

## 五十嵐ゆうこの米國小売業最新レポート

2020年12月11日

Food Trend for 2021

世界中が深刻な新型コロナウイルスのパンデミックに陥っている状況下で “Game Changer”であるワクチン接種がスタートしました。

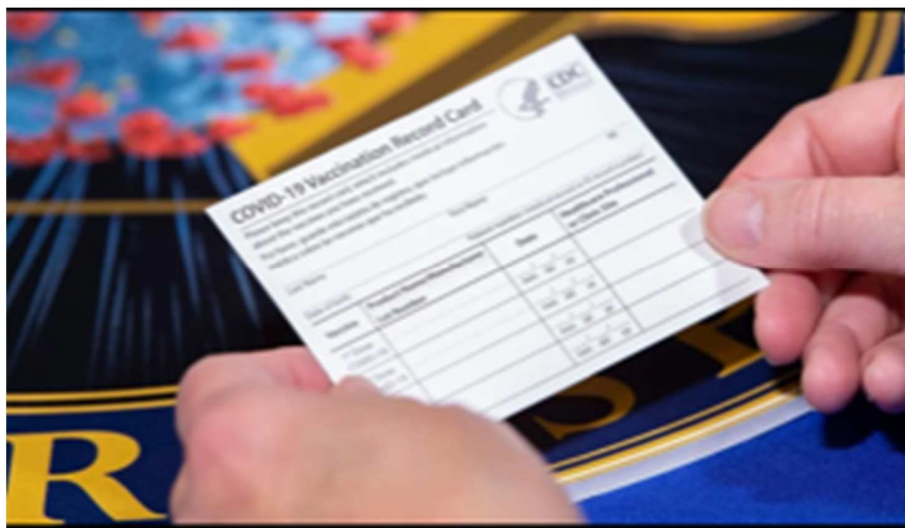
疾病管理予防センターCDC 発表では、スーパーマーケットチェーン内に店舗しているファーマシー（処方箋薬局）の薬剤師も主要な医療従事者に加わってワクチン接種を行う最初のグループに入るそうです。

これは接客を伴う食品業界で働く人々が、接種する対象となるための準備であると言われています。

FMI の社長兼 CEO のレスリーサラシン氏は、「多くのスーパーマーケットチェーンに併用するファーマシーの薬剤師によって、その場所に従事する人々にも迅速な接種が行われるであろう。このことはワクチン接種へのアクセスを劇的に拡大し、我が国の予防接種プログラムを急速に前進させる。」と述べています。

そしてニュースで取り上げられましたが、次期大統領予定であるバイデン氏を始め、オバマ氏、ブッシュ氏、クリントン氏などの前大統領らも自ら進んでワクチン接種を行うことを公表し、国民の4割強のワクチンに懐疑的な意見を持つ人々に向け接種を促しています。

今後はワクチン接種を受けた国民には、お財布の中に入れて携帯出来るサイズの“証明カード”が渡される予定です。



これは、「接種した人を追跡するための最もシンプルな方法として使用される」と予防接種行動連合は伝えています。

また予防を効果的にするには接種を2回にわけて行う為、一回目の摂取を受けた者は自発的に個々の携帯電話番号を提供する予定で、2回目の投与をいつ、どこで行うかをテキストメッセージで連絡する形となります。

今後ワクチン接種記録カードは、「重要な医療現場等に入る際や国内外の移動にも証明として使用する目的としている」とのことです。

いずれは、「接客に従事する殆どの人々にワクチンの摂取が必要になるのではないか」との情報も流れています。

いずれにしても米国のワクチン接種がどのような動きを取るのか、各国の手本になることを踏まえた上で、現在は世界中が注目しています。

さて、今回は2021年度の食品や飲料などのトレンドについてお話ししましょう。

パンデミック渦中のアメリカでは、自粛の間に自宅で呑むアルコール飲料の売り上げが増加しました。

中でも Hard Seltzer（ハードセルツァー）と呼ばれるアルコール入りの炭酸ドリンクは最も急成長している商品の1つです。





NEW

12 SLIM CANS  
12 FL. OZ.



# Corona

## HARD SELTZER

SPIKED SPARKLING WATER

0g  
CARBS

90  
CALORIES

0g  
SUGARS!

