



KAWARA BAN!



2024
February



トレンド！早わかり

進化を続けるおにぎりに注目！

日本人に馴染みの深いおにぎりは、2023年の食トレンドや、2024年の食トレンド予測に選ばれるなど、今改めて注目されています。今回は、おにぎりの最新情報をお届けします。

話題沸騰中！おにぎり

■おにぎりグルメトレンドの変遷

2010年頃
おにぎりブーム

手間のかかりがちなおにぎりが、時短につながる点が受け話題に

2015年頃
選べる具材に注目

具材のバリエーション一つで栄養が摂れる便利さと、映える楽しさから話題に

2021年頃
おにぎり専門店が話題に

専門店が昭和から存在していたが、老舗専門店がメディアで脚光を浴びて再注目

■2023年の食トレンドは“ご馳走おにぎり”



ぐるなび
「ご馳走おにぎり」
イメージ

ぐるなび総研は、その年の日本の世相を反映し象徴する食として、毎年「今年の一皿®」を発表しており、2023年は“ご馳走おにぎり”を選出。見た目の華やかさからSNSなどで話題となったほか、飲食店で握りたてを味わうスタイルが広がり、専門店の出店が都市部を中心に相次いだことが主な理由。また、海外でも“ONIGIRI”の名で販売され、日本の伝統的な食文化が浸透しつつある

おにぎり×ご馳走

■究極の和の味がワン手で楽しめる



OnigiriBurger
(おにぎりバーガー)
「侍SAMURAI神戸牛
ステーキバーガー」
(5,500円)

「OnigiriBurger (おにぎりバーガー) 関西国際空港本店」(大阪・泉佐野)が、12月にオープン。新メニューとして極上の神戸牛肩ロースステーキを使用した“おにぎりバーガー”を販売。注文を受けてから作り、熱々の出来たてを提供。お米、海苔、食材、調味料に至るまで、寿司と肉の名店が、徹底的に素材にこだわって手掛けているという

■料亭出身の料理人考案の“極上おにぎり”



西麻布 米組
「本気・おにぎり」
(各種 250円～)
「種・本気おにぎり」
(各種 350円～)

人気とんかつ店などを運営するグレイスは、新業態のおにぎり専門店「西麻布 米組」(東京・港)を7月にオープン。料亭経験30年の職人が考案した「本気・おにぎり」が日替わりで登場する。中でも、具材が高級なもの「極・本気おにぎり」としてラインアップ。高級和食さながらの味わいを手軽に楽しんだり、手土産にもなると謳う

おにぎり×海外

■アメリカ：握りたてのおにぎりを販売



「ONIGIRI SUN
(オニギリサン)」
イメージ

KNT-CTホールディングスは、期間限定店舗「ONIGIRI SUN (オニギリサン)」(アメリカ・ロサンゼルス)を8月にオープン。おにぎりは、ライスボールとして広がりつつあるが、握りたてで食べられる機会は多くないため、握りたておにぎりの味を現地で再現することにこだわった。厳選された日本のお米と食材を使用している

■タイ：海外初出店のおにぎり専門店



「にぎりたて」
ロゴマーク

バローホールディングスの子会社の中部フーズは、おにぎり専門店「にぎりたて」を11月にタイのバンコクの大型ショッピングモール、アイコンサイアムにあるサイアム高島屋1階に出店。日本産の米や海苔を使い、日本国内の「にぎりたて」店舗で提供しているメニューの一部を発売。日本産の米・海苔・塩にこだわり、注文を受けてから作る温かいおにぎりの特徴と謳う

おにぎり×SDGs

■おにぎりの冷凍流通で食品ロス削減



ローソン
「焼きおにぎり」
(268円)

ローソンは、冷凍流通による将来的な物流の効率化を目的に、常温で販売しているおにぎり6品を冷凍おにぎりとして発売する実験を8月に実施。通常製造しているおにぎりを冷凍し、冷凍物流で店舗に納品。冷凍おにぎりの販売により、店舗での食品ロス削減効果も見込めるため、今回の実験販売の結果をひまえる、その後の店舗拡大などを検討するという

■植物性原料を使用した環境にやさしいおにぎり



セブン-イレブン
「みらいテリ」
おにぎり
ツナマヨネーズ
(145円)

セブンイレブンは、環境負荷の低減と持続可能な食品原材料を採用した新シリーズ「みらいテリ」で、ナゲットやおにぎりを11月に発売。「おにぎりツナマヨネーズ」には通常のツナと黄えんどう豆由来の原料をマヨネーズであえた具を使用。環境にやさしいこと、身体にうれしいことに加えおいしいことを実現する商品を追求めたという

