



KAWARA BAN!



2024

April



トレンド！早わかり

アサイーボウルにブームが来る？

近頃“アサイーボウル”に注目が集まっています。材料である果物のアサイーは、2013年頃に日本でスーパーフードとして話題となりましたが、最近では“アサイーボウル”というメニュー自体の人気が高まっているようです。今回は注目が集まる“アサイーボウル”について特集します。

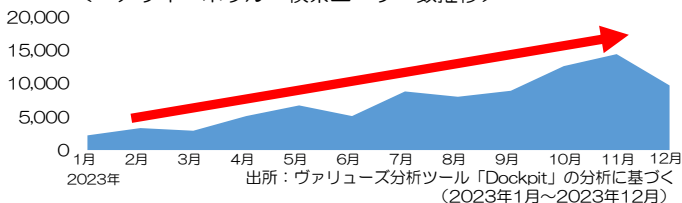
アサイーボウルにブームの兆し…！

■アサイーボウルとは

アサイーという栄養価の高い果物を使ったスムージーに、グラノーラやフルーツなどをトッピングするブラジル生まれのスイーツ。ハワイのカフェやレストランで提供されたのをきっかけに、世界的に注目されるようになった

■直近1年間で検索ユーザー数が大きく増加

(人) < “アサイーボウル” 検索ユーザー数推移 >



■2024年のトレンド予測にも登場

Z世代を対象に実施した「SHIBUYA109 lab. (シブヤイチャマルキュウラボ)トレンド予測2024」のカフェ・グルメ部門に「アサイーボウル」が選出。おしゃれな見た目だけでなく、美容や健康にもよい点が魅力で、人気が再燃し、手軽に食べることでできる専門店も増えているという

アサイーボウルの専門店が続々登場

■日本初上陸のハワイ発のアサイーボウル専門店



ラニカイジュース
「アサイー
エクストラ
ヴァガンザ」
(853円)

スムージー&アサイーボウルの専門店「ラニカイジュース」(東京・武蔵野)の日本1号店が2023年9月にオープン。「ラニカイジュース」では、本来の味を楽しんでもらうために牛乳や豆乳は混ぜずに提供。また、一般的なアサイーボウルと比べて味が濃く、フルーツも新鮮で甘いものを使用しているため、アサイー特有の味があまり得意でない人でも食べやすくなっているという。2024年4月には表参道に2号店がオープン予定

■テイクアウトのアサイーボウル専門店



Sky Limit (スカイ
リミット) 680
「アサイーボウル
ベリーミックス」
(864円)

アサイーボウル&スムージーのテイクアウト専門店「Sky Limit (スカイリミット) 680」(滋賀・東近江)が2023年10月にオープン。ヨーグルトやアイスなど9種のトッピングが楽しめる。アサイーボウルが初めての人でも手に取りやすい“お試しサイズ”も用意。地元のフルーツを使用した期間限定メニューも提供する

新たに提供を開始する店舗も

■ヴィーガン対応の朝食メニューとして提供



fruits and season
(フルーツアンド
シーズン)
「アサイーボウル」
(1,900円)

fruits and season (フルーツアンドシーズン)/SO TARTE (ソータルト) 両店舗にて2023年11月より朝食メニューの提供を開始。メニューはヴィーガン対応の3種のフルーツボウル。「アサイーボウル」は、砂糖不使用の自家製アサイーをベースにバナナ、豆乳、ナッツを組み合わせた。見た目にもインパクトのあるパイナップルの皿で提供する

■ヘルシーカフェにアサイーボウルが初登場



TREE by NAKED
meiji park (ツリー
バイネイキッド
メイジパーク)
「TREEアサイー
ボウル」(1,490円)

「TREE by NAKED meiji park」(ツリーバイネイキッドメイジパーク)(東京・渋谷)は、スムージーボウルとオーバーナイトオーツボウルメニューを2024年1月より発売。ダイエット食やヘルシーフードとして再注目が集まるアサイーボウルも、ヴィーガン&グルテンフリーメニューにアレンジ。アサイーをはじめとする4種のスーパーフードを摂取することができる

