

食卓メディア「おうちごはん」

2021年 年間食トレンド大賞 & 2022年予測を発表

大賞は「マリトッツォ」&「レトロ食」 2022年は“リバイバル”スイーツにも注目

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、東証マザーズ上場：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、編集部の選出と、SNSでの言及数等を元にしたトレンドーズ独自のトレンドスコア計測ツール「Trend Topics（トレンドトピックス）」をもとに、「2021年 年間食トレンド大賞」および、2022年の食キーワード予測を発表いたします。

おうちごはん 2022 食トレンド予測

食材



植物由来乳製品代替品

メニュー



再・イタリアンスイーツ

マインド



アップサイクルフード



培養肉



ローフード



量り売り食品店

◆ 利用増の影響も？ SNSの影響が色濃く出た2021年、次世代の定番への兆しも

コロナ禍の影響でさまざまな需要が大きく変化する中で、2021年の上半期は、毎日の食を楽しむことと、食を通じた健康という2つのポイントが反映されたヒットアイテム・メニューが目立ちました。ニューノーマルへのシフトが着々と進む中で、本年はSNSの利用時間が増加した影響もあってか、SNSでの話題性が食トレンドを左右することが改めて見て取れるヒットアイテム・メニューが数多く見られました。同時に、次世代の定番を形作るであろうアイテムやマインドの台頭も感じられます。

こうした情勢をふまえ、「おうちごはん」編集部では、2021年に年間を通じて話題を集めた食トレンドの振り返り、および、2022年に注目したいキーワードを選出。また、生活者視点でのトレンド状況の振り返りとして、SNSでの特定キーワード言及数などを元にした「トレンドスコア」を算出し話題性を計測する、トレンドーズの独自ツール「Trend Topics（トレンドトピックス）」を使用したランキングも発表いたします。

◆ 2021年 年間食トレンド大賞：次なる定番に？ 大賞は「マリトッツォ」&「レトロ食」

【おうちごはん編集部選出：2021年 年間食トレンド大賞】



「おうちごはん」編集部が選出する **2021年 年間食トレンド大賞は、「マリトッツォ」と「レトロ食」**です。年始から急速にヒットした「**マリトッツォ**」は、下半期も勢いはそのままに、誰もが知るトレンドスイーツに成長を続けています。Instagramのハッシュタグ投稿数も上半期時点（2021年6月時点）の9.8万件から20.7万件へと倍以上に増加。アレンジや進化系マリトッツォなども広がり続けており、**次なる定番スイーツとしてのポジションを確立するポテンシャル**も感じられます。

「**レトロ食**」は、ノスタルジックな雰囲気をもったデザートメニューや飲食店、食器などを指します。近年、喫茶店などをはじめとしたレトロブームが拡大していましたが、2021年はそれが総合的な盛り上がりとして花開いた格好に。自宅でクリームソーダやコーヒーフロートを作ったり、コンビニでも「昔懐かしい」タイプのプリンが発売されたり、昭和風の大衆酒場が注目されるなど、**内・中・外食すべてにおいて広がり**が見られたことが選出の理由です。それが後押しして、レトログラスや食器などの人気も高まっています。

また、フルーツ大福をはじめ、あんこなどの和の素材とフルーツを組み合わせた「**和×フルーツ**」スイーツも人気に。さらに、数多くのトレンドスイーツ候補が乱立した2021年の中で、**特に後半に生活者の間でヒット感が増したと言えるのが「ピスタチオ」**です。この2年程度で徐々に人気は拡大していましたが、直近で主要コンビニ各社がオリジナルスイーツやアイスやクッキー、ケーキなどを相次いで発売。料理での使用も目立つようになり、色鮮やかなグリーンの人気はしばらく続きそうです。

タピオカミルクティーのヒットから注目が派生した「**台湾グルメ**」はその後、豆花、ダージパイなどのメニューがプチヒット。最近では新オープンの商業施設に台湾料理店が入ったり、物産展でも“台湾グルメ枠”が登場したりと、台湾の食をとりまく雰囲気を含めた「**台湾グルメ**」全体の人気が高まっています。

