

グローバル オピニオンリーダーが 明かす、新たな 食の8大トレンド

AUSTRALIAN  MACADAMIAS



マクロトレンドを探 る新たなアプローチ





オーストラリア産マカダミアのマーケティング・プログラムは、消費者がマカダミアや他のナッツ、食品、健康についてどのように感じているかを広く理解するために、消費者インサイト、トレンド、イノベーション調査を基盤として展開されてきました

2023年以降も、マカダミアを原料として活用する製造者を的確にサポートし、世界中の消費者に説得力があり、関連性の強い多層的なマカダミアストーリーを伝えるために、新しいインサイトを発見し続けます。

われわれの最新の調査プロジェクトは、新たなマクロフードトレンドを調査しました。このプロジェクトは、2020年と2017年に行ったこの分野の調査に続くものですが、今回初めて、国際的な食品業界の主要なオピニオンリーダーと共同で調査を実施しました。パネルは、アジアと西洋の両市場のシェフ、フードイノベーター、フードインフルエンサー、料理作家、アナウンサー、ジャーナリストなどの専門家から構成されています。

独立系調査機関FiftyFive5が実施した1対1の詳細なインタビューの中で、これらのフードリーダーたちは、現在の状況を形成していると考えられるトレンドや文化の発展、そして将来的に食の世界に混乱を招き、影響を与えると予測されるものについて話しました。

近年の激震

前回、マクロトレンドを検証してから3年の間に、世界的に大きな変化があり、人々の生活さまざまな側面に波紋を広げ、消費者ニーズにも影響を与えました。鍵となるいくつかの葛藤が、新たな食品トレンドの探求の背景となります。

