



KAWARA BAN!



2024
March



トレンド！早わかり

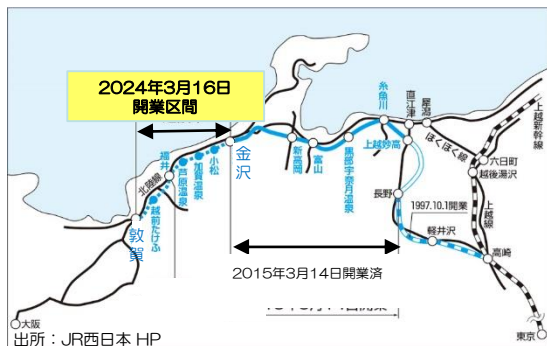
北陸新幹線の金沢－敦賀間が開業

2024年3月16日、北陸新幹線の金沢－敦賀間が開業します。関東から、関西から、中部からと各方面からのアクセスが良くなり、より人の動きが活発になると予測されます。そこで今回は、北陸新幹線開業を盛り上げるための様々な取り組みをご紹介します。

北陸新幹線 金沢－敦賀間が開業

北陸新幹線の金沢－敦賀間が2024年3月16日に開業。能登半島地震の発生で開業への影響が懸念されるが、新幹線の施設や設備に大きな被害がなかったことなどから、予定通りの開業を見込む。被災者に配慮しつつ、北陸の復興に繋げていく

■2024年3月の開業区間



■北陸新幹線（金沢－敦賀間）開業によるアクセスの変化



同区間の開業により、東京－福井間の所要時間は、約30分短縮され、最短2時間51分となり、3時間を切る

現地である北陸の取り組み

■福井県の新たなデジタル旅行支援策



福井新聞社と福井銀行の共同出資会社ふくいdeデジタルは、「ふくいdeお得意こーよ！キャンペーン」を2024年1月～3月15日まで実施。福井県内宿泊者を対象に、1人1泊につき1,540円分の福井県デジタル地域通貨「ふくいはびこイン」を贈る。県内の土産物店や飲食店などで使えるという

■新ご当地グルメ「加賀飯（かがはん）」を開発



2024年3月の北陸新幹線の敦賀延伸に向け、南加賀協議会は、新たなご当地グルメとして「加賀飯（かがはん）」を開発。加賀飯とは、南加賀の米や水を使用し、石川県産の野菜を用いたメニューのこと。小松市と加賀市の飲食店16店舗が、それぞれ地場の鮮魚などを使ったオリジナルレシピを考案。食を通して地域経済の活性化を目指すという

全国各地でも北陸の魅力を発信

■福井県の食材を使ったスペシャルメニュー



「福井の美食旅キャンペーン」イメージ

福井県は、京都の老舗料亭12店舗で、福井県産食材を使った1日限定メニューを提供するイベント「福井の美食旅キャンペーン」を2024年1月～2月まで開催。それぞれの料亭が、若狭ぐじ（アマダイ）や越前がにとといった福井県産の食材を選び、新たなメニューを考案するという

■首都圏北部と福井がもっと身近に



「つながる福井キャンペーン」イメージ

福井県は、「つながる福井キャンペーン」を2023年8月～2024年3月まで開催。埼玉県を含む近隣5県のショッピングセンターで物産フェアやスポーツイベントへのブース出展を実施し、PR活動を展開する

■福井の食を首都圏の87店から発信



「福井美食フェア」イメージ

福井県と福井市は、福井が誇る自慢の食材を首都圏の飲食店で味わえる「福井美食フェア」を2024年1月～2月に開催。都内の商業施設とタイアップし、美食福井を代表する食材を使ったオリジナルメニューを87店で提供する

今後は

北陸新幹線の金沢－敦賀間の開業に合わせて、北陸の魅力を伝えようと現地だけでなく全国各地でキャンペーンやフェアが開催されています。北陸新幹線開業で注目されること間違いなしの北陸は、要チェックです。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

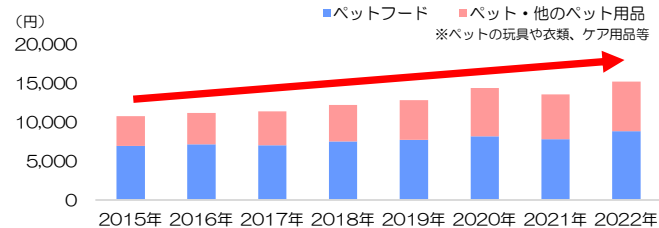
ペット市場が盛り上がっています

近年、ペット市場は拡大しています。ペットを家族の一員として捉え、ペットと一緒に楽しめる商品やサービスが増えています。また、プロ野球選手の愛犬が話題になるなど、より一層ペットに注目が集まっています。今回はペットの中でも飼育率の上位を占める犬と猫に関する情報をお届けします。