バリエーションも増加中

様々な店舗でメニューが提供される中、アサイーボウルのバリエーションも増えている

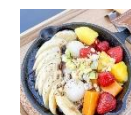
■おから専門店のアサイーボウル



OKARAT (オカラット)
おから専門店
「ヨーグルトアサイー
ボウル」(800円)

「OKARAT (オカラット) おから専門店」が、ITOCHU SDGs STUDIO (東京・港)に、2024年1月より期間限定でオープン。ポリフェノールを多く含み、アンチエイジング効果が期待できるアサイーと、ザクザク食感の無添加おからグラノーラを使ったアサイーボウルを提供する

■グランピングで楽しむホットのアサイーボウル



グランピングカフェ
“たき火”
「ホット・アサイー
ボウル」(1,200円)

「グランピングカフェ“たき火”」が2024年2月にオープン。熱さと冷たさを同時に楽しめる、新感覚の「ホット・アサイーボウル」をスキレットで提供。温かいアサイーと、凍った果物が乗っている。仕上げにたき火で温めることでとろとろ食感が味わえると謳う

今後は

アサイーボウルはここ1年間で注目が集まっており、ブームの兆しが見られます。朝食として人気の高いメニューであることから、新学期など生活を見直すことが多いタイミングで提案してみてもいいかもしれません。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

卵復活！最新動向を追跡

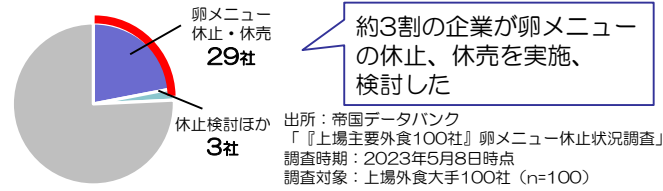
鳥インフルエンザの流行により、2023年2月以降、鶏卵価格が高騰し、スーパーの売場や外食店のメニューから卵が消える事態が発生しました。最近では鶏卵の供給と価格が安定し、卵を使用したメニューや商品が多く販売されています。そこで今回は、卵に着目した最新トピックスを紹介します。

鶏卵価格高騰から回復の兆し

鳥インフルエンザにより、鶏卵が不足。外食店では「ガスト」や「コメダ珈琲」など大手外食チェーンが、卵メニューの一時提供休止を発表し話題となった

■外食店で卵メニュー休止、休売の影響

<上場外食100社 卵メニュー休止・休売動向>



■現在は鶏卵の供給・価格共に安定

供給：JA全農たまごによると、2023年4月上旬以降、鳥インフルエンザの影響が落ち着き、鶏卵の供給は徐々に回復。定食チェーン「大戸屋」は、タルタルソースを使った「大戸屋風チキン南蛮」の提供を2023年4月に再開するなど、外食店メニューも徐々に回復していった
価格：東京の鶏卵価格は2024年2月現在、前年比56%（前々年比105%）に落ち着いている

外食：卵を使った人気メニューを再発売

卵メニューは、供給が安定したことにより、再販する流れが出ている

■リクエストで人気高い卵メニューがリバイバル



日本マクドナルド
「たまごダブル」
(510円～)

日本マクドナルドは、復活を望む声が多い「リバイバルバーガーズ」を2024年1月～3月上旬まで期間限定販売。リバイバル商品4種には、「たまごダブル」と朝限定の「たまごダブルマフィン」が含まれ、卵を使用したメニューへの期待が高まっている

■卵で味の変化が楽しめる牛丼



すき家
「お好み牛玉丼」
(並盛：650円)

すき家は、2020年に期間限定で販売し、好評だった「お好み牛玉丼」を2024年2月に発売。牛丼の上に、カットしたキャベツ、お好みソース、マヨネーズ、かつおぶし、青のりをふりかけ、真ん中に温泉卵をのせお好み焼き風にアレンジ。卵を絡めながら食べることで、まろやかな味への変化を楽しめるのが特徴だと謳う