世界的なパンデミック

COVID-19は世界を一時停止させ、世界のサプライチェーンに大きな混乱をもたらし、多くの人々に生活、仕事、消費のあり方を再検討することを余儀なくさせました。

気候危機

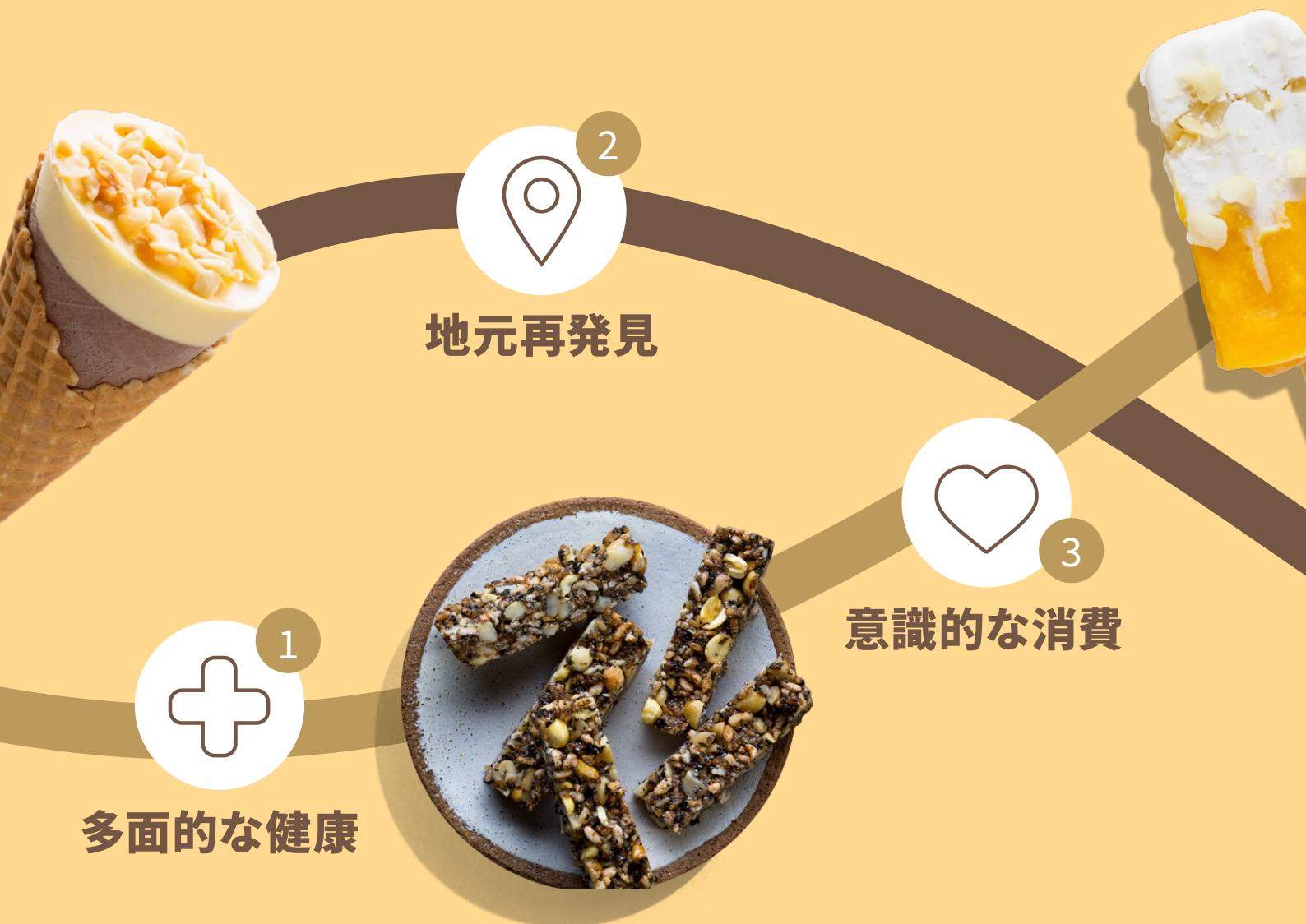
政府が行動移さないなど、行動を起こさないがためにおこる状況に対し、消費者はサステナビリティのリーダーシップを発揮する市民的なブランドを求めています。

経済の失速

インフレ率の上昇、実質賃金の伸び悩み、消費意欲の減退、景気後退の危機が、各市場で生じています。

新たな8つのマクロ トレンド

この調査により、専門家が予測する、この先数年間で
食の世界を形成するであろう8つの新たな
マクロトレンドが明らかになりました





サステナブルな 解決法



5



4

家庭内用途

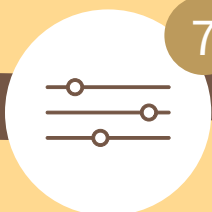


将来を見据え た食品



6

食のインターネット



7



8

レス・イズ・モア



トレンド#1 多面的な健康

健康が消費者の関心を集めて久しいですが、消費者の行動をどのように促しているかは、常に進化しています。2023年以降、健康が新たな高みに到達することが予測され、その意味は市場全体で顕在化し、消費者の知識も拡大し続けます

この傾向は、いくつかの点に表れています



内面・外面の健康

アジアと欧米の市場では、健康に対する見方や追求の仕方に違いはあります。アジアでは、体重、肌、髪などの外的要因が健康の指標であることに変わりはありませんが、内的健康の重要性を説く西洋的な見解に向かう動きもあります。



バランスの追求

完璧を求める縛りから離れ、よりホリスティックでバランスのとれた健康的な食事へのアプローチを取り入れる動きがあります。健康的な食事には、自分へのご褒美や贅沢を楽しむことも含まれる、という考え方が広まっています。



ベネフィット・トレードアップ

食品の特定の機能的利点を理解しようという関心が高まり、自ら求める利点を持ち合わせた製品や原材料に対してより多くの対価を支払うことへの意欲が高まっています。

これらに先を見据え、オピニオン・リーダーたちは、機能的効果の追求をさらに行うようになり、ヌートロピックアダプトゲン、強化食品など、超特殊な効果をもたらす食品が主流となると予測しています。

