

ショコラティエ 30 人に聞いた、「2021 年バレンタインのトレンドに関する調査」

2021 年のバレンタインは「素材重視」で「おうち時間」に着目 4 割が「健康」を意識した素材を選択

コロナ禍で、「高カカオ」「自宅用」「オンライン注文」がトレンドに

生活者起点のリーサーチ&マーケティング支援を行なう株式会社ネオマーケティング（所在地：東京都渋谷区）では、世の中の動向をいち早く把握するために、独自で調査を行なっております。今回 2020 年 11 月 30 日（月）～2020 年 12 月 7 日（月）の 8 日間、国内のショコラティエ（チョコレートを使った菓子を作る専門の職人）30 人を対象に、「2021 年バレンタインのトレンド」をテーマに、電話によるヒアリング調査を実施いたしました。

<調査背景>

コロナ禍で初めてとなるバレンタイン、おうち時間が増え、チョコレートの選び方も変化するのではないのでしょうか。そこで今回は、ショコラティエに対し、2021 年のバレンタインチョコレートのキーワードやこだわりなどについて聞いてみました。是非報道の一資料としてご活用ください。

【調査概要】

1. 調査の方法：株式会社ネオマーケティングの専任調査員が各ショコラトリーに電話によるヒアリング調査を実施
2. 調査の対象：ショコラティエ（広報担当や店長などの代理回答含む）
3. 有効回答数：30 人
4. 調査実施日：2020 年 11 月 30 日（月）～2020 年 12 月 7 日（月）

◆「2021 年バレンタインのトレンドに関する調査」トピックス

◆2021 年のバレンタインチョコレートのキーワード：「素材のこだわり」と「おうち時間」に着目

「カカオの素材にこだわったショコラ」「オーガニック」など「素材へのこだわり」と、「おうち時間を意識」「STAY HOME」などコロナ禍でおうち時間を意識したキーワードが目立ちました。

◆2021 年のバレンタインチョコレートで使用する素材やチョコレートの種類：「健康」に着目

カカオ豆へのこだわりはもちろんのこと、ナチュラル、オーガニック、脂質や糖質をおさえたローカロリーのチョコレートなど、4 割の人が「健康」を意識した回答をしました。

◆お客様のチョコレート選びで感じることは？：

健康を気づかって選んでいる人が増えた、高カカオが増え、カカオポリフェノールに注目する人も

約 4 割のショコラティエが、健康を気づかってチョコレートを選んでいる人が増えたと回答。

カカオ含有量を気にする人やカカオ含有量の多い「高カカオ」チョコを選択する人が増え、「カカオポリフェノール」や「カカオニブ」にも注目する専門家も。

◆新型コロナウイルスの感染拡大によるお客さまのチョコレートの選び方に変化！？：

「高カカオを選択」「自宅用の購入」「オンライン注文」が増加

半数以上のショコラティエが「変化あり」と感じており、「高カカオを選ぶお客様」や「おうち時間を贅沢にしたいので自宅用に購入するお客様」が増えた、「オンライン売上が増えた」などの意見がみられました。

1. 2021年のバレンタインチョコレート

Q1.2021年のバレンタインチョコレートのキーワードとその理由を教えてください。

- ・「カカオと素材にこだわったショコラ」（岐阜県 C店 製造担当）
- ・「オーガニック」（東京都 S店 ショコラティエ）
- ・「自然素材や安全で品質のよいものを届ける」（東京都 C店 製造スタッフ）
- ・「もっとピュアチョコレートへ」（東京都 Q店 パティシエール）
- ・「フルーツ発酵」（東京都 D店 広報担当）
- ・「地元食材、サステイナブル」（北海道 S店 カフェマネージャー）
- ・「STAY HOME、おうちで楽しむ」（東京都 M店 店長）
- ・「希望」（東京都 C店 ショコラティエ）
- ・「おうち時間を意識した、大人も子どもも家族で楽しめるボンボンショコラ」（東京都 D店 パティシエ）
- ・「おうちでゆっくり甘くとろける“ホットチョコレート”」（東京都 M店 ショコラティエ）