今後は

おにぎりは日本だけでなく海外でも専門店がオープンするなど広がりをみせています。さらにおにぎりはSDGs面においても、社会問題解決に向けた取り組みが行われています。今後も発展するおにぎりに要注目です。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

米粉ブーム、継続中！

近年、国際情勢などを踏まえ国内で自給可能な食が注目されていることや、生活者の健康志向が高まっていることから、米粉の人气が拡大しています。外食店のメニューだけでなく、イベントが開催されるなど、米粉は幅広く展開されています。今回は、米粉に関する事例をご紹介します。

米粉に注目が集まる

米粉とは、米を細かく砕いて粉状にしたもの。グルテンフリーであるため、小麦アレルギーの人も安心して食べられると注目されている

近年は米粉そのものが注目されている。米粉を使用した製菓、パン、麺など様々な料理に使用され注目が高まっている。また健康志向の高まりを受け、グルテンフリーメニューとして広がりを見せている

■米粉グルメが食のトレンドに関する賞に選出



米粉グルメは、ぐるなび2023年「今年の一皿®」準大賞を受賞。輸入小麦の高騰が長期化する中、代替品として供給が安定している国産米粉への注目が集まったことなどを理由に選出

ぐるなび「米粉グルメ」イメージ

■「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」が8月開始

農林水産省が主催する「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」が8月に開始。近年の国際情勢や異常気象等を踏まえ、日本の食料安全保障の重要性が改めて見直されていることを受け、国内で自給可能な食料である米・米粉の消費拡大を図るとい

米粉に関する取り組みが実施

■米粉に関する体験型ブースを展開



「カラフルにつくろうスイーツだんご教室」イメージ

みたけ食品工業は、9月に東京ビッグサイトで開催された「GOOD LIFEフェア2023」に出展。国産米・グルテンフリーで安心な米粉使用の新製品を活用した「カラフルにつくろうスイーツだんご教室」と「米粉パン教室」を開催。米粉製品詰め放題、クレープ・からあげの販売、米粉製品・焼き菓子の販売、米粉に関する展示を実施した

■地元の米粉を使った和洋菓子を集めたイベント



「上越産米粉スイーツ祭り」イメージ

上越市農林水産業振興協議会は、「上越産米粉スイーツ祭り」を主催。上越産米粉の認知度向上、需要拡大を目的としたイベントで、9月に初めて開催した。地元の和菓子・洋菓子店に加え、レストランや居酒屋も出店し、このイベントに合わせて開発した新しいスイーツも登場。米粉と米粉を使ったレシピのプレゼントもあり、家庭で米粉料理を試してもらいたいと謳う

米粉メニューの専門店が全国にオープン

■国産米粉100%のシフォンケーキ専門店



anna chiffon (アンナ シフォン)

「フルーツサンド (フレン)」(390円)

「anna chiffon (アンナ シフォン)」(山形・東根)が、12月にオープン。国産米粉100%、山形県産紅花卵、きび砂糖、山形県産米油、有機豆乳を使用。身体にやさしい食材を使用し製造したという

■米粉を使ったグルテンフリーのたい焼き専門店



甲賀米粉たい焼き 姫路辻井店

「十勝産つぶあん」(190円)

「甲賀米粉たい焼き 姫路辻井店」(兵庫・姫路)が、11月にオープン。国産の米粉のみを使用しているため、低カロリーでヘルシー。小麦アレルギーでも安心して食べられる。外はパリッと中はモチモチの他とは違った新しいたい焼きと謳う

■自家製の玄米粉を使ったバウムクーヘン専門店



はっぴーバウム

「すず木マイスタークーヘン」(540円~)

はっぴー農産は、自社栽培・自家製粉の玄米粉を使用したグルテンフリーのバウムクーヘンのお店「はっぴーバウム」(愛知・豊田)を9月にオープン

農林水産省主催のプロジェクトが進行中

「米・米粉消費拡大推進プロジェクト」の一環として、2023年11月1日~2024年2月29日の期間限定で大手外食チェーンや日本全国の飲食店と連携した「米粉を使ったメニューフェア」を開催

■米由来の自然な甘さが特徴の新感覚ドーナツ



クリスピー・クリーム・ドーナツ・ジャパンは、ブランド初となる国産米粉入りミックスを使用した新食感ドーナツ「Hello! Komeco」(ハロー! コメコ)を11月に発売

