

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年10月8日

マリオット・インターナショナル

マリオット・インターナショナル、
「The Future of Food 2025」レポートを発表
～アジア太平洋地域から世界へ！飲食業界のトレンドが明らかに～



マリオット・インターナショナル（本社：米国メリーランド州、代表取締役兼 CEO：アンソニー・カプアーノ）は、世界の料理とダイニングのトレンドを形成するアジア太平洋地域の変革力に焦点を当てた「**The Future of Food 2025（食の未来 2025）**」レポートを発表しました。本レポートは、アジア太平洋地域のトップシェフ、ミクソロジスト、業界関係者 30 名以上から得た洞察をもとに、飲食業界に影響を与える 10 のマクロトレンドと、同地域が世界の食文化に与える影響を明らかにしています。

フードツーリズムの中心地であるアジア太平洋地域は、2023年にフードツーリズム領域における世界市場のシェアを37.8%占めており、2033年までに6.2兆米ドルまで成長することが予測されています。この勢いあるアジア太平洋地域の食文化は、伝統及び革新的な食体験によって支えられており、世界中のグルメを魅了しています。

■食の未来を形成している主要なトレンド

1. アジア太平洋地域から世界へ

フランス料理と日本美学の融合や韓国料理の影響力の高まり、西洋料理の常識を変えているインドや中国本土の伝統的なスパイスや技法など、アジア太平洋地域の食文化は世界中で人気になりつつあります。母国を離れていたシェフたちが再び自国に戻ると、国際的な舞台で磨かれたセンスと地元食文化を融合しながら地元の食材や伝統的なレシピを活用します。この傾向は、アジアのホスピタリティと革新性に対する世界的な評価の高まりによってさらに後押しされています。将来的にアジア料理が世界の食卓を席巻するための舞台が整いつつあります。

2. 忘れられていた食材と伝統の復活

環境問題への関心が高まる中、シェフたちはアジア太平洋地域の伝統に欠かせない、手間のかかる伝統料理や忘れられた食材への理解を深めています。シェフたちは、ノーズ・トゥー・テール（鼻から尻尾までを調理する慣習）や職人による韓国伝統調味料ジャンの製造のように、伝統を守るだけでなく、その伝統を革新し、文化的伝統と世界的なサステナビリティへの取り組みの両方に大きく貢献しています。

3. ファインダイニング（高級レストラン）の再定義：超地域密着型なトレンドとスーパーファインダイニング

外食産業は、あまり知られていない郷土料理の称賛や、文化的に豊かで美食的に満足のいく食体験を提供しています。高級レストランは、価格の引き上げ、客席数の制限、会員制の導入などに取り組んでおり、特別な体験を通じたこの上ない価値をお客様に提供することに軸足を移しています。さらには、料理の量より質を重視した観点、プライベートな空間におけるより短い、より早い、よりリラックスした食事体験が目立つようになってきています。

4. お皿の上のウェルネス

ウェルネス業界への注目度の高まりが食の選択に影響を与え始めています。アンチエイジング食品が人気を集める一方、「長寿」は新たなラグジュアリーとして考えられています。その中でも食は健康長寿を実現する薬として見なされるようになり、レストランは新鮮な食材と透明性の高い調達を優先し、栄養価が高く、シェフが監修したメニューを提供するようになってきました。またAIのハイパー・パーソナライズド・ダイエットは、個人の生理的・心理的状态に基づいた食事の提案をすることができ、その活用が普及してきています。

5. 新たな食の目的地

インフラ領域とデジタル領域の融合が進むにつれ、フードツーリズムの新たな人気スポットが増えてきています。その場所はアジア太平洋地域に多く、同地域は卓越した文化及び料理の中心地として地位を確立してきています。本レポートでは、バリ、釜山、ホーチミン、濟州島、クアラルンプール、マニラ、ムンバイ、ニセコ、上海、タスマニアの多様で活気ある食文化を紹介しています。これらの地域における食体験は、地元の食材や伝統的な調理技術を用いており、地元のダイニング・シーンを再定義しつつ、世界の食文化における新たなスタンダードを打ち立てています。

