪れる客たちは、最高の料理を味わうことができる。



★ ★ ★
ここに
注目！

- ✓ 思わず訪れたくなるようなユニークなコンセプト
- ✓ 子どもが「慈善」についてリアルに学ぶきっかけに
- ✓ 提供される料理のレベル自体も高く、リピートにつながる



オーストラリアでも食品アレルギーは増加傾向。対策として、明確に商品の原材料表記を行うことが徹底されつつある。このような中、原材料から選べるシドニーのパン屋「チョイシーズ・グルテン・フリー」が話題に。

✂️ 商品の特長はすべて、一切グルテンや小麦を使用していないこと。ビーガン向けの商品も充実。また、オンライン注文の充実と行き届いた配達サービスでリピート率も驚異の数値を誇る。



★ ★ ★
ここに
注目！

- ✓ 原材料から選べる徹底した安全面がウリ
- ✓ 100種類以上の充実した品ぞろえで飽きないラインアップ
- ✓ 1個から宅配可能！操作も簡単なオンライン注文システム



世界の飢餓人口は約8億人。9人に1人が食糧不足で苦しんでいる一方で、廃棄される食品の量は年間約13億トン。オーストラリアでは消費期限切れ前の廃棄商品を業者から集め、各スーパーで無料提供するサービスが進んでいる。

✂ ポイントは、現代社会の問題とされる食品ロスへの積極的な取り組みと食糧不足で苦しむ人々への食糧提供という「食糧」と「人々」の救済を同時に行っていること。固定店舗のスーパーで全品無料で提供されるほか、地域の慈善団体への寄付も。

★ ★ ★
ここに
注目！

- ✓ 食品ロスを困っている人に届ける社会貢献性
- ✓ 大手ホテルやスーパーなども参加しており共感しやすい
- ✓ ちょっとした志（寄付）が食品ロスの問題の解決につながる

年間を通じて様々な家庭にまつわるイベントがあるドイツ。手軽に時短でおいしくパーティー料理を提供するために欠かせないのが冷凍食品。最新の冷凍食品は、ドイツの主婦の心をつかむラインアップが充実。

❌ 冷凍食品の味などの質も向上している。パンやケーキ、焼き菓子、冷製デザートまで、何でも冷凍食品でパーティー準備ができるようになりつつある。また、オーガニック大国ならではのグルテンフリー、ラクトースフリーの商品も要注目だ。

★ ★ ★
ここに
注目！

- ✓時短・手軽・豪華なおもてなし冷凍食品は主婦の味方
- ✓予算とニーズに合わせて選べる豊富なラインアップ
- ✓アレルギー対応やオーガニックなど、特定ニーズに対応





ドイツといえば、ビールとソーセージ。疲れた時にはビールはもちろんだが、「ひと風呂ビール」もあり。ホテルやスパには、ビール風呂のスパがあり、リラックス効果があるほか、肌にもよいとか。新たな観光資源のヒントに。

✂ ビール風呂には、また、イーストやモルト（麦芽）が豊富なビタミンBが含まれており、美肌効果も期待できる。ビール風呂につかりながら、焼きたてパンやバイエルンソーセージ、ビールが楽しめる一大レジャーの一環となっている。



ここに
注目！

- ✓ドイツの観光資源「ビール」を全身で体感できる
- ✓美肌などの美容効果、リラックス効果
- ✓ビール風呂（美）と食、宿泊と組み合わせで楽しめる娯楽性





ドイツの消費者の間で広まりつつある欧州外の食品。エスニック系のほか、アジア各国の麺も手軽に購入できるように。レストラン数も増え、ベルリンでも蕎麦を使った麺料理屋のほか、ラーメン屋の出店も進んでいる。



アジアの麺は、10年前と比較し、スーパーで当たり前のように手に入るように。ラーメン店の人気上昇したほか、さまざまな種類のカップ麺まで登場。フォーなど、野菜を多く取り入れたアジア麺はヘルシー志向のターゲット層に受け入れられ、人気を博している。



ここに
注目！



- ✓食卓の定番を変えたいときに調理も手軽なアジア麺を活用
- ✓グルテンフリーやベジタリアン対応などヘルシー志向に合致
- ✓子どもたちが大好きな食材だから広まりやすい

第三章

**もっとクールに！刺激的に！
貴社のメニューを変革したいなら？**

「海外で売れるメニューを開発したい！」 「海外女性のホンネとは？失敗したくない！」 だからグローバルママ研究所に！選ばれる3つの理由

今回、資料で取り上げたような海外の食トレンドをメニュー開発に活かしたい。海外で売れる商品やメニューを創りたい。そのように考える企業様はぜひ、グローバルステージにご相談ください。世界35か国に広がる弊社リサーチャーのネットワークおよび世界に広がる女性団体ネットワークを駆使して、世界の最新女性マーケティングに関して常に情報収集しています。また、国内外でファミリー層向けマーケティングに特化してきた実績から、食等、生活環境に関わるサービス等のさまざまな提案が可能です。この機会にぜひ、本資料末の連絡先よりお問い合わせいただければ幸いです。

