

Amazon 食品・飲料・お酒ストア

2017年のトレンド「進化系チョコレート」Amazon6選 Amazon ソムリエが選ぶ贅沢スパークリングワイン

フードトレンドニュース URL www.amazon.co.jp/foodtrend

総合オンラインストア Amazon.co.jp(以下、Amazon)の「食品・飲料・お酒ストア」は、約 130 万点の商品を取り扱っている日本最大級の食のオンラインストアです。その中から、Amazon の豊富なデータより導いた今の売れ筋商品や、食品・飲料・お酒の次なるトレンドとなりうる商品を発掘していち早くご紹介します。

■NEWS① チョコレートが進化中！健康だけでなく美容にもオススメ 2017年のトレンド「進化系チョコレート」

スイーツとして人気のチョコレートが進化中。近年ではダイエットを心がけている方や健康志向の方にもお楽しみいただける商品が続々登場しています。そこで、今までのチョコレートの概念を覆す今冬話題の「進化系チョコレート」Amazon6選をご紹介します。

キーワード

進化系チョコレート

【ローチョコレート】

ローチョコレートとは非加熱のチョコレートのこと。海外で人気が高まり、日本でも広がりを見せていますが、Amazon でも取り扱いが 100 種類以上に増えています。生カカオの濃厚な香りとともに、カカオの栄養素をそのまま摂取できるとして美容ファンにも人気です。

【ハイカカオチョコレート】

近年急増しているカカオ含有量 70%以上のハイカカオチョコレート。今年にはカカオ 90%以上の商品も増えてきています。ハイカカオでも力強い苦みがあるものから、すっきりとした味わいまで様々なセクションが揃っています。

【機能性表示チョコレート】

「江崎グリコ LIBERA」は脂肪と糖の吸収を抑える食物繊維の「難消化デキストリン」を加えたチョコレート。チョコレートのおいしさはそのままに、脂肪と糖を気にしている方にもおすすめ。その他、リラックス成分 GABA 配合のメンタルバランスチョコレートなども人気。

【乳酸菌チョコレート】

「ロッテスイーツデイズ 乳酸菌シヨクラ」は植物性乳酸菌をチョコレートで包んで、生きたまま腸まで届けることが可能。チョコレートに乳酸菌と意外な組み合わせですが、このような高付加価値のチョコレートが増えてきています。

【糖質オフチョコレート】

砂糖などの糖質を一切使わずに仕上げたチョコレート。カラダの健康を気づかう人たちもストレスを感じることなく、美味しさを味わえる、そんな健康志向の人にぴったりのチョコレート。

【ちょいプレミアムチョコレート】

「明治 ザ・チョコレート」をはじめ、原料や発酵、焙煎にこだわった、ちょいプレミアムな商品が増えています。好みやシチュエーションによって味が選択できる、おとなが楽しめる本格的なチョコレートがトレンドの一つに。

Amazon で購入可能な商品



【ローチョコレート】

スーパーフード ローチョコレート
オーガニック オムバー
(90%)
806 円
<https://www.amazon.co.jp/dp/B01C3TVEGE?th=1>



【乳酸菌チョコレート】

ロッテ スイーツデイズ
乳酸菌シヨクラ
56g×10 個
2,989 円
<http://www.amazon.co.jp/dp/B016CX2SQM>



【糖質オフチョコレート】

低糖工房 糖質オフ
スイートチョコレート 400g 入り
2,410 円
<https://www.amazon.co.jp/dp/B00637PCRA>



【ハイカカオチョコレート】

リンツ(Lindt)
エクセレンス・85%カカオ
100g×4 個
2,266 円
<https://www.amazon.co.jp/dp/B001E5JLC8>



【機能性表示チョコレート】

江崎グリコ LIBERA<ミルク>
50g×10 個
1,620 円
<https://www.amazon.co.jp/dp/B01COSDDW2>



【ちょいプレミアムチョコレート】

明治 明治ザ・チョコレート
華やかな果実味エレガントビター
50g×10 箱
2,152 円
<https://www.amazon.co.jp/dp/B01JU6GDVY>