「Komeco (コメコ) きなこ」(291円)

■米粉を練り込んだ、もちもち食感の和ベーグル



BAGEL&BAGEL (ベーグルアンドベーグル)は、米粉を練り込んだベーグル「やわらかプレーン-米粉70%配合-」等3種を11月に発売

「やわらかプレーン-米粉70%配合-」(225円)

■米粉使用で衣が軽やかな唐揚げ



がブリチキン。3種を10月に発売

「やげん」(473円)

がブリチキン。は、衣に米粉を使用したからあげ「やげん」「鶏トロ」「すなずり」の3種を10月に発売

今後は

農林水産省が米粉消費拡大に向けたプロジェクトを開始したり、米粉に関するイベントが開催されるなど、米粉への注目度の高まりが窺えます。この人気は続くと予想されるため、今後の動向にも目が離せません。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

続々登場！クロワッサンの進化が止まらない！

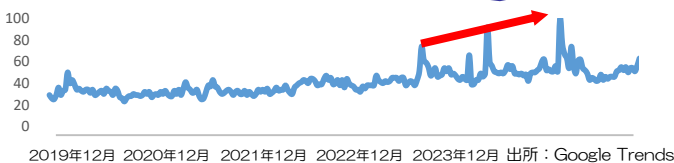
クロワッサンがさらに進化しています。丸型シュプリームクロワッサンやマフィンと掛け合わせたクロフィンなど、直近でも新たな進化系クロワッサンが登場し、話題となりました。今回はさらなる進化を遂げている進化系クロワッサンをご紹介します。

注目が続く“クロワッサン”

■クロワッサンの注目度は上昇

<“クロワッサン”の検索人気傾向>

テレビ番組で「クロワッサンの世界」、書籍で「進化系クロワッサン」がブームとして取り上げられるなどして注目度が上昇



2019年12月 2020年12月 2021年12月 2022年12月 2023年12月 出所：Google Trends

※数値はグラフ上の最高値を基準として検索インタレストを相対的に表したものです。

※100の場合はそのキーワードの人気度が最も高い時期を示す。

■2024年のトレンド予測に進化系クロワッサン登場



SHIBUYA 109 lab. 「クルンジ」イメージ

Z世代を対象に実施した「SHIBUYA 109 lab. (シブヤイチマルキュウラボ)トレンド予測2024」のカフェ・グルメ部門に「クルンジ」「オニワッサン」など進化系のクロワッサンが選出されている

韓国発！進化系クロワッサン

クルンジとオニワッサンは韓国発の人気スイーツ、日本でも外食メニューだけでなく商品化されるなど今後注目が高まると予想される

クルンジは、クロワッサンとおこげを意味する韓国語「ヌルンジ」を合体させた言葉。プレスしたクロワッサン

■売り切れ続出！食感を楽しめる薄型クロワッサン



カルディコーヒーファーム「MIMIクルンジ (クロワッサンビスケット)」(228円)

カルディコーヒーファームは、韓国スイーツ「MIMIクルンジ」を発売。クロワッサンとビスケットの斬新な掛け合わせが特徴で、サクとした食感、シロップの程よい甘さとバターがクセになる仕上がり

オニワッサンとは、おにぎりとクロワッサンを掛け合わせた言葉で、おにぎり型のクロワッサン

■日本初上陸！オニワッサンを国内で味わえるお店



Madang-マダン-「オニワッサン ヨモギクリーム」(600円)

韓国スイーツを提供する「Madang-マダン-」(愛知・名古屋)が、12月にオープン。看板商品となる「オニワッサン」はきな粉クリーム、ヨモギクリーム、明太ポテトサラダ、クリーム

キムチーズの4種を用意

進化系クロワッサンを味わえる専門店が登場

パンスイスとは、クロワッサン生地にカスタードとチョコレートをはさんで焼いた菓子パンで縞模様が特徴

■美しい縞模様のクロワッサン



ボンバドウル 「パン・スイス (カスター&チョコ)」(324円)

ボンバドウルは、パン・スイス(カスター&チョコ)を9月に発売。美しい縞模様に、ざっくりとした食感が楽しめるデンリッシュにカスタードダイヤモンドとチョコチップを包んで焼きあげたという

■スムージーにつけて楽しむスイーツ系クロワッサン



croshu & nut' s milk' s smoothie' s (クロッシュ&ナッツ ミルクス スムージー) 「クロッシュ IN ナッツミルクスムージー」イメージ

