

食卓メディア「おうちごはん」 2023年夏のスイーツトレンドを発表

～“つるん”“シャリシャリ”などの食感を重視！この夏のスイーツは「食感」に注目！～

トレンドーズ株式会社（所在地：東京都渋谷区、代表取締役社長：黒川涼子、東証グロース上場：証券コード 6069）が運営する、食トレンドや食卓アイデアを発信する WEB メディア「おうちごはん」は、2023年夏のスイーツトレンドを発表いたします。



◆ 食への関心が高い「おうちごはん」会員の約7割以上が、スイーツ選びは「食感を重視」！

厳しい暑さが続く夏は、冷たいスイーツが欲しくなる季節。喫食機会が増える人も多く、様々なひんやりスイーツが登場します。そこで、おうちごはん編集部では、食への関心が高いおうちごはん会員に「夏のスイーツ」に関するアンケート調査を実施。夏のスイーツトレンドについて、注目すべき点を探りました。

※ おうちごはん会員アンケート調査・調査概要

実施期間：2023年7月13日～7月19日

調査対象：20～80代までの男女

有効回答者数：206名

調査形式：インターネット調査

調査によると、回答者の約7割以上がスイーツを選ぶ際に「食感を重視する」と回答。その理由として、「季節に合わせた食感を楽しみたいから」、「口あたりが良いものを夏は好むから」、「口に入れた瞬間の驚きや満足感が得られるから」といった声があがりました。

さらに、おうちごはん会員の中でも週に1回以上スイーツについて検索しているスイーツ通な回答者には「夏はどんな食感のスイーツが食べたいか」についても質問。すると、「“つるん”とした食感」という回答が81%と最も多く、次いで“シャリシャリ”が74%、“ふわふわ”が34%、“もちもち”が30%、“パリパリ”が28%という結果になりました。

また、近年、ショート動画が拡散されることで様々なトレンドが生まれ、注目されている TikTok ですが、スイーツのトレンドも次々と生まれています。なかでも、ショート動画で印象に残りやすく「TikTok 映え」する特徴的な食感のものがトレンドとなりやすいようです。

そこで、おうちごはん編集部は 2023 年夏のスイーツトレンドとして「食感」に注目。おうちごはん会員アンケートの調査結果を踏まえながら、“つるん”、“シャリシャリ”、“ふわふわ”、“もちもち”、“パリパリ”とした食感のものうち、注目すべきスイーツを 5 つ選出いたしました。

◆ おうちごはん編集部が“食感”に注目して選出する、この夏のスイーツトレンド

透明感となめらかさで涼を感じる“つるん”：水まんじゅう



スイーツ通のおうちごはん会員の 8 割以上が夏に食べたいくなるスイーツの食感として回答した、“つるん”とした食感。なかでも涼し気な見た目から、この季節とくに注目を集めているのが「水まんじゅう」です。

水まんじゅうは、葛とわらび粉から作られる半透明の和菓子。“つるん”とした食感が食べる前から想像でき、口に入れるとなめらかに通る喉ごしの良さが特徴です。おうちごはん会員アンケートでも、「冷たくてつるりと美味しい」「涼しげで喉ごしが良い」という声が多く、食感について夏ならではの魅力を感じられている様子うかがえます。

お取り寄せやお土産スイーツとしても人気が高く、SNS でも“つるん”とした食感が伝わるようなショート動画の投稿を多く見かけます。

参考動画 URL：https://www.tiktok.com/@mogumogu_mie/video/7252282469251157250

クリームが特別感を演出“シャリシャリ”×クリーミー：エスプーマかき氷



“つるん”に次いで、二番目に人気だった食感が“シャリシャリ”です。シャリシャリ冷たい夏の代表的なスイーツといえば、かき氷。季節の果物を贅沢に使用したシロップをかけた天然氷のかき氷が 20 年程前にブームとなり、様々な進化を遂げながら現在まで根強い人気を誇っていますが、ここ数年注目を集めているのは、氷の上になめらかなクリームがかかったかき氷です。なかでも、「エスプーマかき氷」と呼ばれるかき氷は、シロップがムースのようになめらかな泡状になっており、全国各地のお店でメニュー化されています。