内食：卵関連の新商品が登場

■手間なく卵料理が楽しめる簡便商品



JA全農たまご
「たまごサラダ」

JA全農たまごは、新ブランド「TamagoFun（タマゴファン）」を立ち上げ、「たまごサラダ」「ふわとろオムレツ」を2024年1月に発売。忙しい毎日の中でも、“卵のおいしさを手軽に楽しんでもらいたい”をコンセプトに開発された。2つの商品は卵原料をほどよい固さに加工済みで、手間をかけずに卵料理を楽しむことができるという

■人気の“麻薬卵”を簡単に作れる調味料



アルコ&FOOD
(アルコアンドフード)「麻薬卵のタレ マヤクケランジャン」

アルコ&FOOD（アルコアンドフード）は、「麻薬卵のタレ マヤクケランジャン」を2024年2月に発売。“麻薬卵”はSNSで爆発の人気となった韓国の卵料理。このタレに卵を漬ければ「麻薬卵（味付け玉子）」を簡単に作れると謳う

次のブームはTKM（卵かけ麺）！？

卵メニューといえば、TKG（卵かけご飯）が人気だが、最近外食店で新しくTKM（卵かけ麺）が登場し、話題となっている

■高級卵を贅沢に使用したTKM



三田製麺所
「たまごかけ麺」
(1,000円)

つけ麺専門店「三田製麺所」は、新商品「たまごかけ麺」を2023年11月に発売。和風出汁がきいた麺の上に、赤みの強い高級卵が2つの上に乗っている。黄身の濃厚な舌触りが特徴で、特製タレに別添えのトリュフオイルをかけることで、和風から洋風に変化する味わいを楽しめるという

■TKM専門店がオープン



麺屋 ニニー
(ふじい)
「特製卵かけ麺」
(1,300円)

卵かけ麺専門店「麺屋 ニニー（ふじい）」（東京・千代田）が、2023年10月にオープン。「特製卵かけ麺」は、かえし（タレ）入りの器に盛り付けられた麺に、生卵と味付け玉子が乗っている。好みで、玉ねぎ、レモン、チャーシュー、わさびをトッピングし、味に変化をつけられる。×にご飯を入れ、1度に何通りも味わえるのが“卵かけ麺”の特徴だと謳う

今後は

鶏卵は価格高騰や供給不足が発生しましたが、最近は価格が安定しつつあり、外食店メニューや家庭用の新商品が登場しています。さらにトレンド感のあるメニューも登場しているため、今後も卵の楽しみ方の広がりには要チェックです。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

緑の野菜を摂る“グリーンチャージ”に注目

コロナ禍以降、アメリカやヨーロッパでは栄養価の高い野菜を摂ろうという気運が高まっています。その中で緑の野菜や藻類を摂取する“グリーンチャージ”に注目が集まっています。今回は、グリーンチャージに関する情報をお届けします。

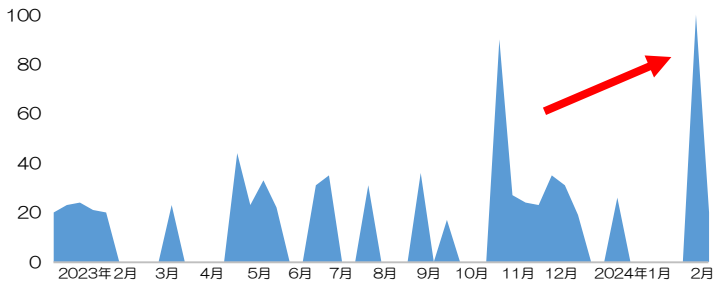
緑の野菜や藻類を摂取する“グリーンチャージ”に注目

■グリーンチャージとは

食生活の乱れや、野菜不足解消のニーズから緑の野菜や藻類を摂取することを指す。緑の野菜はカロテン、ビタミン、ミネラルの宝庫と言われており、栄養素の高さから注目が高まっている