ペット市場が拡大

■ペット・ペット用品への支出は増加傾向

＜“ペットフード” “ペット・他のペット用品”の支出金額の推移＞



出所：「家計調査結果」（総務省統計局）（<https://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/index.html#time>）を加工して作成 調査期間：2015年～2022年

家計のペット関連への支出は毎年堅調に拡大している。要因としては、コロナ禍における癒しを求めて新たにペットを飼育する人が増加。ペットへの健康志向加速に伴い、食事にかかる費用が年々上昇していることなどが挙げられる

■ワンワン流行語大賞2023年に話題ワードが選出

ペット用冷凍グルメ食品を展開するココグルメのフォロワーが、2023年一番使った犬にまつわる言葉を紹介。大谷選手の愛犬「デコピン」が栄冠に輝いた。こうした用語はSNSでも広がりを見せており、ペットブームの更なる拡大を予想した

健康を考えたフレッシュペットフード

ペットフードは高付加価値商品へのシフトが進んでいる。中でも新鮮な食材を使用し、最低限の加熱調理で造られたチルドや冷凍のフレッシュペットフードは栄養価及び消化吸収力が高いとされ注目が高まっている

■自然食材本来の栄養素を凝縮



PETOKOTO（ペトコト）は、愛犬向けとなる「ペトコトフーズ for DOGS（ドッグズ）」を2023年11月にリニューアル。自然食材本来の栄養素を凝縮し、旨味を詰め込んだという

■乳酸菌配合で健康的なレシピに



バイオフィリアは「ココグルメ」を2023年9月に乳酸菌を新配合してリニューアル。毎日のごはんから手軽に、愛犬の免疫力や健康な皮膚の維持をサポートすると謳う

ココグルメ「フィッシュ&パンクン 6袋」（4,350円）

■食材から加工まで人間の食事と同品質



uniam（ユニアム）は、ねこの身体特性に基づいた“ねこ専門”フレッシュフードを2023年2月に発売。人間の食事と同じ品質であると謳う

uniam（ユニアム）「ざく切りチキン&サーモン 5パック」（3,310円）

ペットと一緒に食を楽しむ

人とペットと一緒に食べられる食品に、注目が集まっている。人が食べても美味しく、原料にこだわり薄味のヘルシーな仕立てになっている

■ペットと一緒に楽しむおやつが好調



iico（イイコ）「スペシャル #CANDY」（4,700円）

「iico（イイコ）」（東京・世田谷）では、愛犬と飼い主と一緒に楽しめるクッキーなどを2023年4月にEC限定で発売。オートミールベースでアレルギーのある犬でも安心して食べられるということで人気となり、全体の売り上げは開業当初の3.5倍に伸びたという

■いちごがアクセントになった春らしい商品



ホットドッグ「コミフ いちごとチーズのテリーヌ」（734円）

ホットドッグは、「PABLO」とコラボした新商品「コミフ いちごとチーズのテリーヌ」を2024年1月に数量限定販売。テリーヌ生地は食べやすいようになめらかで口溶けが良く、「PABRO」と同様のチーズを使用。春らしい商品を愛犬と一緒に楽しんでほしいと謳う

ペットに関するトピックス

■日本最大！ペット業界の展示会が今年も開催

interpets ASIA PACIFIC

「インターペット」ロゴマーク

人とペットの豊かな暮らしフェア「インターペット」は、東京ビッグサイトで2024年4月に開催予定。ペットフードやしつけ用品だけでなく近年は、お出かけや、暮らし、冠婚葬祭など、異業種からの参入も年々増加しペット業界内外からも大きな注目を集めている

■国内線定期便機内ペット同伴サービス



スターフライヤー「FLY WITH PET（フライウィズペット）」イメージ

スターフライヤーは、国内線定期便において日本初となる機内ペット同伴サービス「FLY WITH PET（フライウィズペット）」の対象路線を2024年1月より国内線全路線、全便に拡大。機内では最後列の窓側に専用座席を設け、ペットと隣に座ることができるという