飲料としては、アルコール度数が1%前後とこれまでよりも低い「**低アルコール飲料**」の躍進が感じられました。上半期は健康志向の高まりを受けて糖質オフやノンアルコール飲料の話題のほうが目立っていた中、下半期は各社の新発売が続き、低アルコールに話題がシフト。アルコール摂取量やアルコールによる影響を気にする層を中心として支持を得ています。ビールタイプだけではなくハイボールタイプも登場するなど早いペースで拡大しており、久しぶりの新ジャンル登場に今後も注目が集まりそうです。

【トレンドスコア計測ツール「トレンドトピックス」：2021 年間トレンドスコアランキング】

続いて、2021 年のトレンドを生活者の視点から振り返るべく、トレンドーズの独自ツール「Trend Topics」を使用して、飲食カテゴリのキーワードをトレンドスコア順にランキング化しました。

Trend Topics 2021 年間トレンドスコアランキング

		トレンドスコア		
1位	抹茶	…86.3pt	6位	プラントベース …68.8pt
2位	マリトッツォ	…78.3pt	7位	フルーツ大福 …57.8pt
3位	居酒屋系 クリームソーダ	…77.6pt	8位	生ジョッキ缶 …57.7pt
4位	発酵食品	…74.3pt	9位	地元フラペチーノ …53.8pt
5位	ピスタチオ	…74.1pt	10位	大豆ミート …52.6pt

[データ収集期間 2021年1月～10月]

上半期1位だった「マリトッツォ」を抜いて一躍年間トップとなったのは「抹茶」。話題をけん引したのは新発売されたペットボトルタイプの抹茶ラテで、発売以降 SNS で大きな話題をさらい、一時品切れとなるほどの人気ぶりでした。ペットボトルタイプという珍しさやカフェ系ドリンクの需要の高まりに加えて、スイーツなどへのアレンジレシピが広まったこともヒットの要因と言えるでしょう。「ピスタチオ」とあわせて、グリーン系の色合いのトレンドアイテムが並びました。そのほか、「プラントベース」は、植物性ミルクの拡大や、プラントベースバターの新発売などにより言及量が増加。上半期に引き続き「発酵食品」や「大豆ミート」もランクインしており、食トレンドを見る上で今後も中核と言える健康志向が反映された結果となりました。

[Trend Topics とは]

トレンドーズが開発した「Trend Topics」は、SNS（Twitter、Instagram）での言及数やその推移などを元に特定キーワードの盛り上がり状況を分析することで、“トレンドの芽”を見つけるツールです。飲食、美容などのカテゴリごとに、独自アルゴリズムでトレンドスコアを算出しています。

◆ 2022 年 食キーワード予測：次世代の定番食材登場なるか？ リバイバルヒットの兆しも

最後に、2021 年の傾向をふまえ、今後注目したい 2022 年の食トレンドのキーワードを選出しました。

おうちごはん 2022 食トレンド予測

食材



メニュー



マインド



【食材】 ポイント：“ネクストたんぱく質”、次世代の定番登場の可能性も

「植物由来乳製品代替品」… 植物性ミルクの国内市場が盛り上がる中、今年は植物性のバターやチーズが日本初上陸。国内メーカーからも植物性チーズや生クリームの代替品、さらには卵の代替品などが登場しています。健康志向や環境配慮だけでなくアレルギー対応食品としての期待も高まっており、ミルク類の人気や代替食市場拡大の後押しを受けて、乳製品の代替となるプラントベース商品が拡充されそうです。

「培養肉」… 大豆ミートや植物性ツナなどの代替食品が日本でも拡大し続ける中で、世界的に開発が遅れているとされる培養肉。今年は実用化に向けての動きが本格化し、シンガポールでは世界で初めて「培養鶏肉」が認可されるなどの動きが見られました。日本でも実用化に向けてメーカー各社が注力するとともに、有名飲食店のシェフとタッグを組んでの培養肉開発が展開されるなど、動きが本格化しています。環境問題、食糧問題への大きな一手として、2022年はターニングポイントとなる動きが世界で見られそうです。