■米国でグリーンチャージの検索指数が増加傾向

< “green charge” の検索人気傾向 >



出所：Google Trends 検索地域「アメリカ合衆国」検索カテゴリー「フード・ドリンク」検索期間「過去1年間」

※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。

緑の野菜や藻類には、高い栄養価があることから原料としても注目されており、様々な商品へ導入されている。商品化による認知度向上や、健康意識の高まりから検索されていることが挙げられる。

■代表的な緑色の素材

種類	材料
野菜	ケール、大麦若葉、小松菜、明日葉、桑の葉、モロヘイヤ、ブロッコリー、ほうれん草、モリンガなどの青汁原料となるもの
藻類	ユーグレナ、クロレラ、スピリリナ、オーランチョイトリウム、ココロミクサ、ドナリエラ、ナンノクロロブシス、テトラセルミス・チュイ、ブルーグリーンアルジー、ラビリンチュラなど

広がる！緑の野菜を使用した商品

■野菜の王様“ケール”のふりかけが登場



キューサイと井口食品、国分首都圏の3社は、国産ケールを使用したふりかけを共同開発し、2024年2月に発売。ケールは、ビタミン、カルシウム、ポリフェノールなど60種類以上の栄養を含む。鮮やかなグリーンが食欲をそそり、ケールの豊かな香りとほのかな苦味がクセになる味わいのふりかけとなっている。ふりかけにしたことで毎日の食卓で効率よく栄養をチャージできるという

国分首都圏「キューサイの青汁原料使用 国産ケールのふりかけ」(330円)

■国産青葉と抹茶をブレンドした健康ラテ



WHITESTELLA（ホワイトステラ）（東京・港）は、「内臓美人茶アーモンドミルクラテ」を2024年2月に発売。大麦若葉、ケール、明日葉などの国産青葉に、静岡県産の最上級抹茶がブレンドされており、飲みやすい味に仕上げた。1杯でビタミンやミネラル、鉄分など様々な栄養素を手軽に摂ることができるという

WHITESTELLA（ホワイトステラ）「内臓美人茶アーモンドミルクラテ」(980円)

広がる！藻類を使用した商品

■ユーグレナと人気アイスのコラボレーション



ロッテ「クーリッシュ×からだにユーグレナ～フルーツグリーンオレ～」

ユーグレナとロッテがコラボレーションし、「クーリッシュ×からだにユーグレナ～フルーツグリーンオレ～」を、Makuake（マクアケ）にて、2023年11月に先行予約販売を開始。応援購入総額が100%を達成し、商品化が決定した。クーリッシュの特徴である微細氷の目の覚める冷涼感に加え、植物と動物両方の特徴を持つスーパーフードである石垣島ユーグレナを3億個、オリゴ糖を1900mg配合しているという

■筑後産クロレラをプラスした抹茶テリーヌ



和カフェ「クロレラ入り抹茶テリーヌ」(550円)

クロレラ工業と茶匠むろぞのは、「和カフェ」（福岡・八女）で筑後産クロレラ「KAKERU MIDORI」（カケルミドリ）を使ったメニューを2024年2月に期間限定で発売。筑後産クロレラは、国産のスーパーフードで、たんばく質供給源としての役割が再注目されており、ビタミン、ミネラル、抗酸化物質等、様々な栄養素を含んでいるという

今後は

グリーンチャージは、健康意識の高まりを受けて海外で話題となっています。日本においては、各素材を身近に感じられる商品やメニューが広がりを見せており、今後より注目が集まると予想されます。グリーンチャージの動向には、引き続き要チェックです。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

