

2014年4月1日

報道関係者各位


 トレンド総研
Trend Lab.

～トレンド予測レポート～

グリーンスムージー、ホットスムージーの次はコレ！ 「硬水」×「スムージー」を組み合わせた 『ミネラルスムージー』に注目！ 野菜や果物だけではなく「水」にもこだわったスムージー ジュースバーや専門店にもメニュー登場でブームの兆し

生活者の意識・実態に関する調査をおこなうトレンド総研(東京都渋谷区)は、2014年・春夏の美容トレンドとして、『ミネラルスムージー』に注目し、レポートいたします。

数年前からトレンドになっている「スムージー」。スムージーとは、野菜や果物に水などを加えブレンダーやミキサーで混ぜたもので、世の中の健康志向の高まりとともに人気を集めています。さらに、「グリーンスムージー」、「レッドスムージー」、「ホットスムージー」など、使用する材料や飲み方にこだわったスムージーも登場し、たびたび話題になっています。

そして今年、新たに注目したいのが、硬水とスムージーを組み合わせた、ミネラル豊富なスムージー＝『ミネラルスムージー』。野菜や果物などだけでなく、使用する「水」にもこだわったスムージーです。

そもそも、水は「硬水」と「軟水」の2つに分けられますが、その違いは「ミネラルの量」にあります。「硬水」は「軟水」と違い、ミネラルが多く含まれているため、便秘解消やダイエット時に不足しがちなミネラル補給を目的に、美容感度の高い女性が好んで飲んでいる水です。そして現在、健康意識の高いスムージー飲用者が、より効果を求めて「硬水」を組み合わせるようになってきています。

最近では、ジュースバーや専門店などでも、この硬水×スムージーを使ったメニューやレシピがぞくぞく登場。利用者からも高い人気を集めているようです。

今回トレンド総研では、この「硬水」を用いた高ミネラルのスムージーである『ミネラルスムージー』をテーマに、美容系職種の女性を対象にした調査結果や、『ミネラルスムージー』を提供する店舗、管理栄養士の浅野まみこさんへのインタビューコメントおよび家庭で楽しめるレシピなどを紹介してまいります。

■レポート内容

1. 【専門家インタビュー】『ミネラルスムージー』に注目が集まる背景
2. 【意識調査】美容関係者たちの『ミネラルスムージー』への興味・関心
3. 【店舗メニュー】お店で楽しむ『ミネラルスムージー』メニュー
4. 【家庭用レシピ】家庭で楽しむ『ミネラルスムージー』レシピ

1、【専門家インタビュー】『ミネラルスムージー』に注目が集まる背景

はじめに、『ミネラルスムージー』に注目が集まる背景について、管理栄養士の浅野まみこさんにお話を伺いました。

■グリーンスムージー、ホットスムージーに続いて注目の『ミネラルスムージー』とは

日本でスムージーに注目が集まったのは2012年頃。海外セレブや国内の人気タレントがスムージーを取り入れたダイエットに成功したことがメディアで話題になり、美容感度の高い女性を中心に一大ブームとなりました。スムージー作りに便利なミキサーの売上もアップし、2013年上半期の販売額は前年同時期よりなんと18%増というデータもあります(GfKジャパン調べ)。

また、スムージーが女性の間で定着するにつれて、「材料」や「作り方」にこだわる人も増加。今なお人気の高い、緑の葉野菜を材料にした「グリーンスムージー」や、イチ

ゴやトマトなどの赤い素材を使った「レッドスムージー」のほか、今年の冬はあたたためて飲む「ホットスムージー」が話題になりました。

そして次に注目が集まりつつあるのが、『ミネラルスムージー』です。『ミネラルスムージー』とは、硬水を用いて作ったスムージーのこと。野菜・果物などメインとなる材料だけでなく、「水」にもこだわることで、より効果を求めたいと考える人が増えているようです。実際に、スムージー専門店などでも『ミネラルスムージー』を提供する店舗が登場しています。



■硬水と軟水の違いは「ミネラル」の豊富さ・・・硬水×スムージーで美容・健康効果アップ

そもそも「硬水」と「軟水」の違いは、水に含まれるミネラルの量にあります。ミネラルの量をあらわす上で用いられる指標が「硬度」であり、硬度が一定基準よりも高いもの(＝ミネラル分が多いもの)を「硬水」、低いもの(＝ミネラル分が少ないもの)を「軟水」と呼びます。一般的には、硬度0～100mg/lが「軟水」、101～300mg/lが「中硬水」、301mg/l以上が「硬水」に分けられます。