2021年のバレンタインチョコレートのキーワードをお聞きしたところ、「オーガニック」や「地元食材」などの『素材へのこだわり』と、「おうち時間を意識した、大人も子どもも家族で楽しめるボンボンショコラ」や「STAY HOME、おうちで楽しむ」など、コロナ禍での『おうち時間』を意識したキーワードを挙げるショコラティエの意見が目立ちました。

Q2.2021年のバレンタインで使用する素材やチョコレートの種類を教えてください。

- ・オーガニック素材のカカオ。（東京都 Q店 パティシエール）
- ・ペルー産のカカオとエクアドル産のカカオ。（東京都 L店 オーナーシェフ）
- ・フルーツ酵母。（東京都 D店 広報担当）
- ・Bean to Bar（ビントゥバー）のアプローチとしてはカカオバターもナチュラルなものを使用。（北海道 S店 カフェマネージャー）
- ・北海道のハスカップを使ったコンフィチュール、石垣島の国産のバニラビーンズなど全国のよい素材。（東京都 N店 シェフショコラティエ）
- ・ルビーチョコ・ショコラ。（東京都 C店 シェフパティシエ）
- ・ガナッシュにバターを使わず、脂質や糖質をおさえたローカロリーのチョコレート。（東京都 C店 ショコラティエ）

次いで、バレンタインで使用する素材やチョコレートの種類をお聞きしました。

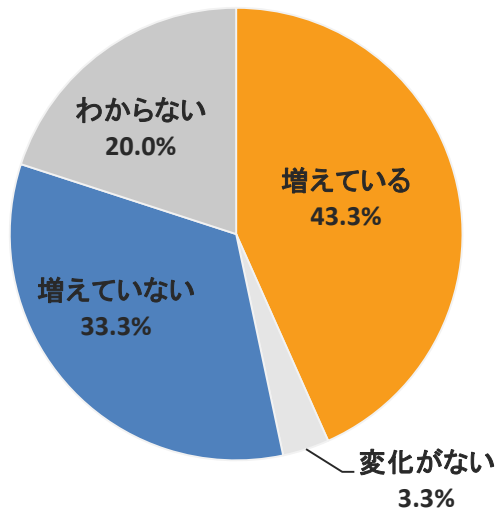
その結果、「カカオ豆」へのこだわりはもちろんのこと、「オーガニック」や「ナチュラル」「脂質や糖質をおさえたローカロリーチョコレート」など、4割が「健康」に関わる回答をしていることがわかりました。

今年のバレンタインチョコレートでは、「健康」を意識した素材が多く見られることになりそうです。

PRESS RELEASE

2020.12.18.

2. チョコレートと健康

Q3. 健康を気づかってチョコレートを選ぶ人が増えていると思いますか。(単数回答)【n=30】

回答いただいた30人のショコラティエのうち、健康を気づかってチョコレートを選んでいる人が増えていると回答した人が全体の約4割おり、「増えていない」という回答を上回りました。

Q4. 健康を気づかってチョコレートを選んでいる人が増えたと感じるのはどのようなことからですか?ショコラティエとして気づいたことを教えてください。

- ・「健康に良いから」とカカオのパーセンテージが高い商品をとご要望され、高カカオ商品をご紹介することが増えました。(東京都 Q店 パティシエール)
- ・カカオの含有量を気にしたり、スーパーフードのカカオニブなどチョコレートだけでなく原材料に興味を持たれている方が増えていると思います。(東京都 M店 広報)
- ・健康食品としてカカオを選ぶ方がいたり、チョコレートもナチュラル志向の方が増えていると思います。カカオニブのみ購入し、サラダやヨーグルトなどに日常使いをする方もいらっしゃいます。(東京都 N店 シェフショコラティエ)
- ・年々カカオ量が多いチョコレートの売り上げが上がっているように思います。市販のチョコレートでも高カカオのものが多く、チョコレートのポリフェノールの作用が広く知られているからではないでしょうか。(東京都 G店 広報)
- ・チョコレートの糖分の量などを気にされて、質問を受けることがあります。また、高カカオなものを選ばれている方はよくいらっしゃいますね。(東京都 L店 オーナーシェフ)