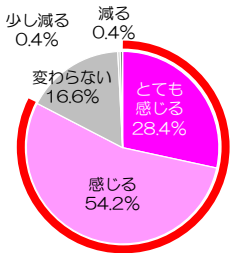
“睡眠”の次なる一手

近年、“睡眠の質改善”を謳う商品や睡眠をサポートするアイテムが多く登場しており、生活者からの注目度が高まっています。また、4月は環境が変わる時期のため、睡眠に悩みを感じる人が多いタイミングでもあります。そこで、最新の商品や取り組みに焦点を当てて紹介します。

注目集まる“睡眠”

■2～4月は睡眠に悩みを抱える人が増える時期

<2～4月頃、睡眠に関する悩みが増えると感じますか？>



2月から4月頃に睡眠の悩みが増える人が80%以上。内訳としては、仕事、新生活、寒暖差などが要因である、といった回答が寄せられた

出所：株式会社ファン「春の睡眠の悩みとCBDに関する意識調査」
調査期間：2023年3月22日～3月23日
調査対象：2月～4月頃に生活環境が変わった20代～60代の男女658名のうち、「睡眠に関する悩みがある」と答えた男女（n=566）

■睡眠に関する話題のトピックス

- 2022年** ヤクルトの店頭販売用飲料「Y1000」、アリナミン製薬の「アリナミンナイトリカバー」が話題となり、ともにヒット商品番付に登場。特に、SNS上で話題となり大ヒットした「Y1000」は1位にランクイン
- 2023年** 睡眠がテーマのゲームアプリ「Pokémon Sleep（ポケモンスリープ）」が配信され、世界累計で1,000万ダウンロードを突破

商品：新たなアプローチ

■睡眠をサポートするノンアルコール飲料



アサヒビール「アサヒスタイルバランス グレフルサワーノンアルコール」

アサヒビールは、カクテルテイスト飲料の「アサヒスタイルバランス」を2024年3月にリニューアル発売。「グレフルサワーノンアルコール」には、一時的な疲労感やストレスを感じている人の睡眠の質（眠りの深さ）の向上に役立つ機能成分GABAを配合。“睡眠サポート”をする機能表示食品として、アルコールゼロ、カロリーゼロ、糖質ゼロで、健康的にお酒気分を味わえる炭酸飲料だと謳う

■就寝前にかけるメガネ



JINS「JINS SCREEN FOR SLEEP（ジンススクリーンフォースリープ）」（6,600円）

ジンスは、睡眠の環境を整えるメガネ「JINS SCREEN FOR SLEEP（ジンススクリーンフォースリープ）」を、2024年2月に発売。睡眠時間や質の改善を目的に、就寝2～3時間前からの装用を推奨する。就寝前の装用に適したストレスフリーなかけ心地のフレームに、就寝前の光環境を整えるブルーライトカットのレンズを組み合わせた

デジタル：睡眠の質は自分で管理

■生活習慣の見える化を実現するヘルスケアアプリ



SOULA（ソウラ）「SOULA pie（ソウラパイ）」画面イメージ

SOULA（ソウラ）は、企業・団体向けヘルスケア導入支援アプリ「SOULA pie（ソウラパイ）」のVer.2.0を2023年7月に提供開始。ユーザーの目的に応じて、食事、運動、睡眠、肌ケアの領域を組み合わせ、ヘルスケア&ビューティーの多彩なプログラムが提供され、健康管理を行うことができる。睡眠領域では、就寝～覚醒までをアプリ内に記録し、毎日の睡眠状態を把握。目覚めの状態を確認し、睡眠の質改善へ繋げることができるという

■“指”に装着するスマートリングで睡眠管理



SOXAI（ソクサイ）「SOXAI RING 1（ソクサイリングワン）」（35,980円～）

SOXAI（ソクサイ）は、次世代型センシングデバイス「SOXAI RING 1（ソクサイリングワン）」を開発し、大正製薬が運営するECサイトで2023年10月に発売。指輪内部の高度なセンサーとアルゴリズムで毎晩の睡眠データを収集。連動するアプリ上で睡眠の質を分析し、今後必要な睡眠時間を提案すると謳う

