

## 五十嵐ゆうこの米國小売業最新レポート

2021年10月29日

### Whole Foods Markets Reveals Top 10 Food for 2022

#### ホールフーズが明かす 2022年のトレンド

世界最大のオーガニック & ナチュラルの専門チェーン Whole Foods Market のグローバル・バイヤーと商品開発担当者は、2022年の食品トレンドのトップ10予測を発表しました。

低アルコールのスピリッツ（蒸留酒）や英国発祥の動物性たんぱく質の摂取を控えるリデュースタリアニズム、プロバイオティクスと植物で作られた機能性飲料等、それと柚子が来年2022年に人気を博すだろうと予測しました。

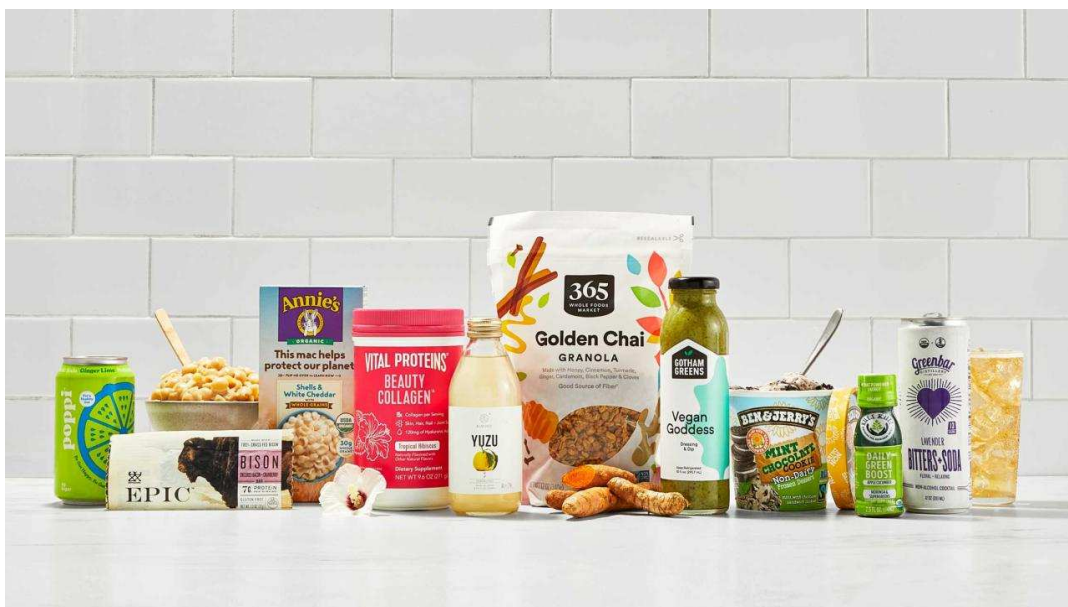
例年、新しい農産物を探し出すフォレイジャーと名付けられる世界中から商品を買付けバイヤーと料理の専門家を含んだ50人を超える Whole Foods のチームメンバーで構成されたトレンド評議会が、商品調達の進捗度合や消費者の嗜好の傾向そして新規及び既存のブランド品等あらゆる物に対して研究を掘り下げ、長年の経験と専門知識に基づいてトレンド予測をまとめています。

今回は Whole Foods での初の試みとして、予測したトップ10にちなんだ商品の詰め合わせ“Trend Discovery Box”を今月末までの限定期間で1箱\$30（実質価値は\$50以上）で wfmtrythetrends.com というサイトで限定販売を行うことを発表しました。



同社の CMO(最高マーケティングオフィサー)を務めるソニア・オブリスク氏は、「昨年はパンデミックで世界中の人々が、ご自身の家庭で長時間を過ごすことで食品購入に大きな変化が見られました。食品小売業界がゆっくりとニューノーマルへ移行に合わせ、消費者は機能性を含む飲料や付加価値のある食品及び都心で栽培された農作物等、環境や健康に配慮した商品をサポートし、購入することが予測されています。この傾向は 2022 年に弊社店舗のグロサリーコーナーと総菜コーナーで提供できることを楽しみにしています。