健康を気づかいチョコレートを選ぶ人は「高カカオ」、「ハイカカオ」と呼ばれるカカオの含有量が多いチョコレートを選んでいることがわかりました。なかには、スーパーフードでもある、ローストしたカカオ豆を砕いた「カカオニブ」に注目している方もいるようです。

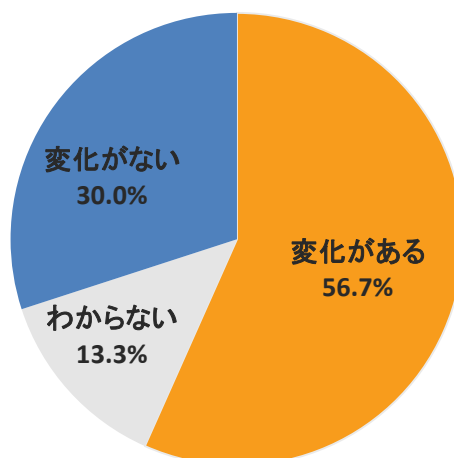
Q5. チョコレートづくりのなかで健康を意識していますか。

- ・チョコレートも含めカカオポリフェノールなどの健康的な作用に注目しています。(北海道 S店 カフェマネージャー)
- ・今後はコロナ禍の影響等から、あらゆる分野で健康効果を意識される方も増えていくだろうと思っています。(東京都 G店 シェフパティシエ)
- ・カラダに優しい材料を使って、味もおいしいチョコレートをご提供したいと常に思っています。カカオをスーパーフードとして認識されている方も多くなっているので、効能や健康効果など改めてカカオの持つ力や魅力を再発信しチョコレート作りに活かしていきたいです。(東京都 C店 ショコラティエ)
- ・高カカオやビントゥバーなど、健康を意識した商品や名前自体が世の中で広まってきたので、その部分を意識しつつ、より安心してお客さまにおいしいチョコレートを召し上がっていただきたいと思っています。(東京都 M店 ショコラティエ)

ショコラティエがチョコレートづくりのなかで健康を意識しているかという質問では、「安心、安全なものを届けたい」という回答が多く見られました。また、味はもちろん、カラダにもおいしいチョコレートをと、おいしさと健康の両立を考えているショコラティエも多いようです。

3. コロナ禍での変化

Q6. コロナ禍でお客さまのチョコレートの選び方に変化はありますか。(単数回答)【n=30】



新型コロナウイルスの感染拡大で、お客さまのチョコレートの選び方に変化があるかをショコラティエにお聞きしました。その結果、半数以上(56.7%)のショコラティエが「変化がある」と回答しています。

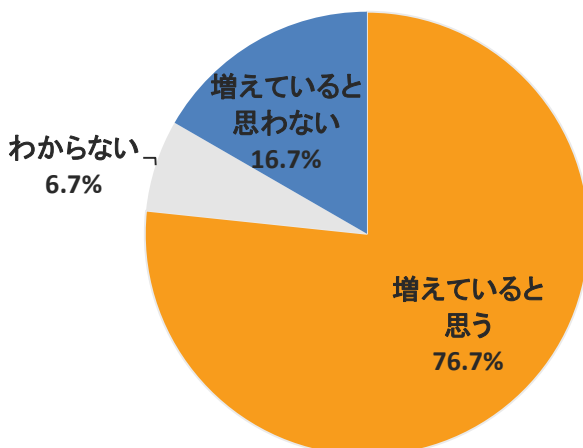
Q7. コロナ禍でお客様（のチョコレートの選び方）にどのような変化がありましたか。

