

# コトスキ の ジャム

寿食品工業(株)  
東京都荒川区西尾久7-44-2  
電話 (03) 3894-4501

編集・発行人  
磯谷至朗  
購読料 1年17,850円  
半年9,000円  
(消費税含む)  
郵便振替口座  
00100-9-30857

【毎月5、15、25日発行】昭和25年9月5日第3種郵便物認可

# パンニュース

第2384号 2006年(平成18年)11月5日(日曜日)

PAN NEWS CO., LTD.  
(株)パンニュース社  
東京都千代田区岩本町3-9-9  
第一潮野ビル4F  
電話 03-3862-6041(代)  
FAX 03-3864-0087  
http://www.pannews.co.jp/  
【関西支社】  
大阪府中央区内久宝寺町3-2-1  
大阪パン会館1F  
電話 06-4304-7501  
FAX 06-4304-7512

食型・天板  
「選択の時代」に応える——  
**川口板金**  
住所 川口市江戸袋2-6-14  
電話 048-282-0871

## 消費者の視点から見た

# ベーカリー市場のトレンド

今年もあと2カ月で終わりを迎えようとしているが、消費者から見た今年のベーカリー市場のトレンドはどのようなものだったのだろうか。(株)日本パン技術研究所は、10月27日、パン科学会館でフードコーディネーターの尾形麻衣子氏を招き、「2006年ベーカリー市場のトレンドについて—消費者の視点から—」というテーマで講演会を行った。尾形氏が消費者の視点から捉えるトレンドとは？

## 定番を守りつつ工夫

### 尾形麻衣子氏の講演から



尾形麻衣子氏

・別カテゴリーしなれな包装を用意した  
の「コロホレ」は、様々な形  
の「コロホレ」を販売している。  
「コロホレ」は、様々な形  
の「コロホレ」を販売している。  
「コロホレ」は、様々な形  
の「コロホレ」を販売している。

尾形氏の分析によると、06年のベーカリートレンドには6つのキーワードがある。それは、「オーガニック・健康素材・無添加パン」、「ベーカリー・パン職人・別カテゴリーのコラボレーション」、「料理・メニュー・他素材との組み合わせ提案」、「ギフト・手土産としてのパン」、「超高級・プレミアムネット販売パン」、「ネット販売冷凍パン」だといふ。

尾形氏はこれらのキーワードについて具体的事例をあげながら説明した。「オーガニック・健康素材・無添加パン」とは、消費者の食の安全に対する意識が高くなり、健康志向が高まっていることにより、無添加のオーガニックパン、健康素材を使ったパンなどが人気になっていることをいう。例えば、アンデルセンでは、オーガニック素材を使った「グリーンアップル」を出している。「ベーカリー・パン職人」

天然バターに代る  
完全なバター風味香料  
**BATALON**  
バターロ  
横山香料株式会社  
〒101-0047 東京都千代田区内神田2-8-7  
TEL 03-3256-0003(代)

「料理・メニュー・他素材との組み合わせ提案」とは、パンの種類に合わせて相性の良いワインやチーズなどの素材、またはメニューを提案することで、「夕食」で料理とともに食べるパンの普及に積極的な姿勢をみせている店。例えば、大宮のエキキュートにも出店した「イカリースーパー」では、「食事パンセット」を販売し、ラベルに相性の良いチーズやワインの説明を記載している。

「ヘルシー」とは、「和食に合うパン」、「高齢者用」に合うパン。それでは、消費者の視点から見たヒット商品開発のポイントとはどのようなものだろうか。

尾形氏の説明によると、それは、定番をふまえた上で、原材料、形、色、トッピング、サイズなどそれぞれにオリジナリティを打ち出したものだといふ。例えば、形を工夫したイチジクの形のフィック入りのパン、種類を増やして工夫した4つのフレーバーが入っている4色食パン、トッピングを工夫したゆで卵入りカレーパンなど様々なものがある。ただ、奇をてらいすぎるゝ失敗することがあるので注意しなければならぬとのこと。

あくまで定番を守った上で、様々な工夫をすることによりヒット商品が生まれると尾形氏は結んだ。

「ギフト・手土産としてのパン」とは、店内販売で冷凍便が多い。最近では、パイの輸入パンもネット

「インスタント」とは、「健康素材を使ったパン」をいう。「インスタント」とは、便利に食べられるもので、例えば、表参道のエチカカのOMO KINOKUNI YAでは温めやすいように蒸気口がついたパッケージのホットサンドを販売している。

「ネット販売冷凍パン」は、パンの種類に合わせて相性の良いワインやチーズなどの素材、またはメニューを提案することで、「夕食」で料理とともに食べるパンの普及に積極的な姿勢をみせている店。例えば、大宮のエキキュートにも出店した「イカリースーパー」では、「食事パンセット」を販売し、ラベルに相性の良いチーズやワインの説明を記載している。

「ギフト・手土産としてのパン」とは、店内販売で冷凍便が多い。最近では、パイの輸入パンもネット