

乳不使用のヨーグルト、その需要の影には？

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています

ライスアイランドメールマガジン♪

今回は国内外で注目の高まる「乳不使用のヨーグルト」についてお伝えします！

■ 豆乳ヨーグルトの開発・販売が活発

今や乳製品の代表格となったヨーグルト。

牛乳（飲用）の消費量が年々減少傾向にある一方、ヨーグルト市場の伸長はようやく一段落したものの各社の商品開発は未だに活況です。

ヨーグルトの製造工程は皆様もご存知の通り

原料乳に乳酸菌を加えて発酵させるというもの。

しかし、原料に乳成分を含まない商品開発強化に国内外の乳製品メーカーが乗り出しています。

800億ドル以上とされる世界のヨーグルト市場。

その中で、およそ二割のシェアを誇るのがフランスのダノン（danone）社。

日本のスーパーやコンビニでもお馴染みになってきました。

ダノン社は豆乳飲料メーカーを買収するなどして

乳不使用・植物性食品としてのヨーグルトを開発・販売しており

その世界需要は毎年5%ずつ伸長するとの調査も発表されています。

■ 乳不使用ヨーグルトの需要を下支えするものは？

この需要増の背景にあるのは、未だ少数派ではありますが

急速に増加しているヴィーガン（完全菜食主義者）の存在。

とある調査によると、イギリスでは10年間（2006～2016年）で

ヴィーガンは3.5倍になり、50万人を超えたとのこと。

日本国内でも豆乳ヨーグルトは既に発売されています。

日本国内ではヴィーガンは極めて少ないため

- ・大豆の機能性の高さ（イソフラボン）
- ・牛乳の代替飲料（乳アレルギー）
- ・健康やダイエットへの有効性（低糖質・低カロリー）

といった点が評価されているようです。

このように動物性食品を植物性食品で代替する際の一番手として大豆が重用されています。

大豆ミートを使った唐揚げやハンバーグ、ジャーキーなども登場し

大豆を肉の代替とする市場も着実に育ってきています。

とはいえ、食味向上や用途開発など定着化には課題山積の大豆ミート。

今後の動向にも注目です！

★新商品紹介⑥『レモンライス』

市場拡大に伴い、メニュー開発や商品開発も活発なスパイスカレー市場。

そのスパイスカレーにぴったりなごはんをご用意しました！

ターメリックで鮮やかな色づき

マスタードシードのぷちぷち食感は絶妙なアクセントに♪

炊きあがりにオリーブオイルをたっぷりかけてレモンを絞れば

爽やか風味のスパイスカレー用ごはんに♪

こだわりカレーには、こだわりごはん！

ご試作用のサンプル依頼、お待ちしております！

4900390709193：レモンライス（300g）

※業務用サイズもございます



【次回展示会のご案内】

ファベックス 2019

2019年4月17日（水）18日（木）19日（金）@東京ビッグサイト

<http://www.fabex.jp/>

小間番号【1X-31】

-----◇◇◇
配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>