「croshu & nut' s milk' s smoothie' s (クロッシュ&ナッツ ミルクス スムージー)」(東京・渋谷)が10月にオープン。クロッシュとはクロワッサンとシュークリームを掛け合わせた新感覚のクリームクロワッサン。アーモンドミルクを使用した低カロリー・低糖質・低脂質系スムージーにクロッシュをインするのがおすすめと謳う

新感覚の進化系クロワッサンも登場

■めくって食べるクロワッサン



ロイヤルバインズ ホテル蒲和 「めくるクロワッサン 食パン リーヴル」(1,100円)

ロイヤルバインズホテル蒲和(埼玉・さいたま)は、まるで本のように、めくって楽しめる新感覚の食パン「めくるクロワッサン食パン リーヴル」を11月に発売。国産小麦をベースに北海道産発酵バターを贅沢に使った生地を27層に折り重ねた。パンの中にバランスよく空気を含ませる事で、小麦とバターの香りを最大限に引き立てる製法で仕上げたという

■SNSで話題、のびるクロワッサン



アールベイカー 「のびるクロワッサン」(320円)

アールベイカーは、人気の「のびるクロワッサン」の公式動画を作成し、JR品川駅のサイネージにて展開。エキナカ商業施設「エキュート品川」にポップアップストアを12月にオープン。米粉をオリジナル製法でブレンドすることにより、もちり、しっとりとした食感。外はサクサク、中はのびるほどにもちもちとした新感覚が楽しめるという

今後は

クロワッサンは直近でも進化系が話題となっていました。韓国発の進化系や新感覚のクロワッサンが登場するなどさらなる進化を遂げています。こうしたことから、引き続き進化系クロワッサンに注目が集まると予想されます。今後の動向からも目が離せません。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

高級食材“トリュフ”が身近に

世界三大珍味のひとつであるトリュフは、フランスやイタリアの高級料理に用いられることの多いキノコの種類です。そんな高級食材のトリュフの活用が広がり、様々なメニューや商品で味わえるようになっています。今回は、外食から家庭用商品までトリュフの幅広い活用事例をご紹介します。

トリュフ人気は拡大傾向

■トリュフブームの背景

アメリカやオーストラリアなどがトリュフの養殖栽培研究開発へ多額の投資を実施

各国でトリュフが栽培、
多様な種類が供給され入手しやすくなった

トリュフ供給増加に伴い、料理に利用するほか様々なトリュフ入り製品が流通したことで身近に楽しめるようになった

■世界のトリュフの市場規模は拡大予測

世界のトリュフ市場規模は2021年の3億4,000万米ドルから成長し、2027年には5億5,000万米ドルに達すると予測される。期間中に市場は約1.6倍の伸びとなり、今後トリュフの市場拡大が予測されている

出所：ビジネスリサーチインサイト「トリュフ市場規模、シェア、成長、業界分析、タイプ別（生トリュフ、トリュフスライス、冷凍トリュフ、その他）、用途別（直接消費および食品加工産業（FPF））、および2027年までの地域予測」

外食：ファストフードで手軽に

■黒トリュフソースの香りで楽しむチキンナゲット



マクドナルド「黒トリュフ風味のステーキソース」(40円～)

マクドナルドは、ナゲットのソースとして、「黒トリュフ風味のステーキソース」を11月に期間限定発売。ソース単品での販売も開始。トマトペーストと醤油をベースに、ソテーオニオンの甘みを効かせてコク深さを出したソースは、黒トリュフ風味の芳醇な香りがするという。1年の締めくくりに、濃厚で贅沢な味わいを楽しめるソースとなっている

■トリュフ入りマヨネーズが食欲をそそるバーガー



Shake Shack®(シェイク シャック)「ブラックトリュフバーガー」(シングル：1,265円)

ニューヨーク発のハンバーガーレストラン「Shake Shack®(シェイク シャック)」は、「ブラックトリュフバーガー」を11月に期間限定で発売。アンガスビーフ100%のジューシーなパティに、特製のブラックトリュフ入りマヨネーズを使用。質の良い食事をカジュアルに楽しんで欲しいという思いから、高級食材として人気のトリュフをメニューに取り入れたという

中食：中華まんやカステラとの組み合わせ

■トリュフの香りが広がる進化系中華まん



ファミリーマート「こんがりピストロまん 濃厚チキンクリーム味」(180円)