- ・自粛もあり来客数は減りましたが、高カカオのチョコレートを選ばれるお客さまが増えたように感じます。（東京都 Q店 パティシエール）
- ・オンラインでのご注文は増えました。住宅街の路面店なので、ご自宅付近でご購入されるお客さまが増えたように思います。（東京都 D店 シェフショコラティエ）
- ・自宅用に購入される方が2019年に比べると増えたと思います。外出ができない分おうちで丁寧な暮らしをしたい方に購入していただいていると思います。（東京都 N店 シェフショコラティエ）
- ・ご来店される方よりも、WEBでの購入が増えました。おうちで過ごす時間が増えたこともあり、トライアルのキットのビントゥパーやタブレット商品を楽しんでくださる方が多く、売り上げ自体も同時期の例年より上がりました。（東京都 M店 ショコラティエ）

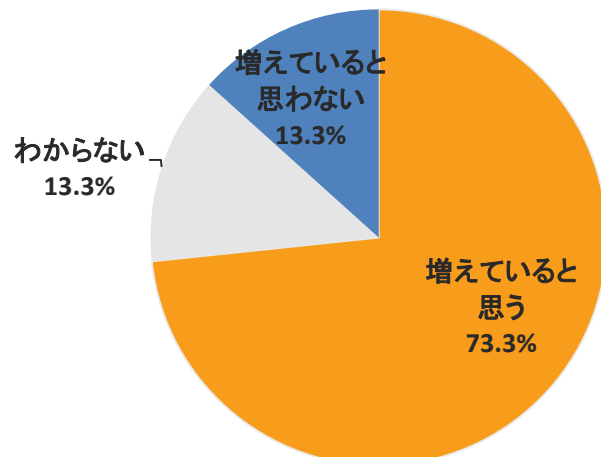
新型コロナウイルス感染拡大による影響では、「高カカオを選ぶお客さまが増えた」、「自宅用に購入される方が増えた。おうち時間をぜいたくにしたいというお声も」、「オンラインでの注文が増えた」という回答が見られました。

Q8. 特別な時だけではなく、日常的にチョコレートを食べている人や贈る人が増えていると思いますか。（単数回答）【n=30】

【日常的に食べている人】



【日常的に贈る人】



日常的にチョコレートを食べる人が増えたと思うと回答したショコラティエは76.7%となりました。また、日常的にチョコレートを贈ることが増えていると思うと回答したショコラティエも73.3%となり、日常的に、チョコレートを食すること、贈ることが広がっていることがわかります。

PRESS RELEASE

2020.12.18.

4. 今後使ってみたい素材など

Q9. 今後使ってみたい素材やチョコレートの種類と、その理由を教えてください。

- ・糖質制限やロカボなど、健康を意識される方向けの新しい材料を見つけていきたいと思っています。発酵系の持つ力とチョコレートの組み合わせなども興味があります。(東京都 C店 ショコラティエ)
- ・ルビーチョコレートを使ってみたいです。着色ではないピンクのきれいな色を活かし色鮮やかなチョコレートを作りたいですね。(東京都 Q店 パティシエール)
- ・高カカオの素材をいかにおいしく、馴染みある商品にできるか興味があります。(東京都 D店 パティシエ)
- ・価格の折り合いがつかないものもあるが、カカオの製造工程にこだわったもの、レインフォレスト・アライアンス マークのもの、フェアトレードのものを使ってみたいです。(大阪府 L店 店舗代表者)
- ・カテキン成分の効能が注目されていることから、チョコレート業界においてお茶は比較的身近な存在にあるので、緑茶成分(カテキン)とチョコレートの組み合わせは興味があります。(東京都 G店 シェフパティシエ)
- ・国産のもので生産者の顔がわかる素材を使った商品をお客さまに届けることを常に考えています。(東京都 N店 シェフショコラティエ)

今後、使ってみたい素材としては、カカオの産地はもちろん、カカオの製造工程にこだわったものなど、ショコラティエならではの様々なこだわりをお聞きすることができました。今後、街のショコラトリーで、上記のようなチョコレートを目にする日が来るのかもしれません。

■引用・転載時のクレジット表記のお願い

※本リリースの引用・転載は、必ずクレジットを明記していただきますようお願い申し上げます。

<例>「生活者起点のリサーチ&マーケティング支援を行なうネオマーケティングが実施した調査結果によると……」

■「ネオマーケティング」

URL : <https://neo-m.jp/>