

## 五十嵐ゆうこの米國小売業最新レポート

2022年10月28日

### Whole Foods Market Forecasts Top 10 Food Trend for 2023

### Whole Foods が 2023 年における食品トレンドのトップ 10 を予測

全米で約 500 店舗を展開しているオーガニック & ナチュラル専門の食品スーパーマーケット Whole Foods が、50 人以上のチームメンバーで構成するトレンド協議会で、2023 年の予測される食品トレンドを発表しました。

このトレンドは、同社の数十年以上の商品調達の経験と専門知識、消費者嗜好の研究、新興および既存ブランドとの綿密なワークショップを基に作成されました。

昨年に引き続き、トレンドを代表する 10 種類の商品を厳選詰め合わせた『Trend Discovery Box』もリバイバルし、一箱を 30 ドル（推定価格約 50 ドル）で Wholefoodsmarkettrendsbox.com にて 10 月 19 日から期間限定で販売中です。

Whole Foods Market の最高マーケティング責任者であるソーニャ・ガフシ・オブリスク氏は、「今回のトレンド予測は、来年度の商品のイノベーションと顧客嗜好の方向性を示す刺激的なものです。食品小売業界全体、食卓、ランチボックス、店頭で当社が予測したトレンドが登場することを期待しています。プラントベースのミルクを絞りだした後のパルプ（果肉のかす）の再利用、養殖の海藻を使用した食材を使用した焼菓子等が人気を集めていることに私達はとてもワクワクしています。サステナビリティへの取り組みを示す商品や家畜の保護をリードする鶏肉や卵のサプライヤーに至る迄、今回のトレンド予測が環境保護へのインパクトを与える役割を担っています。そして 2023 年にはこれらのトレンド商品が、店舗で人気となることを楽しみにしています。」

#### Top 10 food trend predictions for 2023(2023 年食トレンド・トップ 10):

##### Yaupon (ヤウポン) :

Yaupon (ヤウポン) は米国南東部に自生するヒイラギ科の植物で、カフェインを含む植物として知られています。

アメリカ先住民はこの植物をハーブティーに淹れ、浄化の儀式を行う際に『ブラック・ドリンク』として飲んでいました。

土の香りがするまろやかな味わいと、抗酸化作用と解毒効果があるとされる Yaupon を Whole Foods の本社店舗があるテキサス州オースティン市の店内バーでは、Yaupon を使ったカクテルを提供するなど、その人気は高まっています。



**Pulp with Purpose（環境保護目的として使用する搾りかす）：**

近年の世論調査によれば、消費者の3人に1人が環境への配慮で、少なくとも週に一回は非乳製品の代替えミルクを購入しているそうです。

その製造過程において、頻繁に廃棄される副産物についてどう考えているでしょうか？現在、この分野でイノベーションを起こそうとするブランドが続出しています。

オート麦、大豆、アーモンド等のパルプ（搾りかす）から出る副産物をベーカリー向けにアップサイクルドし、小麦粉の代用や、ベーキング材料にミックスしたり、または即食系のスイーツなどの新商品が誕生しています。

## Produce Meets Pasta（農産物をパスタに）：

農産物で作るパスタといえば、最初はひよこ豆のパスタで次にカリフラワーのニョッキでした。

そして忘れてはならないのがズードル（ズッキーニをパスタ状にカットして使用）で、スパゲッティ・スクワッシュ（金糸瓜）、ハートオブパーム（ヤシの芯）、グリーンバナナなど、米国人が野菜と果物の摂取量を増やすためにプラントベースド・パスタの新商品が登場しました。

特別なダイエットのための代用品としてもっと日々の生活に野菜を取り入れた人、そして単に新しいものを試してみたい人などにもこれらの新しいパスタが役立っています。



### **The Great Date : (栄養価の高いナツメヤシの実)**

2022年春 TikTok で Date を使ったスニッカーズ風のレシピが話題となりました。

Date の人気は新しいものではなく、古代メソポタミアの時代から栽培され、キャラメルのような香りと甘さが楽しまれてきた果実です。

ホームベーカリーだけでなくペーストやシロップにしたり、ケチャップやオートミールに混ぜたりとさまざまな用途で使われ、再び注目を集めています。

### **A Poultry Revolution: (家禽革命)**

鶏は鶏らしくあるべきだと考える人々が増えており、消費者は鶏肉と卵の両方を購入する際に、アニマルウェルフェアを優先するようになっています。

グローバル・アニマル・パートナーシップ (G.A.P.) は家禽の生活だけでなく、私たちが食べる鶏肉の品質も改善できるように働きかけています。

新しい取り組みとして、“The Better Chicken Project (家禽の為の環境改善計画)”を実施しています。

さらに鶏卵にもアニマルウェルフェアの流れが続いており、Whole Foods もその活動を支持しております。

Whole Foods で販売されている卵の生産者は単なるケージフリー (放し飼い) よりもさらに優れた『産鶏のための動物福祉基準』という、産鶏が屋外で過ごす時間に重点を置いた取り組みを行っています。