専門家のコメント

人々は、自然派ワインやタンパク質のように、高品質で体に良い食品により多くの対価を払うことを望んでいます。例えば、鶏肉には新しい“品種“があり、その鶏肉が生きている環境や育て方にこだわりがあり、その方が品質が良いので、より多くのお金を払うのです。

シェフ、台湾

このチャンスをどうマカダミアが補えるか

オーストラリア産マカダミアは、内面と外面の健康をサポートする機能的な役割を数々提供します。



トレンド#2 地元再発見

パンデミックとそのサプライチェーンの問題は、われわれすべての人を内側に向かわせ、自分の身近にあるものを再発見することを余儀なくさせました。消費者は、地元で何が手に入るかについて新たな認識を持ち、それが主流メディアやソーシャル・メディアによって強化されています

このトレンドの特徴は以下を含みます



古いものは新しい

社会資本と知識が新たな「カッコいい」である時代において、消費者は忘れられていた古きよき料理を学び始めています。土着の食材や伝統的な料理が生まれ変わり、主流メディアはそれらが脚光を浴びるよう後押ししています。



伝統にひとひねり

消費者と料理人は歴史に思いを馳せながら、現代的なアレンジを加え、新しいバージョンを作り出しています。例えば、地元の食材を使って異文化の料理を作ったり、伝統的な料理に新しい風味を加えています。



手作りといたわり

地元の生産者を応援したいという思いが高まり、大量生産よりも高品質であることを示す技術に感心する人が増えています。職人による製品や伝統的な製法は、「試行錯誤」されたものであるため、安心感があるのです。



農場からフォークへ

消費者への直接販売サービスの台頭により、消費者の家庭に高品質の生鮮食品と食料品の主食が提供され、スーパーマーケットに頻繁に行く必要性がなくなりました。

専門家のコメント

一流レストランだけでなく、家庭でもネイティブフードを使用する大きな波が来ています。先住民の食べ物は真正に使われています。それは感謝であり、流用ではありません。

アナウンサー、オーストラリア

このチャンスをどうマカダミアが補えるか

オーストラリア産マカダミアには、パワフルな原産地のストーリーがあります。これを活かして、市場特有の他の原産素材と組み合わせ、魅力的な素材調達のストーリーを構築することができます。



トレンド#3 意識的な消費

消費者は、自ら食べているものがどこで作られたものか関心を持ち、配慮するようになってきています。透明性への渴望が高まる中、メニューやパッケージに産地が表示されるようになりました

このトレンドは次のような特徴があります



知識は力なり

消費者は、今まで以上に透明性を求めています。自分の食べ物がどこから来たのかを知ることがますます重要になり、産地、製造工程、生産に関する認識を深めることが望まれています。



品質第一

食品の安全性についての不安対処として、また、提供される利益を最大化する方法として、原材料の品質がますます重視されるようになっていきます。



環境食

地元で生産された旬の商品への関心が高まり、より安心感が生まれています。食品輸送距離の短縮は品質の向上につながり、地元の味や食材への関心も高まっています。

専門家のコメント

良心的な飲食を時代が求めています。人々は実際に、自分が食べているものが良い施設で作られたものなのか、オーガニックなものなのか、もっと知りたいと思っているのです。

シェフ、インド

今、伸びている企業は、都会ではなく田舎で、その土地で知られている特定の野菜を栽培しています。都会でスーパーに行くと、大量生産された安い野菜がたくさんあります。都会ではスーパーに行くと大量生産された安い野菜がたくさんありますが、品質が良くないので、都会ではお金を払ってでも品質の良いものを求めているのです。

フードプランナー+実業家、日本

このチャンスをどうマカダミアが補えるか

オーストラリア産マカダミアは、消費者が好む素晴らしい原産地ストーリーを持つ素材です。消費者は、マカダミアがどのように栽培され、(最小限の)加工が施されているのかを知りたいことを楽しみにします。