■「デコピン」グッズに新たなデザインが登場



スペースエイジ「「デコピンくん」Tシャツ」（3,980円）

スペースエイジは、大谷選手の愛犬「デコピン」Tシャツの第2弾を2024年1月より受注販売。第1弾の人気を受け、今回はデコピン単独でデザイン化された

今後は

ペット市場は、健康志向を意識したペットフードや、飼い主とペットと一緒に食を楽しむ商品が増えるなど注目が集まっています。最近では、ペットに関する明るい話題がSNS上で盛り上がるなど賑わいを見せています。今後もペットに関する動向は要チェックです。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

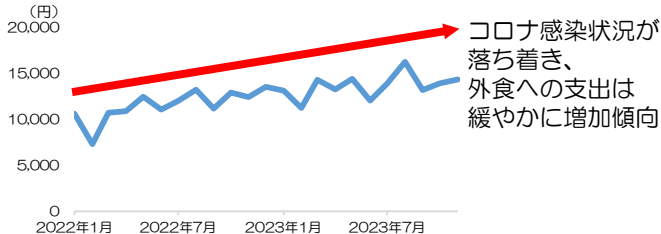
最新の外食トレンドをチェック！

コロナ感染状況緩和や5類移行を受け、外食市場はコロナ禍前の賑わいを取り戻しています。そこで、好調が見られる外食の中で、今後注目の最新トレンドを3点ご紹介します。

外食市場が好調

■外食への支出は増加傾向

＜“外食”への月別支出金額の推移＞



出所：「家計調査結果」（総務省統計局）（<https://www.stat.go.jp/data/kakei/longtime/index.html#time>）を加工して作成 調査期間：2022年1月～2023年11月

■2024年の外食トレンド

飲食店ドットコムを運営するシンクロ・フードは、飲食店経営者・運営者を対象とした「2024年注目の街と食トレンド」に関するアンケートを実施。2024年に流行りそうな外食トレンドとして、“コミュニケーション重視”や“体験型”などの声が寄せられた

出所：飲食店ドットコム（株式会社シンクロ・フード）「2024年注目の街と食トレンド」調査時期：2023年11月27日～12月3日 調査対象：飲食店ドットコム会員（飲食店経営者・運営者）（n=279）

コミュニケーション重視

趣味や目的でつながる飲食店

ホットペッパーグルメ外食総研は、2024年の外食トレンドは“人と人”“人とモノ”をつなぐ「つなグル」に注目と発表。共通の趣味や目的を持つ人達が集まる飲食店でコミュニケーションを楽しむ人が増えている

■英語を習得したい人に向けた日本語禁止バー



「Sick!（シック）渋谷店」店内イメージ

日本語禁止バー「Sick!（シック）渋谷店」（東京・渋谷）が、2023年8月にオープン。店内では日本語一切禁止。海外にいるときさながらの“英語を話さざるを得ない”環境が体験できる。日本にいながら英語を話すチャンスが欲しい人や、同じ目的を持つ仲間づくりにもぴったりという

■妊婦さんがリフレッシュできる空間



「ニップバー」ロゴマーク

六甲バターは、「ニップバー」（兵庫・神戸）を2023年12月に期間限定でオープン。バーの雰囲気妊婦にも堪能してもらい、リフレッシュできる空間としてノンアルコールのカクテルなどを提供。安定期に入った妊婦が入店でき、妊婦同士の情報共有の場にもなると謳う

コミュニケーション重視

一風変わった接客が話題の飲食店

■“友達の店に遊びに行く体験”ができる店



「友達がやってくるカフェ/バー」店内イメージ

「友達がやってくるカフェ/バー」（東京・渋谷）が、2023年4月にオープン。接客するのは全員、役者やモデルなどエンタメ業界で活躍するスタッフ達。昼はカフェ、夜はバーという営業形態で、一日を通して“原宿で友達が行く店”に遊びに行く体験を提供。メニューは「たしかラテ美味しかったよね？（カフェラテ）」など、注文時に自然と友達との会話になるようユニークな内容が用意されている

■SNSで拡散されるよう考えた“接客態度の悪い店”



「the LAZY HOUSE（ザレイジーハウス）」イメージ

日本一接客態度が悪い店「the LAZY HOUSE（ザレイジーハウス）」（愛知・名古屋）が、2023年7月にオープン。昼は普通の店で、夜の営業時間になると店員の接客態度が豹変する。“接客態度の悪さ”がSNS上で勝手に拡散されるよう考え、非日常的な体験を提供。最終的に来店客を“笑わせる”ことをテーマにこのスタイルで運営しているという