おうちごはん会員アンケートでも、「かき氷のさっぱり感にクリームで満足感アップ」、「クリームがのっているかき氷はスイーツ感が増して良かった」という声があがっており、食感の異なる組み合わせが満足感を上げ、人気につながっているようです。

参考動画 URL：<https://www.tiktok.com/@burarint/video/7239642021667867906>

スノーパウダーのような“ふわふわ”な新食感:糸ピンス(糸かき氷)



さらに、昨年あたりからじわじわと注目を集めてきているのが、“ふわふわ”食感の「糸ピンス(糸かき氷)」です。「ピンス」とは、韓国語でかき氷のこと。糸ピンスは一般的なかき氷とは違い、味付けされた液体を専用の機械で瞬間冷却しながら1ミリ以下の糸状に削ったもの。その食感はまさに新食感と評判で、スノーパウダーのような口溶けの良さが特徴。実際に糸ピンスを食べたことがあるスイーツ通のおうちごはん会員からも「かき氷の概念が変わるほど口溶けなめらかで美味しかった」という声がありました。

昨年から今年にかけて新オープンするお店や新メニューに加えるお店も増えてきており、おうちごはん会員のなかでも6割以上が「食べてみたい」と回答。ますます話題を呼びそうです。

参考動画 URL : <https://www.tiktok.com/@yumegroupx/video/7234517135626603778>

弾力のあるやわらかさが魅力の“もちもち”:わらびもち



ひんやりとした“もちもち”食感で人気なのは、「わらびもち」です。地味な印象ながら、もちもちしたコシと弾力が魅力。スイーツ通のおうちごはん会員の7割以上が今年の夏にわらびもちを食べており、「もちもち感がとてもおいしかった」という声があがりました。

従来のわらびもち以外に、飲むわらびもちや串わらびもちなど、新しい形状が次々と提案されていることから、わらびもちのポテンシャルの高さがかがえます。

SNS では、お土産スイーツとしておすすめのお店や、コンビニエンスストアで手軽に購入できる新商品のレポートのほか、自宅で簡単に作れるレシピも多く投稿されており、様々な楽しみ方をされているようです。

参考動画 URL : https://www.tiktok.com/@wasabi_asmr/video/7252602560324930818

かみ砕く感覚と音を楽しむ“パリパリ”：フルーツロールアップ



“パリパリ”した楽しい食感にも注目が集まっています。なかでも英語圏のTikTokで話題となり、日本のSNSでも広がりを見せているのが、「フルーツロールアップ」です。フルーツロールアップは、アメリカの子どもたちに人気のシート状のチューイングキャンディのこと。そのキャンディでアイスや果物を包んで凍らせ、“パリパリ”とした食感を楽しんでいる投稿が増えています。

赤・黄・緑などの原色に近い色合いがグラデーションになっているキャンディのため、カラフルで見栄えもよく、見て楽しく食べて楽しい新しいスイーツ。実際に食べたことがあるおうちごはん会員は1割弱ですが、4割弱が「食べてみたい」と回答しており、今後要注目です。

参考動画 URL：<https://www.tiktok.com/@saapjii/video/7212214500345400578>

出典：@saapjii

食感はスイーツの美味しさを左右する大事な要素。とくに暑さが厳しい今年の夏は、口あたりや喉ごしの良さを感じられる食感があり、涼を美味しく取り入れられる夏スイーツがますます注目を集めそうです。

【おうちごはんについて】

OUCHI GOHAN
おうちごはん

「いつものいただきますを楽しく。」をコンセプトに、毎日の食卓を楽しく彩るアイデアや情報・SNS食トレンドを発信するWEBメディア。公式SNSの総フォロワー数は約90万人となり（Instagram、X(旧Twitter)、Facebook、YouTube、Pinterest、TikTok）、1.1万人以上の食関与度の高いSNSアクティブユーザー会員をネットワークしています。

- ・おうちごはん（WEB） <https://ouchi-gohan.jp/>
- ・おうちごはん（Instagram） <https://www.instagram.com/ouchigohan.jp/>

※本リリースに掲載しているサービスなどの名称は、各社の商標または登録商標です。

■このリリースに関するお問い合わせや資料・取材をご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンドーズ株式会社 <https://www.trenders.co.jp>

担当：長谷川（はせがわ） メールアドレス：press@trenders.co.jp