

海外のアイスクリーム市場

米国市場で注目すべきトレンド

コロナ禍の自粛疲れとも言われる中、家の中で食べるデザートは、様々なストレスを一時忘れさせてくれる癒しの食べ物ではないだろうか。これからアイスクリームが美味しい季節を迎えるにあたり、本稿では、米国を中心に海外のアイスクリーム市場のトレンドについて考察する。参考とした情報は二つで、ひとつは、オランダの食品・飲料製品に特化した調査会社であるイノーバ・マーケット・インサイツ (INNOVA MARKET INSIGHTS) がまとめた、2021 年のアイスクリーム市場のトレンド(*1)。もうひとつは、スイス最大の都市、チューリッヒに本社を構えるバリーカレポー (Barry Callebaut) 社が、世界各国の同社の顧客である食品市場について分析しまとめた、米国のアイスクリーム市場で注目される 10 のトレンドである(*2)。なお、バリーカレポー社は、175 年以上の歴史を持ち高品質なチョコレート・ココア製品を製造する世界有数のメーカーで、日本市場とのつながりも深い。

海外のアイスクリーム市場のトレンド

イノーバ社によると、アイスクリーム(または氷菓)の開発において競争力をさらに高めるためには、乳製品不使用、低糖、クリーンラベル(添加物不使用)、また倫理的に調達された原材料を使用するなど、様々なものがあるという。同社の分析では、乳製品不使用の製品は近年活況を呈しており、その発売数は 2016 年から 2020 年にかけてほぼ 30%の年平均成長率(CAGR: compound average growth rate)で増加し、すべてのアイスクリーム(または氷菓)新製品の 10%を占めるまでになっており、今後北米では 4 分の 1、オーストラリアでは 5 分の 1 の製品が乳製品不使用の製品に置き替わると予測している。

低糖の製品も着実に成長しており、2020 年に発売された製品の 6%が低糖の製品だった。「より自然な甘味料の開発」は、糖の削減により多くの注目を集めていると、同社のイノベーションディレクターであるル・アン・ウィリアムス (Lu Ann Williams) 氏は述べた。反面、「人工甘味料」を使用した製品は減少しているが、エリスリトール、ステビア、モンクフルーツ(羅漢

果)は、現在、低糖および無糖のアイスクリームの中でトップ 3 の選択肢として受け入れられている。

更に、クリーンラベル製品の開発に関しては、シンプルな原材料を使用した製品の人気が高まっており、一部のブランドは、パッケージに使用原材料の数を明記しているものもあるようだ。

フレーバーによる差別化

イノーバ社の調査では、アイスクリーム製品の開発におけるトレンドは様々あり、異なる原材料を使用することにより、新しいタイプの製品開発や健康的な製品の開発に成功したとしても、依然、消費者にとって「味」の選択肢は重要であり、製品の差別化にとってフレーバーは極めて重要であると分析している。

例えば、塩キャラメルは最近のフレーバーで最も成功したもののひとつであり、2020 年にはフレーバーランキングで 5 位に入ったとのことだ。また乳製品不使用製品では、通常のアイスクリームと較べて塩キャラメルフレーバーの製品が 2 倍もあったとのことである。製品の

コンセプトによっては塩キャラメルフレーバーが乳代替品を使用した生地と良くマッチするのかもしれない。

米国で注目すべき10のトレンド

一方、バリーカレポー社の報告では、米国の消費者の25%が一番好きなデザートはアイスクリームで、87%の消費者がアイスクリームを過去6か月間に購入したと答えている。2019年から2023年までの売り上げのCAGRは3.3%と予測されている。

同社の調査では、アイスクリーム市場のトレンドとして以下の10項目を挙げているが、そのなかからいくつかについて紹介する。

- 1) カロリーに対する意識
- 2) 乳製品不使用
- 3) 機能性の付与
- 4) 目の保養と耽溺
- 5) フレーバーミックスとその組み合わせ
- 6) 洗練されたフレーバーの選択
- 7) 香ばしさと塩味
- 8) クラフト(手工業)と少量生産
- 9) スナック革命
- 10) カスタマイズ

カロリーに対する意識

消費者は、低カロリーアイスクリームの選択肢を通して、アイスクリーム消費への罪悪感を小さくすることができる。そのため、その製品のカロリーはパッケージの前面に大きな文字で表示されることが多い。この分野で大成功を収めた米国のブランド、ハロ・トップ(Halo Top)は、2013年から2018年にかけてのCAGRは462%だった。

乳製品不使用

乳成分を含まない製品は、乳糖不耐症向

けのものだけではなく、新しい選択肢を探している消費者やビーガン食などの特別な食事をしている消費者のために、多くの乳製品不使用の製品が紹介されている。ビーガン向けのオプションとして提供される小さなブランドから、クラシックなフレーバーの乳製品不使用バージョンを提供する大きなブランドまであり、使用される乳代替品には、ココナッツミルク、アーモンドミルク、オーツ麦ミルクなどがある。

機能性の付与

市場では、消費者が何らかの機能性を求め、多くのカテゴリーの食品に目を向けることは珍しいことではない。アイスクリームに追加される機能性成分には、次のものがあるとしている。

- ① プロバイオティクス
- ② タンパク質
- ③ 食物繊維
- ④ CBD(カンナビジオール)