トレンド#4 家庭内用途

4

生活費が高騰する中、消費者はキッチンに戻り、美味しくて栄養のある料理を自分で作ろうとしています

このトレンドは、3つの主要な特徴から構成されます



手作り料理

家庭での手作り料理が活性化、技術的な時短（電子レンジなど）よりも実践的な調理法で消費者は創造性を発揮し、食材の新しい使い方や新しいアイデアを発見しています。



家で外食

一部の市場では、外食の頻度はまだコロナ禍前のレベルに戻っておらず、多くの消費者は、お気に入りのレストランや食体験を自宅で再現する方法を見つけ出しています。



レシピハック

消費者は、自分で簡単においしい料理を作れるように、レシピで武装し、DIY料理や軽食の個人リストを創り上げています。

専門家のコメント

料理の仕方がよくわからないものに対して、もっとアイデアを必要としている、ということが、より明らかになってきています。彼らはとても習慣的な料理人でしたが、レタスが10〜12ドル高くなると、「他に何ができるだろう？」と考えるのです…。もっとクリエイティブになることを余儀なくされているのです。

ブロードキャスター+作家、オーストラリア

このチャンスをどうマカダミアが補えるか

オーストラリア産マカダミアを使用した製品を自ら使いこなせるよう、シンプルで興味深い調理法を消費者に提供します。



トレンド#5 サステイナブルな解決法

気候危機への関心が高まり、人々はこれまで以上に個人の影響力を考慮しています。消費者がより持続可能な食生活を目指す中、かつては極端と考えられていた食のトレンドが常態化しつつあります

このトレンドは、3つの方法で展開されています



主流となる代替食

かつては極端なダイエットとみなされていたものが、今では主流に定着しつつあります。ベジタリアニズム、ヴィーガニズム、フレキシタリアニズムの高まりにより、代替肉や代替乳製品はスーパーマーケット、レストラン、家庭のキッチンで当たり前のものとなっています。



無駄を省く

可能な限り廃棄物を減らすことを重視し続ける消費者と食品メーカーは、食材のあらゆる部分を利用する方法や、残飯を利用する創造的な方法を見出しています。循環型社会を実現する方法がますます求められています。



少量ロット

大量生産がもたらす影響への懸念が高まっています。少量生産の方法は、より安全で、長期的な未来にとってより有効であると見なされるようになってきています。

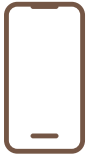
専門家のコメント

以前は、アーモンドや大豆などの代替ミルクは、普通のミルクよりもお客様の金銭的負担が大きかったのですが、私たちはそれ以上請求していませんし、他の多くのお店もそうです。代替ミルクは主流になりつつあり、今では約40%のお客様が代替ミルクを選ぶようになっています。

食起業家、日本

このチャンスはどうマカダミアが補えるか

オーストラリア産業界全体で持続可能な生産と廃棄物の最小化に深く取り組んでおり、マカダミアはパワフルで汎用性の高い植物由来原料であることを、製造業者の方に理解していただくことです。



トレンド#6 食のインターネット

テクノロジーは、消費者の食に対する見方やアクセス方法を劇的に変化させ、国境にとらわれない無限の可能性を開き、新しい食のインフルエンサーを数多く生み出しました

この傾向は、次のような形で現れています



食の口コミ

ソーシャルメディアを通じて創造性を民主化し、食のインスピレーションを無限に提供することで、オンライン上の食のトレンドは瞬間に生まれては消えます。そのため、ブランドやメーカーは、トレンドに乗り遅れることなく、その時々「熱い食材」を利用するために迅速に行動する必要があります。