教育：次世代の子どもたちに繋げる“眠育”

睡眠の大切さを教える“睡眠教育（眠育）”に取り組む小中学校が増えている。コロナ禍で生活リズムを崩した子どもが増え、心身の健康増進を図るために注目。早寝する子どもが増えたケースもあり、生活習慣の改善や不登校の減少へ繋がる効果が期待されている

■自治体×親子で取り組む“眠育”



下呂市市章

岐阜県下呂市立小坂中学校は、東京大学と理化学研究所が行う「子ども睡眠健診プロジェクト」に2023年10月に参加。生徒や保護者らがウェアラブル測定器を装着し、睡眠時間や質のレポート提供を受けた。同12月には、「PTA親子眠育講習会」を開催。講義やワークショップを通し、保護者を含む参加者は睡眠の役割と重要性を学んだという

■自治体×医大で実施する全国初の大規模調査



福島市市章

福島医大保健科学部は、「身体と心の健康を支える眠育・食育・足育調査」を福島市で2023年3月に開始。小中学生への“眠育”として、起床と就寝時間などの定期調査を実施。子どもの健康や成長に効果的な生活習慣を探り、全国初の大規模調査として、市内のモデル校で調査実施を継続するという

今後は

睡眠は引き続き注目の市場であり、関連商品やアプリでの睡眠管理の取り組みが多くみられます。さらに、自治体での取り組みも開始されており、今後様々な角度でのアプローチが広がりそうです。

出典 各社サイト他



トレンド！早わかり

知っておきたい、物流2024年問題

2024年4月からトラックドライバーの時間外労働を年間960時間上限規制とする改正改善基準告示が適用されます。これにより労働時間が短くなり、輸送能力が不足することから“モノが運べなくなる”可能性が懸念されています。

物流の2024年問題とは

物流2024年問題とは、トラック運転手の時間外労働の上限を2024年4月から960時間に制限することにより、予想される諸問題のこと。輸送能力が不足してモノが運べなくなる可能性が懸念されている

■2024年4月から何がかわるのか

自動車運転者の長時間労働・過重労働の実態から、健康確保等の観点で「改善基準告示」が見直され、2024年4月より適用される

	2024年3月末まで		2024年4月以降
1年の拘束時間	3,516 時間	>	原則：3,300 時間
1か月の拘束時間	原則：293 時間 最大：320 時間	>	原則：284 時間 最大：310 時間
1日の休息時間	継続 8 時間	<	継続 11 時間を基本とし、 9 時間下限

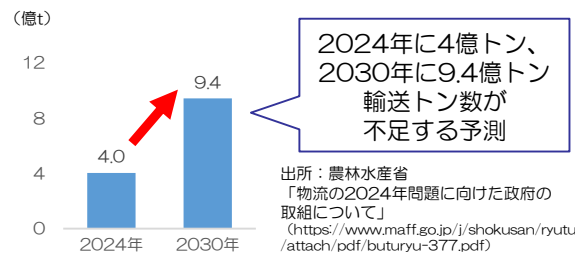
■トラック業界の現状

トラックドライバーは自動車運転業務の中でも、特に労働時間が長い職種であり、全産業平均と比べて、年間労働時間が400時間程度長い状況

■荷主の改善対策が進まない場合の影響

荷主*の立場が改善対策をしなければ、2030年度までに、かなりの影響が出ると言われている
*荷物の持ち主、荷物を送る企業など

<不足する営業用トラックの輸送トン数>



食品業界の取り組み

■共同配送を推進し、業界全体の生産性を効率化



日本ハム・ソーセイジ工業協同組合 ロゴ

大手ハム・ソーセイジメーカー4社は「SDGsへの貢献と持続可能な物流のための食肉加工業界取組宣言」を2023年12月に公表。今後は保存温度帯が同じ荷主との共同配送を推進し、トラック積載率の向上を目指す。その他、配送ドライバーが行っていた商品の陳列や積み下ろし作業など、運転以外の業務を2時間以内に収める目標を設定。ドライバーの負担軽減を行い、サプライチェーン全体の効率化を図るという