【メニュー】 ポイント：“リバイバル”、ブーム再来&初期層が火付け役に

「再・イタリアンスイーツ」… バブル時代に一世を風靡したイタ飯にティラミス。今年ヒットしたマリトッツォに続き、硬さが特徴のイタリアンプリンやティラミスといった、イタリアンスイーツの人気が高まっている様子が感じられます。ほかにも、夏時期のグラニータやクリスマス時期のパネトーネ、ズコットなどが外食店のメニューに登場。元々、日本人にも親しみやすい味わいであり、見た目のアレンジもしやすいメニューが多く、ブーム再来の可能性を秘めています。

「ローフード」… 海外からの輸入トレンドとして数年前に一部で話題になったローフード。当時は大きくは広がらなかったものの、最近、ロースイーツを含めて、拡大の兆しを見せています。起点となっているのが最初期の話題の際に取り入れていたアーリーアダプター層で、その層によるローフード教室などを通じて SNS を中心として話題が徐々に広がっている様子。食材に火入れしないことで鮮やかな色合いが出せるため、当時はいわゆる SNS 映えするヘルシーメニューとしての趣が強かった中で、今回は、野菜を中心とした生の食材を摂取することでのメリットを打ち出した、ロジカルな健康志向ベースであることが特徴的です。

【マインド】 ポイント：“仕組化で拡大”、日本はアップサイクル先進国？ 食品以外への拡大も

「アップサイクルフード」… 廃棄されるはずだった食材を活用し新たな食品を生むアップサイクルフード。従来から規格外野菜や余剰品などが地産地消型でさまざまに活用されてきた日本は、いわば先進国。その一方でフードロス大国とも言われ、大きな社会問題となっている食品廃棄問題を改善すべく、メーカー各社やスタートアップ企業によって知られざる廃棄食材を活用した商品が次々に登場しています。食品だけでなく、廃棄食材を活用したウェットティッシュなどのアイテムも見られ、廃棄食材に新しい形を与える取り組みは加速していくと予想されます。

「量り売り食品店」… レジ袋有料化や「コロナごみ」の流れを受けて、食の消費におけるプラスチックごみ類の削減への意識が高まっています。世界的な傾向である中で、日本でも醤油やチョコレートなどの専門店に加え、すべての商品が量り売りの食品店も登場。かつて食料品は対面での量り売り形式が主流だったものの、スーパー等の台頭によりマイナーに。そこに、DX化による“次世代量り売り”の販売体制が整ってきたことが直近の拡大の理由のひとつと言えます。家庭ごみが目に見えて削減されるため生活者の意識にもつながりやすく、局所的な盛り上がりではなく、ごみ削減、環境配慮という大きな目的に対して、各処での意識の高まりと動きが感じられます。

◆ ウェビナーのご案内：12月7日(火) 食品・飲料の年間トレンド 徹底解説ウェビナー

「おうちごはん」では、12月7日(火)に、2021年の食品・飲料のトレンドをテーマとしたウェビナーを開催予定です。本ウェビナーでは年間のトレンドを振り返るとともに、リリースにて発表した2022年のトレンド予測についても詳しく解説します。当日は「おうちごはん」ディレクターが登壇し、食品・飲料トレンドをふまえたSNSでのマーケティングのポイントなどについてもお話しします。

【ウェビナー概要】

- ・タイトル : 食品・飲料の年間トレンド 徹底解説ウェビナー
- ・開催日程 : 12月7日(火) 12:00~13:00 (オンライン開催)
- ・申し込み受付期間 : 12月2日(木)まで
- ・詳細・お申込みURL : https://trenders.seminar-manager.com/211207_trdswebinar/event

【おうちごはんについて】



「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75万人を超え(Instagram、Twitter、Facebook、YouTube、Pinterest)、8,200名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/>

※Instagram は、Instagram, Inc.の商標または登録商標です。

※Twitter は、Twitter, Inc.の商標または登録商標です。

※YouTube は、Google LLC の商標です。

※Facebook®は Meta Platforms, Inc.の登録商標です。

※Pinterest は Pinterest 社の米国およびその他の国における登録商標です。

※リリース内で紹介している投稿数等の数値は、他に記載がない場合、2021年11月時点のものです。

■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：岩田(いわた)・福田(ふくだ) メールアドレス：press@trenders.co.jp