NEWS② Amazon ソムリエがお薦めする、“シャンパンに負けない”本当においしい贅沢スパークリングワイン

冬も本番を迎え、ホームパーティーや忘年会など家族や友人で集まる機会が増えた方も多いのではないのでしょうか。そんなウィンターシーズンの行事にぴったりなワンランク上の贅沢スパークリングワインを Amazon ソムリエをご紹介します。今年 1 年頑張った自分へのご褒美に、またご友人へプレゼントとしていつもより少し贅沢なスパークリングワインを選んでみてはいかがでしょうか。

Amazon ソムリエとは：

ワインの専門家であるベテランワインアドバイザーやソムリエがメールとお電話でワイン探しのお手伝いをする無料のサービスです。決まった予算の中でおいしいワインを教えて欲しい、今晚の料理に合うワインを選んで欲しいなど、お客様が探しているワイン選びをサポートするために、Amazon ワインストア専属のワイン専門家が、直接相談に乗り、ワインストア内で取り扱う 8000 種類の中から、お客様の希望に沿ったワインをお選びします。 www.amazon.co.jp/sommelier

キーワード

“シャンパンに負けない”本当においしい贅沢スパークリングワイン

【イタリア産スパークリングワイン】

＜イタリア最優秀生産者賞受賞者が製造＞

ファンティーニ キュヴェ・ココッチオーラ

750ml 2,599 円

<https://www.amazon.co.jp/dp/B00DQIPETK>

イタリア最優秀生産者賞受賞のファルネーゼが初めて造った、ココッチオーラを使ったスパークリングワイン。輝きのある麦わら色。ライムのようなグリーン系の柑橘類や花のアロマが広がります。白身魚のカルパッチョ、魚介類との相性が良い一本です。



＜パーカー100点を2回獲得＞

オンブリーナ・プロセッコ・フリッツァンテ

750ml 2,393 円

<https://www.amazon.co.jp/dp/B01DJX1XBY>

「スパーゴ」と呼ばれる手製の紐で栓をくり付けするのが特徴。気軽に楽しめるお値打ちワインとして好評です。イタリア人で唯一パーカー100点を2回獲得し、トレビッキエリ常連の醸造家「ステファノ・キオッチョリ氏」が監修したスパークリングワイン。



【フランス産スパークリングワイン】

＜大西洋と地中海性の気候の特長を合わせ持つ＞

d.A. ブランケットリムー

750ml 1,953 円

<https://www.amazon.co.jp/dp/B00IF5NRFW>

大西洋気候と地中海性気候の特長を合わせ持つ恵まれた環境のランドック地方で生まれたスパークリングワイン。春の花や青リンゴやハチミツの爽やかでフルーティな香り。フルーティで複雑、軽やかでフレッシュな味わいです。



＜ビン熟成 18ヶ月間以上＞

クレマン・クリュール クレマン・ダルザス ブリュット

キュヴェ・マネキネコ Cuvée Manekineko

750ml 3,996 円

<https://www.amazon.co.jp/dp/B01HRN3TYG>

ビン熟成は 18ヶ月間以上、シャンパン好きの方にも大評判の辛口スパークリングワインです。ピノ・ブラン 60%、ピノ・オーセロワ 40%のブレンドによる辛口のクレマンで、両品種ともに、樹齢 40 年以上の古樹のぶどうのみで造られています。



【ドイツ産スパークリングワイン】

＜ドイツ最高級スパークリングワイン＞

ライヒスラートフォン ブール ゼクト ブリュット 2006

750ml 3,564 円

<https://www.amazon.co.jp/dp/B01LCLYOOS>

ドイツの最高級スパークリングワイン。しっとりとした酸味や複雑さを感じるゼクト・ペー・アー。優しい口当たりと程良い辛口の調和が世界で愛されています。



【スペイン産スパークリングワイン】

＜お酒が苦手な女性にも好評＞

スパークリングサングリア ロレア 紅白セットワインクーラー付

各 750ml 6,800 円

<https://www.amazon.co.jp/dp/B01LZS1S2Z>

スペインで古くから親しまれている、お酒が苦手な女性にも好評なワインクーラー。とにかくラベルがかわいいです。定番の赤ワインベースと爽やかですっきりとした飲み口の白ワインベースのサングリアの紅白セットにワインクーラーまでついて、ホームパーティーのお手持ちやお祝いにおすすめです。





NEWS③ 第8回フード・アクション・ニッポンアワード2016で選ばれた新商品が販売開始!