■パッケージ等のサイズ見直しで物流効率を改善



日清製粉ウェルナ サイズ変更イメージ

日清製粉ウェルナは、“物流効率改善”のため、商品サイズ縮小を2023年8月から開始。内容量を変えないまま製品パッケージや段ボールのサイズを小さくし、1度に運べる量を従来の1.5倍にする。また、従来は段ボールを荷台にバラ積みしていたが、荷積み、荷下ろしの効率を高めるパレットを導入。配送ドライバーの作業負担を軽減し、物流効率を上げるという

新たな配達方法の模索

これまでの陸上運送に加え、航空、海上輸送など、新たな配達方法への取り組みも行われている

■貨物専用航空機の運航開始



ヤマトホールディングス × 日本航空 貨物輸送機 (フレイター) イメージ

ヤマトホールディングスと日本航空は、貨物専用機(フレイター)の運航を2024年4月に開始予定。JALグループの格安航空会社、スプリング・ジャパンが国内4路線で運航。長距離貨物の輸送として、トラック運転手の人手不足に対応。機内の床にはレールを付け、荷物の積み込み、積み下ろしをしやすいとしたという

■日本海側でコンテナ船の国内中継輸送を開始



鈴与海運内航コンテナ船「みわ」イメージ

鈴与海運は、日本海側で“定期国内中継輸送”を2023年12月に開始。内航コンテナ船「みわ」を定期運航し、コンテナ取扱量が本州日本海側最大の新潟港と、門司港と博多港の3港を週1便で回る。物流の2024年問題対策や、トラック輸送を船舶利用に切り替えるモーダルシフトなどに伴う需要を取り込むと謳う

今後は

物流2024年問題は食品業界にとっても大きな課題です。大手企業も新たな取り組みを進めており、航空ルートや海上ルートを使った配達方法も取り組まれています。物流を幅広く捉え、見直しを図ることが求められていきそうです。

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

(株)國洋 サバソースカツ／サーモンフライ

完全油調済みの水産商材

油調済みで、**自然解凍**で**喫食可能**な水産商材です。サバは国産骨取り原料を使用。油調済み特有の油っぽさも少なく、美味しくお召し上がり頂ける商品です。どちらも2個付けで主菜として、ソースカツは丼としてもおすすめ。油調調理の難しい施設様、**人手不足でお困りの施設様に**ていかがでしょうか？

調理方法：解凍後、そのままお召し上がり頂けます。
規格：500g×10袋／2合



(株)味のちぬや もちもちポテト(カレー)



※写真はイメージです。パセリは付いていません。

まるでカレーパンないももち

北海道産じゃがいもを使用したもちもち食感の、**カレー入りいももち**です。**かつお出汁**のきいた、**甘めのカレー**がいももちと相性抜群で、病みつきになります！
食べると**驚きのもちもち食感**で、中からとろっとカレーが溢れます。カレーパンのようないももちです。
朝食・昼食・スナックとしておすすめです◎

調理方法：凍ったまま、170℃で約6分半油ちよう
規格：80g×10個×6袋／2合

(株)勤労食 PACOON

パクッと食べられるスプーン

食育と**環境問題**への想いから生まれた商品です。カラフルでかわいい**スプーン型クッキー**で、野菜への興味・関心を育てます。地球規模の課題である使い捨て**プラスチックの削減**や、**エコ意識**を高めるきっかけにも◎
原材料は、小麦粉、砂糖、卵、野菜パウダー(抹茶味は緑茶)、植物油のみ。**無添加・自然素材**にこだわりました。スイーツや、スープ等に、様々なシーンでご使用ください。

調理方法：そのままお召し上がりください。
規格：100本×5袋 ※小売り用も有。



※おから・抹茶・ピーズ・かぼちゃ・いぐさの5種類