昨年の同時期に発表した 2021 年度予測でアップサイクルド食品、アルコール入り紅茶きこの飲料、高級パントリーの主食等でしたが、Whole Foods の予測は更に進化し続け、2022 年のトレンドは食品と飲料全体の未来を予測しています。」と述べています。



## Whole Foods Marker の 2022 年の食品トレンド予測トップ 10 :

### ① ULTRAURBAN FARMING 超都市型農業

2013 年に大都会ニューヨークのマンハッタンに隣接するブルックリン市に先駆的な店舗をオープンしました。

上階ではゴッサムグリーンと名付けた太陽光と 100%再生可能な電力を使用した温室システムを設置し、新鮮で持続可能な方法で栽培されたハーブやサラダ菜を提供し続けています。

屋内農業の革新は、水耕栽培やアクアポニックスと呼ぶ養殖と水耕栽培を組み合わせたシステムでグロサリー売り場の上で育てられたキノコ、またロボットによって育成された新鮮な農産物等、進化し続けてきました。

生産者は都心において、場所に見合った作物を栽培し、効率化も追求し、さらなる栽培拡大も模索しています。

## ② YOU DO YUZU 柚子を使ってみましょう

主に日本、韓国、中国で栽培され、米国ではあまり知られていなかった柑橘類の柚子が料理の世界を席卷しています。

ほろ苦さと酸味もあり、ビネグレットソース、ハードセルツァー、マヨネーズ等にも使用されています。

レストランの調理現場では、シェフが独特なライムとレモンとグレープフルーツを混ぜたような風味を使用してスープ、野菜、麺、魚にアクセントとして味付けています。

2022年にはグロサリー店でこの果物が輝いて陳列されることが、日常となるでしょう。

## ③ REDUCETARIANIS 削減主義

肉食を完全に辞めることは出来ないが、菜食に興味のある人でしょうか？リデュースタリアニズムをトライしてみたいか？肉、乳製品や卵を完全に排除せず、その消費量を減らした食事がリデュースタリアニズムです。

メニューに動物性食品が記載されている場合、リデュースタリアニズムの商品はプレミアムな牧草飼育の肉と抗生物質等の添加物を排除した肉や卵の選択が可能です。

## ④ HIBISCUS IS HAPPENING ハイビスカス・ブームが来ています

お茶の世界でハイビスカスは美味しいとされた長い歴史があり、人々はそのビタミンC含有量のために長期間購入し続けてきました。

生産者は現在、その甘酸っぱい風味をヨーグルトやその他フルーツプレッド（ジャム）用として収穫しています。

もちろん飲料メーカーもお茶だけではなく、ハイビスカスのその特徴的な味やホットピンクの色合いを取り入れたおいしい飲み物も開発しています。

## ⑤ **BUZZ-LESS SPIRITS** 超低アルコールのスピリッツ（蒸留酒）

今年、ノンアルコールや度数を低くしたスピリッツのカテゴリーは当社の店舗で記録的な成長を遂げました。

お酒の提供が中止されたパンデミック時にミレニアル世代と若いZ世代が『ドライソレーション（酔わずに楽しむ事）』に乗り換えた為、お酒を飲まずとも酔った気分を楽しむ行為をすぐに辞めてしまう必要はありません。

話題の低アルコールやノンアルコール・カクテルの洗練された味のラインナップの世界へ足を踏み入れてください。

もしシェイクされたカクテルをお望みなら、エレガントなモクテル（ノンアルコールのカクテル）のオプションもあります。

## ⑥ **GRAINS THAT GIVE BACK** 環境に良い影響を与える穀物

食用の穀物が 2022 年の環境に再び焦点を合わせています。

我々は、土壌の健康対処に役立つ農業の慣行と農業プロセスを通じて栽培された穀物についてよく話をします。

The Land Institute によって開発された Kernza®は、甘くてナッツのような風味と長い根を持つ多年生の穀物で、この穀物の栽培は、養分を循環し土壌生態系全体に役立ちます。