日本の水は一般的に「軟水」であるため、欧米などの水と比べてミネラル分が少ないと言えます。ただし、最近は水に対する意識の高まりとともに、コントレックスやヴィッテルなどの硬水・中硬水も店頭でよく見かけるようになり、以前よりも手軽に取り入れられるようになりました。このような「硬水」と、野菜・果物などの材料を組み合わせることで、ミネラルたっぷりのスムージーを作ることができます。硬水は味に特長があるため苦手意識のある人も多いかもしれませんが、スムージーとして組み合わせることで、野菜や果物の旨みと相性がよく、好みの味に調整することが可能になります。

骨をつくるのにかかせないカルシウムやマグネシウムをはじめとし、ミネラルは、代謝をサポートするために欠かせない成分。実際に、カルシウムは20代女性で1日あたり219mg不足しています(*)。『ミネラルスムージー』は、野菜や果物、さらには硬水を通じて、しっかりミネラルが補給できるので、美容・健康に関心のある人には特におすすめです。

(* 食事摂取基準 2010 年 国民健康栄養調査平成24年度から算出)



浅野まみこ (あさのみみこ)

管理栄養士 健康運動指導士・株式会社エピータ代表取締役

総合病院、女性クリニック、企業カウンセリングにて1万8千人以上の栄養相談を実施。その経験を生かし、企業のコンサルティング、レシピ開発など多方面で活躍中。年間100時間以上の講演を行い、全国を飛び回っている。NHK「おはよう日本」、TBS「はなまるマーケット」、日本テレビ「ヒルナンデス」をはじめ、メディアや雑誌に多数出演。銀座飲食店のヘルシーメニューの考案や品川駅「管理栄養士浅野まみこ監修47品川駅弁当」などのプロデュースをはじめ、「食生活が楽しいと人生が100倍楽しい！」をモットーに活動をしている。新著に『「コンビニ食・外食」で健康になる方法』(草思社)、『快適便活！ワンスプーンヨーグルトレシピ』(日東書院)。

2.【意識調査】美容関係者たちの『ミネラルスムージー』への興味・関心

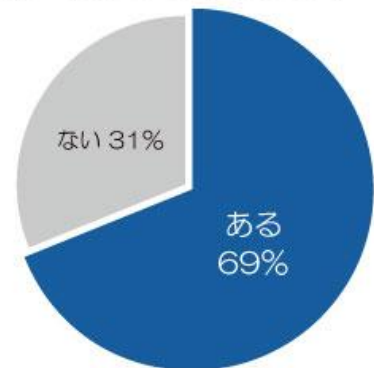
現在、美容感度の高い女性たちを中心に、『ミネラルスムージー』に対する興味・関心が高まっています。今回は、美容関係の職業に従事している20～40代の女性を対象に、意識・実態調査をおこないました。

■美容のプロたちも『ミネラルスムージー』に注目…約7割が高い関心

はじめに、「スムージーを飲んだことがありますか？」という質問をしたところ、61%と過半数の美容関係者が「ある」と回答。一方で「硬水を飲んだことはありますか？」という質問でも、88%と約9割が「ある」と答えました。

そこで『ミネラルスムージー』の飲用経験についても聞いたところ、「飲んだことがある」という割合は19%と約2割に。また、「『ミネラルスムージー』に興味・関心がありますか？」という質問では、69%と約7割が「ある」と回答しています。その理由としては、「健康と美容に良いと思うので、お客様におすすめしたい。(37歳・エステティシャン)」、「ミネラルを水で補え、野菜の栄養も摂取できるから。(29歳・化粧品会社勤務)」などの声があがり、美容のプロたちの多くが、『ミネラルスムージー』の美容・健康効果に注目していることがわかりました。

Q：『ミネラルスムージー』に興味・関心がありますか？



【調査概要】

- ・調査期間:2014年3月11日(火)～3月13日(木)
- ・調査方法:インターネット調査
- ・調査対象:20～40代 美容関係の職業に従事している女性100名
- ・調査機関:楽天リサーチ

3.【店舗メニュー】お店で楽しむ『ミネラルスムージー』メニュー

また、最近ではスムージー専門店や飲食店においても、『ミネラルスムージー』を提供している店舗が登場しています。

「六本木農園」

全国の農家から直接取り寄せた、旬の食材を使ったメニューを提供する「六本木農園」でも、この春より新たに『ミネラルスムージー』の展開をスタートしています。国産の野菜を中心にした食材を扱う同店では、現代の女性に不足しがちで、かつ自分の体では作れない栄養素(ミネラル)を摂取してもらうべく、**海外の硬水と日本の食材をアレンジすることで、女性の美容と健康を応援したい**という考えのもとメニューを開発。硬水の代表格である、フランス産のコントレックスを採用したオリジナルのスムージーを展開しています。