体験型

非日常が体験できる飲食店

■音楽とドリンクとアートを楽しめるカフェ



ART AND CAFE 「たらし込みアート」（2時間ドリンク込み：平日4,400円～）

「ART AND CAFE（アートアンドカフェ）」（東京・渋谷）が、2023年11月にオープン。厳選された音楽を聴きながら、スペシャルなドリンクを片手に、アートワークショップを体験できる。子どもでも分かる指導で、たらし込み、テクスチャー、アルコールインクをはじめとする多種多様なアートワークショップを提供。親子での参加も可能という

■子ども視点の世界を体感できるカフェ



こどもの視点カフェ「こどもの視点セット」（1,650円）

子どもになって世界を見る体験型カフェ「こどもの視点カフェ」（東京・港）が、2023年4月にオープン。ポーネルンドが協力するITOCHU SDGs STUDIO KIDS PARK（イトウチュウ エスティージーズ スタジオ キッズパーク）にカフェ空間を併設。「こどもの視点セット」は、ビッグサイズのドリンクやフードを楽しみながら、大人が子どもになった場合の空間や物の大きさなどを体感できると謳う

今後は

外食の最新トレンドとして、“趣味や目的でつながる”“一風変わった接客”“非日常体験”の3点を紹介しました。今後の外食におけるポイントになると予想されるため、引き続き話題店などの動向をチェックしましょう。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

2024年はイマーシブ（没入）体験に注目

イマーシブ（没入）体験ができるイベントや施設のオープンが増えてきています。3月にはお台場ヴィーナスフォートの跡地に大型のイマーシブ体験ができるテーマパークがオープンすることから、より注目が集まりそうです。今回は話題のイマーシブ体験について特集します。

イマーシブ（没入）とは

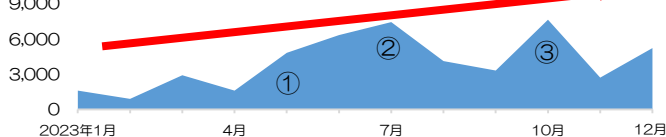
■イマーシブ（没入）とは

イマーシブは“没入”を意味する言葉。特にVRの分野で、リアリティあふれる映像や音響に入り込みその世界に浸る様子などを“没入感が高い”といった表現で多用されている。近年ではイマーシブの概念を取り入れ、会場でリアルな体験ができるイベント企画なども多く実施されている

■イマーシブの注目度は上昇傾向

< “イマーシブ” の検索ユーザー数推移 >

(人) 直近1年間で検索ユーザー数は増加



出所：ヴァリュース分析ツール「Dockpit」の分析に基づく（2023年1月～2023年12月）

① 2023年5月	「ディズニー・アニメーション・イマーシブ・エクスペリエンス」（東京・港）が、4月下旬にスタート。アニメの世界に入ったような没入体験ができる
② 2023年7月	新たなアート体験プログラム「イマーシブミュージアム」（東京・中央）が、期間限定開催。絵画の中に入ったような体験ができる
③ 2023年10月	「イマーシブ・フォート東京」（東京・江東）が、2024年春開業予定であることを10月に発表。世界初のイマーシブ体験ができるテーマパーク

食に関連するイマーシブ体験

■事件の当事者になれるイマーシブ体験レストラン



西武園ゆうえんち
「没入型
ドラマティック・
レストラン
～豪華列車は
ミステリーを
乗せて～」
(中学生以上：
5,400円～)

「西武園ゆうえんち」（埼玉・所沢）は、「没入型ドラマティック・レストラン～豪華列車はミステリーを乗せて～」を2023年5月に開幕。公演場所となる「食堂車レストラン 黄昏号」は、豪華列車の旅体験と食を実際に味わえる、極上のエンターテインメントレストラン。ゲストは列車の御披露目走行に招待された登場人物のひとりとして、物語の事件に巻き込まれていく。他の登場人物と行動や会話をしながら、物語を自分だけの視点で体験できるという

■商品の世界観に没入できる工場併設のミュージアム



アサヒビール
「スーパードライミュージアム」イメージ
(小学生以上：300円、20歳以上：1,000円)

アサヒビールは、「スーパードライミュージアム」（茨城・守谷）を、イマーシブをコンセプトに2024年1月リニューアル。床面に投影されたプロジェクションマッピングではゲストの動きに合わせて反応する演出で、躍動感とリズム感のある映像と音楽を体感できるという

芸術のイマーシブ体験

■来場客が登場人物になる話題の“泊まれる演劇”



HOTEL SHE, OSAKA (ホテル シー オオサカ)
「Moonlit Academy (ムーンリットアカデミー)」
(一部屋1名：
21,000円～)