新しい食のヒーロー

かつてはシェフや有名料理人が食のトレンドを形成していましたが、インフルエンサーの時代には、デジタルコンテンツのクリエイターが力を持ちます。ローカル市場のインフルエンサーは、おすすめ料理やハック、ハウツーでフォロワーを刺激し、ワクワクさせ、消費者が信頼できる親近感のあるコンテンツを作り出します。

視覚的な消費。特に若い消費者は、目で見て食事をします。食品は味と同じかそれ以上においしそうに見えなければなりません。パッケージは芸術的なメディアとなりました。InstagramやTikTokに対応した、注目を集める色彩と、大胆でありながらシンプルなデザインが重要な鍵となります。



目で見る消費

特に若い消費者は、視覚的要素を重視します。食品は味と同じかそれ以上においしそうに見えなければなりません。パッケージは芸術的なメディアとなりました。InstagramやTikTokに対応した、注目を集める色彩と、大胆でありながらシンプルなデザインが重要な鍵となります。

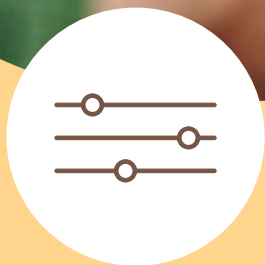
専門家のコメント

シェアできること、「自慢」できる食べ物であること、どうお披露目できているか...目的は誰かにレシピを教えて!と言われること!

フードエディター、オーストラリア

このチャンスをどうマカダミアが補えるか

インフルエンサーマーケティングを活用して、製品にマカダミアが含まれていることの利点を伝え、動きの速い口コミフードトレンドを活用する機会を探すことです。



トレンド#7 将来を見据えた食品

マクロ的な圧力、特に経済的な圧力の増大は、食料の入手に影響を与え、消費者は手に入れる食料へのアクセスや利用方法を再考することを余儀なくされています

この傾向は次のような特徴があります



独立採算

消費者の間では、自分自身の栄養管理をしたいという欲求が高まっており、たとえ都市部であっても、新鮮な食品を自分で栽培する方法を見つけ、自然とのつながりを深める方法を求めています。



身近なインスピレーション

価格に敏感な消費者は、より手頃な食材で代用したり、代替レシピを見つけたり、食材を長持ちさせる新しい方法を見つけたりと、お気に入りの料理を作るための身近な方法を探しています。



-適応性のある食材

パンデミックによって一部の食品へのアクセスが制限された後、いろいろな方法でさまざまなものを作ることができる食材が重視され、ひとつの製品で作ることができるものを引き出し、常に選択肢を確保できるようにしています。

専門家のコメント

食の品質“ということもありますが、”食を育てる“という倫理的な側面もあります。今、人々はそのことに興味を持っているようです。新型コロナウイルスが流行したとき、誰もが自分でトマトを育てて自給自足したいと思いましたが、実際に自分で育てることがいかに難しいかを知り、生産者は少しだけ尊敬されるようになりました。私の住む地域では最近、農家が農場を一般公開する「フードトレイル」というイベントがあり、何千人もの人が訪れ、イチゴやキノコ、マカダミア農園など、農場を巡りました。人々が関心を持っている証拠ですね。

シェフ、オーストラリア

このチャンスをどうマカダミアが補えるか：

マカダミアは、適応力のある食材の素晴らしい例です。オーストラリア産マカダミアの多様性を受け入れ、幅広い製品処方を向上させることができます。



トレンド#8 レス・イズ・モア (Less is More)

消費者が最も重要なものを再評価し、「騒がしくない」生活や、よりクリーンでシンプルな食品を求めるようになり、複雑さは明快さに取って代わられつつあります

これは、3つの方法で展開されています



簡素化

過度に複雑な工程や長い原料表から脱却する動きがあります。消費者の関心は、手軽でシンプルな料理、料理の盛り付け、必要最小限の製品に移っています。



原料の主役

1つまたは2つの主要な食材が主役となり、その食材の味、食感、効能を十分に堪能できるような製品、料理、レシピが望まれています。



純度

特にアジア市場では、加工度の低い食品の重要性が強調され、不必要な化学物質や農薬の使用が避けられています。欧米市場では、この傾向は、より地元産の持続可能な食品を求める声にも表れています。