■その他レポート内で明らかになったトレンド

- **コンシャス・キューイジーヌ（持続可能性を意識した料理）**：リジェネラティブ農業（環境再生型農業）や水資源の管理、サプライチェーンのデジタル化といったサステナブルな取り組みは、食料安全保障の向上及び廃棄物の削減において重要な役割を果たしています。
- **ファーム・トゥー・フューチャー（農場から未来へ）**：バイオダイナミック農法や植物中心の食事、アップサイクル食材の活用といった持続可能な手法の統合は、将来の世代でも多様な料理を楽しみ続けられるよう、改善を促しています。
- **プア・イット・フォーワード（未来を意識した注ぎ）**：クラフトカクテルやノンアルコールを含む飲料業界における革新と、体験を重視した空間デザインの領域が合わさり、バー体験を再定義しています。
- **ハイテク、ハイタッチ**：テクノロジーは、ホスピタリティの重要要素であるパーソナルなタッチを損なうことなく、食事体験を向上させています。
- **五感で楽しむ食事と持続可能な空間**：レストランではテクノロジーと融合した、五感で楽しむ体験ができ、楽しみながら環境にも配慮をした場となりつつあります。

■アジア太平洋地域（中国圏を除く）ラグジュアリー担当マネージング・ディレクター、オリオル・モンタル（Oriol Montal）のコメント

「『The Future of Food 2025』レポートでは、アジア太平洋地域が世界の料理シーンを形作る上で重要な役割を果たしていることが強調されています。美食が旅行の決定に大きな影響を与える中で、ダイニングは世界の観光における不可欠な要素となっています。このレポートは、私たちがラグジュアリーグループ全ブランドにおいて料理の卓越性を追求していることを示しています。今後も飲食業界とともに料理の分野を進化させ、地域の豊かな伝統、風味、技術を活かしたダイニング体験をお客様に提供してまいります。」

■アジア太平洋地域（中国圏を除く）料飲オペレーション担当ヴァイスプレジデント、ペトル・ラバ（Petr Raba）のコメント

「私たちは、本レポートで明らかになったトレンドをただ見守っているだけでなく、その創造と影響拡大に積極的に貢献しています。地域のレストランやバーの提供を強化するために、没入型の食体験、サステナビリティへの取り組み、そして革新的な技術に投資しています。新たなトレンドを取り入れることにより、お客様のダイニング・エクスペリエンスを向上させるだけでなく、世界の食文化の進化にも寄与しています。」

レポート全文は[こちら](#)からダウンロード可能です。

また高解像度画像は[こちら](#)からダウンロード可能です。

Marriott International について

マリOTT・インターナショナル（NASDAQ:MAR）は、アメリカ合衆国メリーランド州のベセスダに本社を置き、141の国と地域で30以上の主要ブランド、約9,000の施設を有しています。マリOTTは、世界中でホテルの運営およびフランチャイズやリゾートのオーナーシップ・プログラムを展開しています。また、受賞歴を誇る旅行プログラム、Marriott Bonvoy®（マリOTT ボンヴォイ）を提供しています。詳しい情報は、<https://www.marriott.com> をご覧ください。最新の会社のニュースは、<http://www.marriottnewscenter.com> より、Facebook

（<https://www.facebook.com/marriottinternational/>）、X（<https://x.com/MarriottIntl>）や Instagram（<https://www.instagram.com/marriottintl/>）でも情報発信しています。

マリOTT・インターナショナルのラグジュアリーグループポートフォリオについて

マリOTT・インターナショナルは、8つのラグジュアリーブランドで構成される比類なきポートフォリオで、今日のグローバルなラグジュアリアンが求める、本物の、希少で充実した体験を創出しています。世界各地に広がるマリOTT・インターナショナルのラグジュアリーブランドグループは、ザ・リッツ・カールトン、リッツ・カールトン・リザーブ、ブルガリ ホテルズ&リゾート、セントレジス ホテルズ&リゾート、エディション、ラグジュアリーコレクション、JW マリOTT、W ホテルを通じて、70の国と地域に520軒以上のランドマーク的ホテルとリゾートを展開しています。世界で最も象徴的な目的地から秘境まで、国際的なホスピタリティ・リーダーのマリOTT ラグジュアリーブランドコレクションは、お客様のニーズに合わせた有意義な体験で旅行を充実させることを目指しています。これらの体験は、お客様が情熱を追求し、個人として成長するラグジュアリーホテルの未来を象徴しています。