

月島通信

2020(令和2)年11月期 ② <11/16~30現在> No.320

※リンク先は2020年11月時点のものです。すでにリング切れの場合がありますので、その際はご了承ください。

☆ カテゴリー ☆ 見出し ☆ 特記情報 ☆ 参考サイト ☆

1 【 菓子 】

■カカオを使ったフード類も!東京駅構内に新業態「ゴディバカフェ東京」オープン

11/26、東京駅構内のグランルーフ フロントに「ゴディバカフェ東京」がオープン。イートインを主体に、ドリンクのみならずフードメニューも提供する業態は日本初。これまではショップにカフェスペースを併設するスタイルが主だったが、今回のカフェはイートインが主体。パンやサラダなどの軽食系から、カレーやシチューなどの食事系まで、多彩なメニューを展開する。こうした業態のカフェは今後2025年までに、50店ほどの出店を計画している。

https://www.godiva.co.jp/news/news20201126 1.html

2 【パン】

■敷島製パン、食用コオロギパウダーを使ったフィナンシェとバゲットを発売

12/1より、パスコのオンラインショップ限定で「コオロギ カフェ」シリーズより「コオロギのフィナンシェ」、「コオロギのバゲット」を新発売。使用しているヨーロッパイエコオロギは、食品製造管理基準の認証を受けた衛生的な農場で、トウモロコシや大豆の配合飼料を用いて食用に養殖された品種。炒ったナッツのような香りがあり、パンやお菓子に使うと、味に深みを出すことができる。

https://www.pasconet.co.jp/release/1145/

3 【パン】

■カレーパンが次の人気グルメに 牛肉ステーキ入りに連日行列

日経トレンディと日経クロストレンドが選んだ「2021年ヒット予測ランキング」29位は「NEOカレーパン」。専門店が続々オープンしているのに加え、テレワークの普及でワンハンドで手軽に食べられるものが求められていることもカレーパンブームを後押ししそう。「考えた人すごいわ」などの高級食パン店をプロデュースする岸本拓也氏らキーパーソンが、こぞってカレーパンブームを仕掛ける。

https://xtrend.nikkei.com/atcl/contents/18/00380/00007/?i_cid=nbpnxr_parent

【 CVS・調理 】

4 ■在宅でプチぜいたく コンビニパスタ進化

コンビニエンスストア大手がパスタのテコ入れを急いでいる。おにぎりやサンドイッチと並ぶ「コンビニ飯」の定番だが、飲食店と比べて味わいの差が出やすい。新型コロナウイルスの感染拡大を機に外食の機会が減ったことに加え、食のプチぜいたく志向の高まりも変化を後押しする。コロナ下でコンビニの商品の売れ筋が変わり、品ぞろえや商品の見直しは急務になっている。コンビニパスタの伸びしろはまだまだ大きそう。

https://www.nikkei.com/article/DGXMZO66487970Q0A121C2H34A00/

【 調理 】

5 ■ハウス×パナソニック 共働き応援プロジェクト「おいしい家族育」サイト

ハウスとパナソニックは共同で、家事や育児に毎日忙しく追われている共働き家族に向けて「忙しい家族にもっと笑顔を」の共通した想いの下、調理家電を使った料理の提案をする。今回は11月第3日曜日の「家族の日」というモーメントの高まりに向けて、特設ページを開設し、親子で楽しめる料理提案を行う。

https://housefoods-group.com/activity/kazokuiku/ouchigohan/

【 外食 】

6 ■イケア、「渋谷店」に同社世界初のベジドッグ専門ビストロをオープン

11/30、「イケア渋谷」に世界初のベジドッグ専門ビストロをオープン。肉を使わず、ケールやニンジンなどから作られており、食物繊維やたんぱく質、ビタミンを豊富に含み、低脂肪・低コレステロール・低カロリー。従来のホットドッグに比べ、クライメートフットプリント(商品の製造、販売における温室効果ガスの総排出量)を約10分の1に減らせるという。

 $\underline{\text{https://www.ikea.com/jp/ja/this-is-ikea/sustainable-everyday/veggie-hot-dog-plant-based-goodness-pub166a3131}$

【 ヒット予測 】

7 ■2021年消費ヒット予測 キーワードは「掛け合わせ」

ニューノーマル時代の消費トレンドは、これまでと一味違うものになりそう。無人駅×グランピング、5G×スポーツ観戦と、今までにない掛け合わせがエンタメを進化させる。ヒット予測第1位は「無人駅&辺境グランピング」。何もない田舎で休暇を快適に過ごせる施設が今後増えていくと予想。食品では5位に「コオロギフード」がランクイン。

 $\underline{\text{https://xtrend.nikkei.com/atcl/contents/18/00380/00001/?i_cid=nbpnxr_parent}}$