VARIETY PACK 1/3 OF EACH FLAVOR

TROPICAL LIME ORANGE CHERRY BLOODORANGE LIME

4.5% ALC/VOL | GLUTEN FREE | NATURAL FLAVORS | IMPROVED TASTE



Hard Seltzer の中身は炭酸水、風味づけのフルーツとサトウキビを発酵させたアルコールが使われています。

日本でアルコール入り炭酸水といえば酎ハイが有名ですが、Hard Seltzer は焼酎やウオッカなどの蒸留酒を使用していません。

アルコール度数は 5% でフルーティですが、甘くなくスッキリとした味が特徴です。

ロックダウンでバーやレストランでの飲食が出来なくなった中、Hard Seltzer は宅呑みの間で人気を集めました。

とりわけ健康志向が高いミレニアル世代層は Hard Seltzer の見た目のお洒落さと『グルテンフリー』『低カロリー』『低糖質』といった特徴を好み、ビール以上に支持しています。

現在はスーパーマーケットのアルコール売り場で Hard Seltzer を陳列する割合が拡大し、業界では 2021 年に向けて新しいフレーバーが発表されると同時に売上を維持し続けると予測されています。

また食品&マーケティング協会の FMI がまとめた本年度のレポートによれば、食品小売業者の売上と利益にプラスの影響を与えた最大の要因は、健康と健康維持商品の需要が増加したことであると指摘しています。

感染者の急増中に“Foods as Medicine(医食同源)”において、免疫システムの強化とワクチン接種後に起る何らかの体調反応に対する自己強化など、健康上のメリットを鑑み、今まで以上に農産物や健康食を購入するお客が増えています。

直近で発表された 2021 年の食品トレンド予想でも、免疫強化などの健康志向がかなり目につくようになりました。

また新しいトレンドとして、6 番目に登場するアップサイクルは廃棄物になる物をより価値の高いものに変えて再利用する動きで、リサイクルの進化版であると言われており、小売業全体で特に注目されています。

## Top Food Trends for 2021

### (2021年、最前線で注目される食のトレンド)

1. Mushroom Broth: (マッシュルーム・ブロス) オーガニックチキンの骨と牧草で飼育された牛骨から煮だしたブ罗斯は瞬く間に人気が出ましたが、免疫力を高めると言われるキノコを素材にしたブ罗斯（煮出しスープ）は、ミネラル、栄養素、アダプトゲンが豊富であり、新しい貯蔵食として安定性の高いスター商品となります。動物性のものと違ってマッシュルーム・ブ罗斯は単独でも癖が無く美味しいですが、他の野菜、豆腐、ハーブを加えて、スープのベースとして使用することもできます。



2. Homemade Sauerkraut: (自家製サワークラフト) かつてないほどの健康に気を配る人々が増加している中で、キムチやザワークラウトなどのプロバイオティクスを配合した発酵食品の需要が高まっています。



3. Elaborate Breakfasts:(手製の豪華朝食)最近は巣ごもりが増えて、ある意味 24 時間年中無休で、在宅勤務を行うことが出来るので、人々は自宅での食事をもっと手の込んだものにしたいと考えています。豪華な朝食やブランチは週末だけに食べるとは限らなくなりました。週の間でも美味しいパンケーキやワッフル、さらには真空調理法による卵料理などのデラックスな朝食を食べて、1 日を始める人が増えています。
4. Revamped Pantry Basics: (改良された常備食)数年前からパントリー (常備保存用食品) の食品が基本的なものから健康志向へ刷新され始めました。ハートオブパーム (ヤシの実の内側) で作られたパスタや、燻製塩、野菜たっぷりのビーガンスープなど、健康的で新しいアイテムが数多く導入されています。
5. Alternative Oils: (代替えオイル) パンプキンシードオイル、クルミオイル、ヒマワリシードオイルなど、より多くのヘルシーなオイルを選択して調理することが増えています。
6. Upcycled Foods to Reduce Waste: (食の廃棄を減らすアップサイクル・フード) 多くの人々がスーパーマーケットへ買い物に行く頻度を抑え、まとめて購入