上記①から③については一般的なコンセプトと思われるが、アイスクリームは贅沢と幸福感を提供することができるものとし、興味深い例も挙げられている。一つのスクープに約5ミリグラムのCBD(大麻草などに含まれる植物成分)(*3)を含む、ファン・リューウエンアルチザン・アイスクリーム(Van Leeuwen Artisan IceCream)(*4)のビーガンカウチポテト・アイスクリームを紹介している(*5)。

フレーバーミックスや他の食品カテゴリーとの組み合わせ

消費者がアイスクリームに期待する技術的な革新は、フレーバーの組み合わせだと47%の消費者が答えたそうだ。各ブランドは彼らのニーズを満たすためのオプションを持っており、刺激的で新しいフレーバーは、食品のカテゴリーを超えた(菓子やビスケット入りのアイスク

リームなど)の革新的な製品を提案している。

例えばユニリーバ社のアイスクリームブランド、ブレイヤーズ(Breyers)には、2種類のクッキーまたは2種類のキャンディーを、2種類のアイスクリームと一緒に渦状に巻いたツイン・ワン(2in1)と呼ばれる製品がある(*6)。

香ばしさと塩味

塩味のポテトチップス、フライドポテト、プレッツェルなどは、独特の食感と感覚的な体験を追加することができ、一風変わった味わいには、ブルーチーズ、フォアグラ、アボカド、またはコーンなどが効果的のようだ。冒険好きな消費者に対し、ユニークなフレーバーの革新を提案するためには、「甘いおやつ」の外側にあるものにも視線を向けるべきだろう。

米国カンザス州のベティレイズ・アイスクリーム(Betty Rae's Ice Cream)(*7)では、バーベキューソースと焼いた肉のフレーバーのアイスクリームを限定で提供したようだが果たしてそのお味は・・・(*8)。

おわりに

いくつかのキーワードで海外のアイスクリーム市場のトレンドを追いかけてみたが、米国はアイスクリームが大好きな国民性をもっているようだ。中には想像し難いフレーバーの製品も世に送り出されているようだ。

最後に国際乳製品協会(IDFA)が2020年5月に発表した米国で人気のあるアイスクリームのフレーバートップ10を紹介する(*9)。

シンプルな味もあるが、かなり凝った作りの製品が多いように感じる。それらの内容については、参考資料(*9)にある写真と説明を確認していただきたい。実際に食べてみないことには何とも言えないが、かなり食べ応えがありそうだ。

米国で人気のアイスクリームフレーバー(トップ10)

順位	フレーバー	お薦めのトッピング
1	バニラ	クッキーとクリームソース
2	チョコレート	ホットファッジ、アーモンドスライス
3	クッキー&クリーム	クッキーとクリームソース、キャラメルソース
4	ミントチョコレートチップ	チョコレートソース、クルミ
5	チョコレートチップとクッキー	チョコレートソース、ピーナッツバター
6	バターピーカンナッツ	タフィー、ピーチバーストボバ
7	バースデーケーキ	ストロベリーバーストボバ、チェリー
8	ストロベリー	キャラメルソース、パッションフルーツバーストボバ
9	ムーストラック	チョコレートマジックシェル、カシューナッツ
10	ナポリタン(チョコレート、バニラ、スウトロベリー)	ホットファッジ、チェリーバーストボバ

出典:IDFA 資料からJミルク作成

お薦めのトッピングにあるバーストボバとは、はじけるキャンディーのこと(*10)

参考資料:

- 1) <https://www.innovamarketinsights.com/flavor-is-king-but-is-not-the-only-trend-in-ice-cream/> (イノーバ社 アイスクリームのトレンド、フレーバー)
- 2) <https://www.barry-callebaut.com/en-US/manufacturers/trends-insights/top-10-trends-watch-ice-cream> (バリーカレボー社 米国アイスクリームのトレンド)
- 3) <https://ja.wikipedia.org/wiki/%E3%82%AB%E3%83%B3%E3%83%8A%E3%83%93%E3%82%B8%E3%82%AA%E3%83%BC%E3%83%AB> (ウィキペディア CBD)
- 4) <https://vanleeuwenicecream.com/>
- 5) <https://www.forbes.com/sites/lesliekelly/2019/01/16/van-leeuwens-new-cbd-oil-infused-ice-cream-is-awesome/?sh=612e63e14416> (CBD オイ

ル配合のビーガンアイスクリーム)

- 6) <https://www.breyers.com/us/en/products.html> (ユニリーバ社 Breyers ブランド)
- 7) <http://bettyraes.com/> (ペティレイズ・アイスクリーム)
- 8) <https://www.kansascity.com/living/liv-columns-blogs/chow-town/article160536829.html> (ペティレイズ・アイスクリームの変わったアイスクリーム)
- 9) <https://frozendessertsupplies.com/blogs/news/americas-top-10-favorite-ice-cream-flavors-and-the-best-toppings-to-go-with-them> (全米アイスクリーム売上トップ 10 のフレーバー)
- 10) <https://www.bossenstore.com/collections/popping-bursting-boba> (アイスクリームのトッピング、はじけるキャンディー)

資料閲覧期間:2021年4月27日～5月6日

(Jミルク 国際グループ 御手洗 伸)