発売されているシリアルやビールにこの穀物の原料が含まれていることを注目してみてください。

## ⑦ **SEIZE THE SUNFLOWER SEED** ひまわりの種

今まで食用ひまわりの種子は、単純にローストのみの加工で商品化されていましたが、現在はクラッカー、アイスクリーム、クリーミーチーズ等の多くの商品に取り入れられています。

タンパク質と不飽和脂肪が多く含まれるひまわりの小さな種子は、健康的に評価が高く 21 世紀のスナック競争を一変させています。

特筆すべき点は、ヒマワリの種子がベースの商品はピーナツなしで作られ、ラベルを確認することは勿論必要ですがアレルギーにやさしい学校用のおやつにも最適です。

## ⑧ MORINGA'S\* MOMENT モリンガ・モーメント

『奇跡の木』と呼ばれるモリンガは、インドやアフリカなどで伝統的なハーブ療法として使用されています。

モリンガの葉には沢山の栄養素が含まれています。

成長が早く干ばつに強い木で、世界の特定地域で栄養失調と戦うための食料源として使用されてきました。

現在は抹茶の代替品として米国で注目を集め、粉末状態で販売されスムージー、ソース、焼き菓子に等に使用されます。

過去に使用履歴はありませんが、フローズンデザート、プロテインバー、パッケージ化された穀物ブレンド等の商品に現在用いられています。

## ⑨ FUNCTIONAL FIZZ 機能的炭酸水

今日、炭酸系の飲み物は二つの役目を果たしています。

そうなのです！人々はおいしいだけでなく、甘さを控えて栄養バランスも摂れる素材を提供するスパークリングドリンクを探しています。

我々はプロバイオティクス（腸内環境を整える為に外から接種する生有効菌）にプレバイオティクス（大腸などに共生する有益細菌の餌の元）を追加し、植物等を加えた炭酸水に注目しています。

フルーティーな味わいと型破りな素材で、その他の炭酸水よりも多くの良い利点があります。

## ⑩ TURMERIC TAKES OFF ターメリック人気上昇

『ゴールドenspice』としても知られるターメリックは、アーユルヴェーダや漢方薬で何世紀にも渡って使用され、米国では栄養補助食品として人気があります。

ゴールドenミルクラテとターメリックサプリメントは目新しいものではありませんが、スパイスはシリアル、ザワークラウト、さらには植物ベースのアイスクリームサンドイッチなどの成分として定着しています。

現在、ターメリックを興味深い調味料として注目されています。

”妙薬口に苦し”の言葉のとおり、以前は体の薬となる食品は美味しくないというのが米国でも当たり前で、10年程前に健康食品業界の代表である Whole Foods

が発表する商品と一般スーパーマーケットで紹介されるトレンド商品は全く別物でした。

私自身、以前は健康食品を扱う店のトップ10をアップしても是非トライしてみたいと思う事ありませんでした。

かつて味の濃いジャンクな食生活から抜け出そうと努力していた友人の付き合いで Whole Foods に行き、身体に良さそうな総菜を口に運び「あ〜、体に美味しいけど、口にまずい。」と言いながら食べていたのを思い出します。

ですが、現在は体にも良くて美味しい食品やドリンクが本当に増えてきたと感じています。

「え？」もしかしたら健康志向が当たり前になってきて、もしかしたら自分の舌が美味しいと感じるようになってきているのかも？

そのうちに健康志向がさらに上昇して、アルコールが入っていなくても実際に酔った気分になれる日も遠くないかもしれませんね。