「HOTEL SHE, OSAKA（ホテル シー オオサカ）」（大阪）は、新感覚ナイトエンターテインメント「Moonlit Academy（ムーンリットアカデミー）」を2024年1月～3月に上映。宿泊客は、学園の創立セレモニーに招かれた特別客として、登場人物の一員となって物語に参加する。ホテル一棟を会場に見立て、フロアを歩き来しながら俳優が演じる物語を鑑賞する没入型演劇“イマーシブ・シアター”を体験できる

■絵画を体感する“没入体験型ミュージアム”



日本橋三井ホール
「Immersive Museum TOKYO (イマーシブミュージアム トウキョウ)」2023
「ポスト印象派」
POST-IMPRESSIONISM (ポストインプレッションイズム)」会場イメージ

「日本橋三井ホール」（東京・中央）は、没入体験型ミュージアムを2023年7月～10月に開催。今回は、ゴッホやセザンヌ等に代表される“ポスト印象派”の芸術作品の世界がテーマ。ゴッホ等の作品を“鑑賞する絵画から体感する絵画へ”として最新テクノロジーで会場一面に投影し、絵画の世界観を体感できると謳う

今後注目のイマーシブ体験ができる施設

■世界初のイマーシブ・テーマパークが開業



「イマーシブ・フォート東京」
ロゴマーク

「イマーシブ・フォート東京」（東京・江東）が、2024年3月に開業予定。世界最先端として話題の“イマーシブシアター”など、当事者として物語の世界で事件などにのめり込む完全没入体験（イマーシブ体験）が可能。アトラクション、ショップ、レストランで体験できるという

■新たなイマーシブ体験ができるエリアがオープン



RED TOKYO TOWER (レッド トウキョウタワー)
「Flying Cinema (フライング シネマ)」イメージ

日本最大級のデジタルアミューズメントパーク「RED TOKYO TOWER（レッド トウキョウタワー）」（東京・港）は、新たなイマーシブ体験ができるVRアトラクションエリアを2024年1月にオープン。新アトラクションは、360°回転し飛行体験を味わえる「Flying Cinema（フライング シネマ）」を含む4機種が登場。4機種あわせて数十種類のVRゲームが収録されており、その日の気分に合わせてプレイできるという

今後は

行動制限がなくなった中で、イマーシブ体験は気軽に非日常感を味わえるため、今後も話題となるコンテンツといえそうです。食に関わる体験も増えていることから、イマーシブ体験の情報には要注目です。

出典 各社サイト他



問屋ガールの目利き！

管理栄養士中山の今月のおすすめ

(株)ニッポン ソイルプロ おとうふのそぼろ

冷凍タイプが新発売

大豆をベースに、豆腐の加工技術を応用した
プラントベースフードです。
既存の粒状大豆たん白とは全く違う製法で、
過度な加熱を抑えることにより、大豆自体の香りを抑え、
豆腐由来の優しい風味を実現しました。
加熱不要で、**解凍後そのままご使用頂けます。**
くせがないため、様々なメニューにご使用頂けます。

調理方法：解凍後、そのままご使用頂けます。
規格：200g×5袋×4合

パワーサラダに。



炊き込みご飯に。



ポロネーゼに。

不二食品(株) しそ青菜混ぜご飯

季節の混ぜご飯メニューに



※さくらは季節限定です。

2合用の混ぜご飯の素です。
愛知県産赤しそのさっぱりした酸味と青菜の風味、
北海道産の昆布の旨味が味わい深い混ぜご飯の素
です。鰹の dashi と赤しそが効いており、
シャキッとした青菜の食感もお楽しみ頂けます。
他にも、生姜・鮭・ごぼう・ひじき・さくらちらし(季節限定)
のラインナップあり、**季節ごとにいかがでしょうか？**

調理方法：2合に混ぜ合わせてご使用ください。
規格：122g×10個×6合

(株)トーカン ナリタ監修 ヤンニョムチキンのタレ／カンジャンチキンのタレ

定番の韓国メニューを監修で

1948年創業、名古屋の韓国食材・韓国調味料専門店
“ナリタ”監修の、チキン用タレ2種類です。
名古屋市内に3店舗構える、韓国食材の専門店が作る
本格的な味付けと、**艶とした照り感**も特徴です。
ヤンニョムチキンとカンジャンチキンで日替わりで
提供するもよし、あい盛りで韓国チキン定食として
ご提供するのもおすすめです◎

調理方法：唐揚げ1kgに対し、400g和える。
規格：1kg×10袋