専門家のコメント

加工されていない食品や、害のないパッケージ食品への関心が高まるだろう。

フードインフルエンサー、韓国

このチャンスはどうマカダミアが補えるか：

特にアジア市場では、オーストラリア産マカダミアは加工を最小限に抑え、厳しい食品安全基準をクリアしていることで消費者に安心感を与えています。

製造業のための5つの のパワフルなイノベーション領域

専門家へのインタビューから得た知見や明らかになったトレンドに基づき、オーストラリア産マカダミアを食品・飲料製品に活用するための新しい方法を紹介する一連のイノベーション領域を開発しました



イノベーション領域#1 マカダミアの健康パワー

オーストラリア産マカダミアは、現代的な健康法として注目される健康成分を多く含んでいます。世界中の消費者は、食品の持つ健康機能を最大限に引き出す方法を積極的に求めています。マカダミアの健康的な脂肪、抗酸化物質、栄養素は、さまざまな食品・飲料製品に理想的な付随となります。マカダミアは、脳、腸、心臓、皮膚、体重管理、気分をサポートする働きがあり、主要なスーパーニュートラルな健康効果を強調することで、より詳細な機能的効果を訴求することが可能です。

関連性

 多面的健康

マカダミア マインドフードバー



イノベーション インスピレーション

朝食

- ミューズリー
- グラノーラ
- チアポット/プリン
- アサイーボウルトッピング・ミックス
- マカダミアシリアルバー

運動前後

- 既製のスムージーミックス
- プロテイン パウダー
- マカダミア プロテインバー

ヘルシースナック

- マカダミア入りヨーグルト
- マカダミア プリスボール
- スナックパック(小袋 15/20gs)

代替乳製品

- チーズの代替
- バター・乳製品代替
- 栄養酵母と組み合わせる(パルメザン代替)
- マカダミア ペイストリー

イノベーション領域#2 セイボリー・スワップ

この領域は、風味豊かなセイボリースナックや製品のアップグレードを通じて、オーストラリア産マカダミアの真の汎用性を活用することを目的としています。消費者は、オーストラリア産マカダミアを甘い製品に活用するさまざまな方法を知っていますが、風味豊かなセイボリー製品には、一連の新しいイノベーションの扉を開き、オーストラリア産マカダミアの真の多様性を示すことができる未開発のエリアです。マカダミアは、特に認知度の低いアジア市場において、新しい食のヒーローとなる可能性を秘めています。

連性

📱 食のインターネット

🏠 家庭内用途

スモークトラウトとマカダミアディップ



💡 イノベーション インスピレーション

ソース & ペースト

- パスタ ソース
- カレー ペースト
- チリ ペースト

ディップス

- マカダミア フムス
- マカダミア ペスト
- マカダミア ブレンドディップ, レモン & ハーブ添え

詰め物, クラスト, 小麦粉

- ハーブマカダミア スタッフィングミックス
- マカダミアとシトラスクラムを使った魚/鶏の料理
- マカダミアとパン粉ミックス
- マカダミア ザータル/ドゥッカ
- マカダミアミール e.g. 小麦粉なしチョコレートケーキ

サラダブースター

- 調理済みサラダの具、トッピング
- サラダドレッシング

クラッカー・チップス

- マカダミアグルメクラッカー (おしゃれなチーズボー用)
- マカダミア、チキンとハーブチップス
- マカダミア ウエハースクラッカー

イノベーション領域#3 ローカル インフュー ジョン

世界各地で、消費者は郷土料理や伝統的な料理を再発見しており、その一方で、現代的なアレンジを加えることで、より洗練され、刺激的なものになることを望んでいます。マカダミアの多様性とユニークな食感は、身近な伝統料理や地元で愛される食品に新たな次元を与え、伝統的な人気料理を現代的な方法で再び活気づけるのに役立ちます。