するようになるにつれ、食品廃棄物を減らす方法ともしくは捨てていたと思われる食品をアップサイクルする方法を学びました。たとえば果物などを絞った後のパルプ（果肉）を使用して、焼き菓子やスナックを作ること等が良い例です。

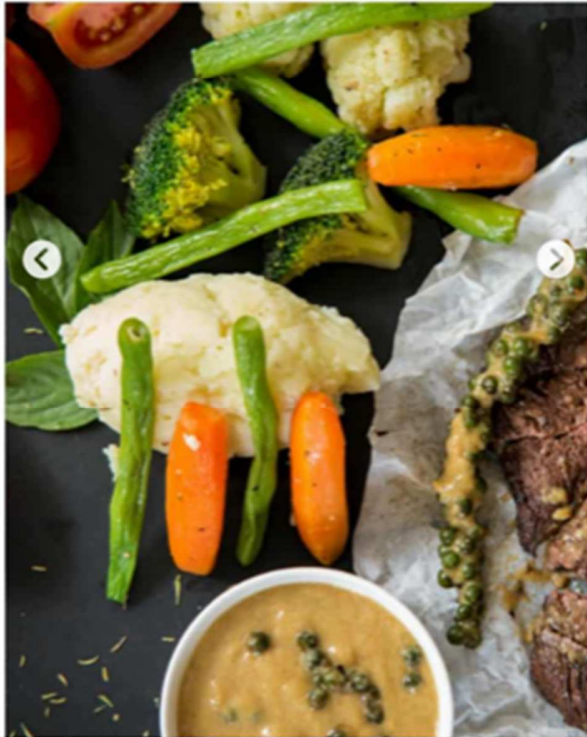
7. Baby Foods with Adult Flavors: (大人の風味を用いたベビーフード) 離乳食であってもルバーブやローズマリーなどの大人向けに使用するハーブなどの成分を使用し、よりグルメで上等な味の商品が生まれています。
8. Chickpea is the New Cauliflower: (カリフラワーに取って代わるひよこ豆)  
2021 年に見られるもう 1 つの大きな傾向は、ライスやマッシュポテトの代替えで大ヒットしたカリフラワーに代わる素材として、ひよこ豆に注目が集まっていることです。ひよこ豆は、もはやフムスやファラフェルだけに限定されることはありません。ひよこ豆腐、焼き菓子、その他さまざまな商品が来年は目玉商品となります。
9. Veggie and Fruit Jerky: (野菜と果物のジャーキー) 近年プラントベース食品を取り入れたライフスタイルの提案が軌道に乗ったことに間違いはありません。一般的に肉と関連付けられてきたジャーキーが、ヘルシーな野菜や果物をもとに肉の触感に近づけて加工され始めています。今後はジャックフルーツジャーキー、マッシュルームジャーキーなどの商品が登場するでしょう。

アップサイクルの動きは 10 年程前から始まっており、古いものを新しいコンセプトで改良し付加価値をつけて販売するという方法が、家具やファッションの世界では徐々に広がりつつありました。

リサイクルと大きく異なる点は、リサイクルは一般的にその物質を原料に戻して再利用する事ですが、アップサイクルは元の素材を活かしながらそこに工夫を加えて全く新しいものに変える事です。

アップサイクルがリサイクルの上を行くと言われる点は、リサイクルは原料に戻す為にエネルギーを消費しますが、アップサイクルはそのまま活用することが環境に優しいという事であり、SDGs の理想形とも言われています。