ファミリーマートは、「こんがりピストロまん 濃厚チキンクリーム味」を12月に発売。表面の焼きチーズには5種のチーズを使い、黒トリュフ塩、トリュフオイルを配合することで、トリュフの香りが口に広がる、上品な味わいに仕上げたという

■白・黒2種類のトリュフが香るチーズカステラ



台楽蛋糕(タイラクタンガオ)東急プラザ銀座店「プレミアム塩トリュフWチーズカステラ」(レギュラー：2,480円、ハーフ：1,480円)

台湾カステラ専門店「台楽蛋糕(タイラクタンガオ)東急プラザ銀座店」は、「プレミアム塩トリュフWチーズカステラ」を11月に期間限定発売。白・黒2種類のトリュフを使用。定番のWチーズカステラの表面に白トリュフ入りのオリーブオイルを染み込ませ、イタリア産の黒トリュフ入りの特製塩パウダーを振りかけた。トリュフの香り高さ、甘じょっぱさがクセになる味わいだという

商品：お菓子からカップ麺まで幅広く

■トリュフ塩入りチョコレートでコーティング



森永製菓「大玉チョコボール<トリュフ塩>」

森永製菓は、「トリュフ塩」を使った4商品を5月に期間限定で発売。「大玉チョコボール<トリュフ塩>」は、大玉のチョコボールに風味高く味わい深いトリュフ塩入りチョコレートでコーティング。贅沢さを感じさせる商品となっている

■ヨーロッパ産の黒トリュフ入りカルパス



ヤガイ「黒いダイヤトリュフカルパス58g」

ヤガイは、「黒いダイヤトリュフカルパス58g」を9月に発売。ヨーロッパ産「黒トリュフ」を贅沢に入れ、さらに竹炭を使用し、目でも舌でも楽しめる「黒いカルパス」を開発した

■トリュフ風味の味わいが特上なカップヌードル



日清食品「特上 カップヌードル」

日清食品は、「特上 カップヌードル」シリーズ4品を9月に発売。「特上 カップヌードル」は、「特製トリュフ風味オイル」を加えてコク深く上品な味わいに仕上げたという

今後は

トリュフは、外食チェーンをはじめとして身近に楽しめる形でメニューや商品が続々と登場しています。また、その活用の幅も広がっています。手軽にリッチな気分が感じられるトリュフを使った商品展開に、今後も注目です。

出典 各社サイト他

おすすめ

問屋ガールの目利き！

管理栄養士中山の今月のおすすめ

イワタニフーズ(株) 野菜たっぷり具ソース(各種)

野菜たっぷりの VEGEONシリーズ！

お惣菜にトッピングする、
野菜が70%以上占める**冷凍野菜ソース**です。
具材たっぷりですが、トッピングしても**離水せず**、
ダレ落ちしない設計です。簡単オペレーションで、
メニューに**彩り**、**ヘルシーさの付加価値をプラス**！
トマト、オニオンレモン、メキシカン、ねぎ塩、スタミナ、
ヤンニョムの6種類展開です。

調理方法：解凍後、三角袋を絞って使用。
規格：250g×20袋×2合



理研ビタミン(株) 背徳の豚アブラそばのたれ



手軽に背徳メニューを！

身近なストレス発散法として食が注目され、**背徳グルメ**は、その一つになっています。そんな**“背徳感”**を手軽に出せる、背徳素材を閉じ込めた**“まぜそばのたれ”**です。背脂やんにくを別途用意する必要はなく、**麺と和えトッピングをのせるだけの簡単オペレーション**！
んにくとブラックペッパーの風味が良く、脂も固まりづらく、麺のくっつきも防止する仕様です。

調理方法：麺1玉に対し40gをまぜお召上がり下さい
規格：1,108g×6本

三島食品(株) ブラックペッパーライス～ガーリック香る～

見た目も味もインパクト抜群！

ガーリックとブラックペッパーの風味、パーメラ油とマー油の香りが食欲をそそり、味も見た目もインパクト抜群の**黒いペッパーライス**の素です。炊きあがったご飯に混ぜ込むだけでガーリックが効いたペッパーライスが手軽に出来上がります。肉をトッピングしてがっつりワンプレートメニューに、**鮭やキノコをトッピングしてバエリア風に、鶏肉に漬け込みブラック唐揚げ等、汎用性に富んだ商品**です。

調理方法：ご飯の約10%量を混ぜ込み
規格：290g×20本