2016年10月19日(水)に行われた、フード・アクション・ニッポンアワード最終審査会において Amazon Japan 合同会社が選んだ受賞産品、「ライスグラノーラ メープル味・きなこ味・和風だし味」(株式会社むらせ)を販売開始。 <https://www.amazon.co.jp/b?ie=UTF8&node=4799117051>

<最終審査会においてアマゾンジャパン合同会社が選んだ受賞産品>



むらせ ライスグラノーラ
メープル味 240g 862円

<https://www.amazon.co.jp/dp/B01J5D4CYW>



むらせ ライスグラノーラ
きなこ味 240g 862円

<https://www.amazon.co.jp/dp/B01J5D8PYU>



むらせ ライスグラノーラ
和風だし味 220g 862円

<https://www.amazon.co.jp/dp/B01J5DBP9W>

コメの消費を喚起するというコンセプトをもとに商品化された「ライスグラノーラ メープル味・きなこ味・和風だし味」(株式会社むらせ)は、ライ麦などの変わりにパフ状にした玄米や米粉を主原料にし、紫いもやインゲンなどをバランス良く加えた、低グルテンの「お米の国のグラノーラ」。「メープル味」「きなこ味」と、お茶やお湯をかけていただく「和風だし味」の3種類。米卸だからこそ、こだわった国内産米を100%使用しています。

<フード・アクション・ニッポン アワードとは>

「フード・アクション・ニッポン アワード」は国産農林水産物の消費拡大に寄与する事業者・団体等の優れた取組を表彰し、全国へ発信することにより、事業者・団体等によるさらなる取り組みを促進することを目的として2009年に創設した表彰制度。8回目を迎えた今年度は、大手百貨店、流通、外食事業者等10社が審査委員となり「世界に通用する」究極の逸品を選定するコンテスト形式で開催。

2016年9月上旬に一次審査(書類審査)にて1,008産品の応募の中から「入賞」100産品を選定。2016年10月19日(水)に東京で最終審査会(品評会)が開催され、「受賞」10産品が選出。

最終審査委員は審査員のアマゾンジャパン合同会社 バイスプレジデント 前田 宏、イオンリテール株式会社 代表取締役社長 岡崎 双一氏、株式会社イトーヨーカ堂 代表取締役社長 亀井 淳氏、株式会社紀ノ國屋 代表取締役社長 桑原 健氏をはじめ10名で構成され厳正かつ公正に産品を審査。

※価格は11月21日時点のAmazon販売価格となります。最新の価格はAmazon.co.jpにてご確認ください。

Amazon 食品・飲料・お酒ストアについて

2008年10月15日より取扱いを開始。水やお茶などの飲料、米や粉類、調味料などの日用品から、肉、海産物、野菜、スイーツ、スナック、保存食、ビールやワインなど幅広いカテゴリーの商品を約130万点取り揃えた日本最大級の品揃えです。(www.amazon.co.jp/food)。お急ぎ便、お届け日時指定便、当日お急ぎ便などの対象商品も増え、重たい物やかさばる物もご自宅まで配送いたします。該当商品をお得な割引価格で定期的にお届けする「定期おトク便」サービスもご利用できます。さらに、年会費3,900円のAmazonプライム会員になると、配送サービスが無料でご利用いただける他、定期おトク便のおまとめ割引や、低価格商品が1点から購入できる「Amazonパントリー」(別途手数料290円)などのサービスも利用できるようになり、お客様のニーズに合わせた多様なお買いもの体験をご提供いたします。

Amazon について

Amazonは4つの理念を指針としています。競合他社ではなくお客様を起点にすること、創造への情熱、優れた運営へのこだわり、そして長期的な発想です。カスタマーレビュー、1-Click注文、パーソナライズされたおすすめ商品機能、Amazonプライム、フルフィルメント by Amazon (FBA)、アマゾンウェブサービス(AWS)、Kindleダイレクト・パブリッシング、Kindle、Fireタブレット、Fire TV、Amazon Echo、Alexaなどは、Amazonが先駆けて提供している商品やサービスです。