### **Help From Kelp: (海藻を役立てる)**

昆布などの海藻類はそのままの形で大気中の炭素を吸収することが可能です。

気候変動が叫ばれる現代において海藻の養殖はこれまで以上に重要な動きとなっております。

昆布は成長が早く、真水や添加物を必要とせず栄養価が高いため、麺類、チップス、魚を使わない魚醤などの様々な食品に利用する事が出来ます。

現在、消費者が代替食材を求め、新しい味を模索する中、昆布を使った食品が人気を集めています。

### **Climate-Conscious Callouts: (気候変動への配慮)**



気候への配慮はこれまで以上に重要で、各ブランドは食品や飲料の生産における影響を改善するために取り組んでいます。

消費者が小売業者や扱うブランドに炭素や気候に関するさらなる取り組みを期待する時代なので、弊社店舗の売り場では、商品のラベルにサステナビリティへの取り組みを表示しています。

Whole Foods では専門家チームが率先して厳格な品質基準を設定し、進化し続けるこのテーマに関するガイダンスを提供し、お客様が商品ラベルに記載されている内容に自信を持っていただけるよう率先した支援を行っています。



### Retro Remix: (レトロ・リミックス)

マカロニチーズやピザ、昔ながらのシリアルなど、私たちは子供の頃に食べた懐かしい味を時々食べたくなるものです。

Mintel Global の調査によれば、米国消費者の 73% が過去を思い起こさせる食を楽しんでおり、ノスタルジックなお菓子が主流になる兆しです。

その理由とは何でしょうか？ 現在、レトロな商品が健康志向の消費者に配慮して改良され、より良い素材とカロリー等も考慮してマッシュアップ（複数の利点を混ぜてより良いものを作る製法）された究極の懐かしい菓子が生み出されているからです。

### **Only the Finest for Fido: (愛犬の為の最高級品)**

パンデミック時にペットを飼ったアメリカの家庭は 2,300 万世帯以上にのぼった調査結果があります。

現在は多くのペットの飼い主が職場に復帰し、ペットの健康と味覚を大事にすることがこれまで以上に重要になっています。

ボーンブロスからなるペット用サプリメントは爆発的に売れ、ペットフードのレシピもおいしさを追求したものが増加中です。

Whole Foods で扱う全てのペットフードやサプリメントは、更に業界をリードする品質基準を満たすことが要求されています。

### **Avocado Oil Craze: (アボカドオイルブーム)**

食卓に欠かせない存在となりつつあるアボカドオイルが、ついにパッケージ商品の主流となります。

アボカドオイル人気の理由はインスリンの分泌を押さえるオレイン脂肪酸の高い含有量と、加熱しても栄養が損なわれない事にあります。

スナック菓子、マヨネーズ、調理済み食品などにおいてキャノーラオイルや紅花油などに代わり、アボカド・オイルが定着していくことは間違いありません。



私は、2番目に取り上げられていた農産物を用いたパスタは私も頻繁に使用しています。

特に日々の食事でカロリー制限や野菜を多く取り入れて健康を改善する状況に迫られた巣籠期間は、今まで以上にお料理に取り入れる機会が増えました。

中でもスパゲッティ・スクワッシュの存在を知ったのはパンデミック中で時間も沢山ありましたので色々な調理法を試してみました。

私が好んで作るのはパスタの代わりにスパゲッティ・スクワッシュとニンニク、鷹の爪とエクストラバージンオリーブオイルで作るペペロンチーノです。

シャキシャキした歯ごたえが美味しく、何よりもカロリーが少なく、おまけに繊維質豊富なのが家族にも人気で我が家の食卓には幾度も登場するメニューです。

研修旅行でキッチンを完備したホテルに宿泊し、トレンド素材を使用した調理やプラントベースド・ミートと本物の肉の食べ比べ等の料理体験は、パンデミック前にも人気のプログラムでした。

是非、ユウコ風のスパゲッティ・スクワッシュ・ペペロンチーノにきりりと冷えた美味しい白ワインを添えて、皆様と一緒に食事出来れば幸いです。

もちろん、お味は保証致しますわ！

来週は、流通視察アテンドの為、レポートはお休みいたします。