KNOW-HOW



長年培った、ファミリー層をターゲットとする企業向けの**マーケティング・PRコンサルティングのノウハウを活用**

QUICKLY



リーズナブルかつスピーディーに、競合調査やコンセプト受容度チェック、ブランド測定などの小規模調査が可能

QUALITY



海外と日本の相違点を理解し、かつ、生活者視点を持つ日本人ママリサーチャーによる、**きめ細かで高品質な調査**

カテゴリー	メニュー	サービス内容	価格
調査	【海外ミニ調査】（1か国）	海外進出の最初の足がかりを調査。“現地では何が売れる決め手？”“現地で人気の競合商品は？”低コスト・1.5ヶ月納品・調査設計無料。	1か国 ¥198,000～
	【海外ミニ調査】（3か国）	海外進出の最初の足がかりを調査。“現地では何が売れる決め手？”“現地で人気の競合商品は？”低コスト・1.5ヶ月納品・調査設計無料。	3か国 ¥475,200～
	海外デプスインタビュー（5人～）※Skype等	クライアントニーズに合わせて、海外のローカル女性・ママをセグメント。個別インタビューでターゲット層（女性等）のニーズに迫る。試食等可。	1式 ¥240,000～
	海外グルイン／座談会プラン（定性5人）	クライアントニーズに合わせて、海外のローカル女性・ママをセグメント。グルインでターゲット層（女性等）の行動特性やニーズに迫る。試食等可。	5人 ¥300,000～
	海外グルイン／座談会プラン（定性10人）	クライアントニーズに合わせて、海外のローカル女性・ママをセグメント。グルインでターゲット層（女性等）の行動特性やニーズに迫る。試食等可。	10人 ¥500,000～
	海外共創型ワークショッププラン（～15人）	海外市場向け商品・サービスを0から開発。ローカル女性やママが参加。独自設計のもと実施するワークショップで複数の開発アイデアを策定。	1式 ¥740,000～
	海外サンプリング調査（100人～）	海外のローカル女性・ママをターゲットとしたサンプリング調査。WEBアンケートで回答入手。分析レポートあり。ブランド拡散効果も。	100名の場合 ¥300,000～
	食卓調査（～15世帯×15日） （海外家庭の食卓や食の実態を徹底調査）	【飲食業向け】ローカル女性やファミリー層からリピートされるメニュー開発のため、各家庭の朝昼晩等食卓を定点調査。分析レポートあり。	1都市 ¥1,000,000
	食卓調査 ※定点継続型（～3世帯×10日） （海外家庭の食卓や食の実態を徹底調査）	【飲食・小売り向け】毎月、海外のローカル3世帯から10日分の食卓情報が届く。マンネリ化を打破する時節ごとの惣菜やメニュー開発のヒントに。	1都市・1回 ¥150,000～
制作	ホワイトペーパー制作（10スライド～）	自社ホームページ等のダウンロードコンテンツの制作。食育美のトレンド情報などをPPTベースでまとめ、自主調査・営業資料としても活用可。	1式 ¥150,000～
	海外記事作成（一般ライター）	海外の食育美トレンドやマーケティング、ビジネスに関するWEBコンテンツ制作。上記ホワイトペーパーへの導入記事としても活用可。取材可。	1記事 ¥30,000～

※：上記金額に消費税は含まれておりません。 ※：2018年1月時点。料金は変動する可能性があります。

社名	株式会社グローバルステージ Global Stage Inc.
ビジョン	日本企業のきめ細やかなモノ、コトづくりを世界に広めて、親子の1日1日に感動ある変化をもたらす。
ミッション	国内外の生活現場から「ママ・主婦のホンネ」のニーズを引き出し、世の中でありそうでなかったものをカタチにし、新たなビジネスチャンスを生み出す。
事業内容	海外在住女性を活用した 企業向けマーケティングサービス「グローバルママ研究所」 アジア女性マーケットプラットフォーム事業「SAQRA」 日本の商品・サービスが アジアで売れる仕組みづくりを支援「アジア輸出ラボ」 その他、国内におけるファミリー層向けマーケティング事業
所在地	名古屋オフィス 〒464-0804 愛知県名古屋市千種区東山元町5-18-62 東京オフィス 〒102-0094 東京都千代田区紀尾井町3-32 紀尾井町ヒルズ2階
設立年月	2011年4月
代表者	大洲 早生李

本資料についてのお問い合わせや、海外調査・記事制作・プロモーションに関する
各種ご相談は 下記までご連絡ください。

Global Stage Inc.
株式会社グローバルステージ

担当：大洲、佐藤、新岡
問い合わせ：info@gl-stage.com
03-5843-9545

会社公式ホームページ：
<http://gl-stage.com/>
グローバルママ研究所ページ：
<http://gm-ri.com/>