連性

 地元再発見

イノベーション インスピレーション

新たな追加

- 餃子内のピーナッツと栗をマカダミアに代替
- グレービーに入れるピューレ(インド)
- 鍋の具材

ネイティブペアリング

- マカダミアとワトルシード(オーストラリア)
- マカダミアとレモンマートル(オーストラリア)

アジアン風味

- マカダミア月餅
- マカダミアバブルティー
- 伝統的なピーナッツの代わりにマカダミアキャンディー(台湾)

スイーツ トッピング

- マカダミアのソイホイップ(日本)。ホットチョコレート、抹茶ドリンク、ベリーポットなどに使用されるビーガン

マカダミア とんかつソース(お好み焼きに添えて)



イノベーションの領域#4 耽美的な逃避行

マクロ経済の圧力や緊張を背景に、消費者はネガティブな感情を紛らわし、喜びの瞬間を満喫する方法を求めています。マカダミアのクリーミーな味わいは、デザートや甘いお菓子をより美味しくし、逃避行のひとつを演出するのに最適なプラットフォームとなります。

連性

📱 食のインターネット

✓ レス・イズ・モア

マンゴーマカダミア アイスパバー



💡 イノベーション インスピレーション

チョコレート

- チョコレート掛けコーヒー豆とチョコレートマカダミア
- マカダミアチョコレート掛け(ホワイト、ミルク、ダーク、塩キャラメル)
- マカダミアミルクチョコレートとマカダミアナッツとマカダミアバター

アイスクリーム

- マカダミアとマンゴーアイスクリーム
- マカダミアとホーキーポーキーアイスクリーム
- アイスクリームトッピング(既製品ミックス)

ブランドコラボ

- マカダミア スニッカーズ
- Cadburys ロッキーロード マカダミア

飾り/トッピング

- マカダミアのキャラメリゼ
- マカダミア塩キャラメル
- ホットチョコレート マカダミアクランチ・プリトル添え

マカダミアのスライス/粉碎/ クラッシュ

- トフィースラブ
- マカダミア入りチョコレートバーク

お祝い事


- マカダミアとワトルシードパブロバ(オーストラリア)
- マカダミア パンナコッタ

イノベーション領域#5 黄金の液体

消費者は、料理を簡単に引き立て、シンプルな食材を魅力的な料理に変身させる方法を求めています。マカダミアは心臓に良い脂肪を多く含んでおり、特に液状では、深みとコクを与えるだけでなく、乳製品を含まないさまざまな製品の天然植物ベースとして活用できます。

連性

 将来を見据えた食品

 サステナブルな解決法

イノベーション インスピレーション

ミルク/クリーム

- 植物由来マカダミアミルク
- マカダミアクリーム
- 濃厚なマカダミアクリーム

スムージー/ソース

- フリーズドライフルーツ/野菜とマカダミアスムージーミックス
- マカダミア風味 スムージー
- マカダミア入り植物性ベジタブルソース

スプレッド/バター

- 植物由来マカダミアバター
- ヘルシー ハート マカダミアスプレッド

オイル/インフュージョン

- マカダミアオイル/クッキングスプレー
- マカダミア、レモンとハーブ漬けオイル

バニラチャイ マカダミアスムージー



**次回の製品開発の原料としてマカダミアを使用し、これらの
トレンドを取り入れる検討しませんか？**

更なる情報について：

オーストラリア・マカダミア協会

ジャパン・トレード・レプレゼンタティブ

望月 英子

E: eiko.mochizuki@australian-macadamias.jp

オーストラリア産マカダミアのサプライヤーについて

trade.australian-macadamias.org/ja/suppliers/

マカダミアに関する最新の情報をトレードニュースレターでお届けします。登録は

trade.australian-macadamias.org/ja/newsletter