# HOW TO SAVE MONEY BY UPCYCLING YOUR FAMILY FOOD WASTE



## FOOD THAT *magically* REGROWS ITSELF

UPCYCLE YOUR FOOD SCRAPS FOR THE MOST HYPER-LOCAL FOOD ON THE BLOCK

<p><b>GREEN BEANS, ASPARAGUS, LEEKS, FENNEL, &amp; SPRING BEANS</b></p> <p>1: Place root ends in water in a jar. Change the water daily.</p> <p>2: In 3-5 days, green sprouts will grow. Harvest when you like. (Change the water daily.)</p> <p>3: Harvest sprouts when they are 1-2 inches long. They will grow up to 2 inches without needing the jar.</p>
<p><b>CELERY, CABBAGE, REMAINE LETTUCE, &amp; BRO CHRY</b></p> <p>1: Submerge the roots, leaving the rest above the water line.</p> <p>2: Sprinkle with water to keep moist, replacing the water every few days. Sprouts will appear in about a week.</p> <p>3: Harvest the sprouts with only the leaves above soil. Harvest when fully grown (about 2 months).</p>
<p><b>GINGER</b></p> <p>1: Soak the chunk of ginger overnight.</p> <p>2: Submerge the root in water, keeping the water warm. Sprouts will appear in about a week.</p> <p>3: Harvest the sprouts when they are 1-2 inches long. They will grow up to 2 inches without needing the jar.</p>
<p><b>MILK</b></p> <p>1: Plant root and seed lightly in soil. Keep soil moist.</p> <p>2: Carefully separate the new stems, leaving the roots attached, and plant them.</p> <p>3: Gradually cut the stems above the ground. Harvest when the stems are 1-2 inches long. It can take up to 2 months for plants to mature enough for harvest.</p>
<p><b>GARLIC</b></p> <p>1: Submerge garlic stems lightly in water. The longer the stems, the longer the resulting bulb.</p> <p>2: Use the garlic stems to make pesto, keeping them in a jar.</p> <p>3: The bulbs will be ready for harvest in early summer when the bulbs fill out. The leaves have softened.</p>
<p><b>MUSHROOMS</b></p> <p>1: Use a sliver of mushroom stem.</p> <p>2: Plant the stem in soil on the soil with only the surface of the stem.</p> <p>3: Harvest the mushrooms when they are 1-2 inches long. Harvest when the stems are 1-2 inches long.</p>
<p><b>POTATOES &amp; SWEET POTATOES</b></p> <p>1: Cut a slice of potato with one eye.</p> <p>2: Plant the slice in soil with the eye facing up.</p> <p>3: Harvest the potatoes when they are 1-2 inches long. Harvest when the stems are 1-2 inches long.</p>

<p><b>Before Upcycling</b></p> <p>What happens to the stuff we're leaving behind? Like the billions of lbs. of fruit from the coffee plant, grains used to brew beer, or pulp from juice?</p> <p>Worldwide we're losing \$240 billion from food loss and waste.</p> <p>Roughly 28% of my land, and 21% of my fresh water goes to food that's wasted.</p>	<p><b>With Upcycled Food</b></p> <p>Protein, fiber... there's a lot of great nutrients we weren't using before in these upcycled food products.</p> <p>Drinks, flours, sauces... I can get "more" out of "less" by adding value to peels, pulps and other upcycled ingredients.</p> <p>Fewer of my resources are wasted and more of what I grow feeds people.</p>
--	---



日本でのアップサイクルについて最も分かりやすい例をあげれば、誰も住んでいない古民家をおしゃれなカフェやブティックなど違う用途に再利用し、不要になった古帯をジーンズやジャケットなどの一部に縫い込む斬新なデザインの洋服を作ることが挙げられます。

米国ではアップサイクルが食品の世界にも拡大し、廃棄処分されるはずの野菜くずやロブスター、エビの殻を栄養のあるペットフードに変えた商品や、珈琲豆のカスを使用して作った家庭菜園キット、あえて形の悪いジャガイモから作ったグルメポテトチップなどの様々なアイデアが生まれています。

アップサイクルの理念は物を大事にするために知恵を絞って、ゴミも宝の山に変えていけるという意識の改革であり、今後もこのような動きが、食品小売りの世界でも更に広がって行くことに期待します。