メニューは全部で3種類。**女性達の関心が高い“貧血対策”・“美肌”・“アンチエイジング”**というテーマにあわせて3種類の味を作り、自分に合ったものを選べるようになっています。**貧血対策は「ミックスベリー」、美肌は「マンゴー」、アンチエイジングは「アボカド」**を用いたメニューとなっており、それぞれ**硬水をゼリー化することで、素材の食感も楽しめる**ように工夫。また、「ミックスベリー」は食前、「マンゴー」は食中、「アボカド」は食後と、**食事にも合うようにアレンジ**されています。



*店舗情報

東京都港区六本木6-6-15

営業時間:月～金/18:00～23:30(ラストオーダー22:30)、

土日祝/12:00～15:00、18:00～23:00(ラストオーダー22:00)

定休日:不定休(年末年始など)

「sky high」

青山のジュースバー&カフェ「sky high」は、100%生ジュースを提供するお店。無農薬や自然農法で育った野菜、安心できる果物など、厳選された素材が使用されています。

そして現在同店では、**使用するフルーツだけでなく水にもこだわった『ミネラルスムージー』を提供**。カラダに不足しがちなミネラルを、より手軽に補給できるメニューとして「**classic bitter chocolate ミネラルスムージー**」を展開しています。同メニューは、**バナナジュースをベースにローチョコレート**を加えたもので、スムージー初心者・硬水初心者でもチャレンジしやすいのが嬉しいポイント。また、**硬水を組み合わせる**

ことで、チョコレートの苦さに深味とコクが生まれており、ヘルシーなだけでなく、美味しさにもこだわりが感じられます。さらに、ローカカオがトッピングされているほか、スーパーフードであるスピルリナもイン。バナナ2本をまるごと使っているため、飲みごたえもあり、女性はもちろんのこと、男性の方にもおすすめです。

*店舗情報

渋谷区渋谷 2-3-4 青山 TNビル

営業時間:月～土/11:00～20:00、日/12:00～17:00



「カフェ ネスカフェ」

ネスレが運営する「カフェ ネスカフェ」原宿店、三宮店においても『ミネラルスムージー』のメニューが登場しています。

同店舗で販売されているのは、緑色の野菜をベースにした「グリーンミネラルスムージー」と、赤色の素材をベースにした「レッドミネラル



スムージー」、2種類のベリーを使用した「ベリーミネラルスムージー」の3つのメニュー。「グリーンミネラルスムージー」は、バナナのとろみとキウイの酸味、クリーミーな甘さとしょうがのスパイシーさがクセになるメニュー。「レッドミネラルスムージー」は、トマトの甘酸っぱさとほのかな酸味があとをひく、さわやかなスムージーです。「ベリーミネラルスムージー」は、ブルーベリーとラズベリーのさっぱりとした甘さが楽しめます。いずれも硬水には、**フランスで親しまれる硬度約1468mg/lのナチュラルミネラルウォーター「コントレックス」を使用**。カルシウム・マグネシウムなどのミネラルを補給することができます。

*店舗情報 (『ミネラルスムージー』メニューの取り扱いは原宿店、三宮店のみとなります。)

◆カフェ ネスカフェ原宿

東京都渋谷区神宮前 1-22-8

営業時間:11:00～21:00

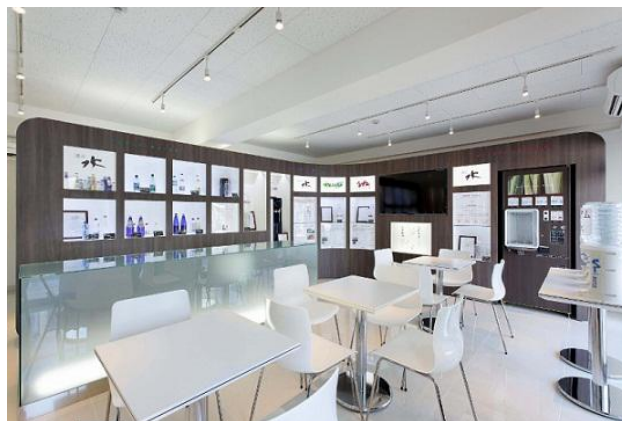
◆カフェ ネスカフェ三宮

神戸市中央区御幸通 7-1-15

営業時間:10:00～20:00

「ウォーターポイント田園調布」

国内初の複合型水の専門店「ウォーターポイント田園調布」では、**全国の大手量販店でウォーターポイントが設置している水自販機でも取り扱われている「プレミアム硬水」と、旬の果物や野菜のジュースとミックスした『ミネラルスムージー』のレシピを提供。**『ミネラルスムージー』開発の先駆けとなった水専門店です。**果汁や野菜汁とミックスすることで、硬水の旨みを活かしたスムーズな飲み心地を追究したレシピを紹介**し、ユーザーにも好評を博しています。



「スイートポテトスムージー」、「グリーン塩ラッシー」、「小松菜スムージー」、「アボカドスムージー」、「キャロットスムージー」などレシピの種類も豊富で、好みに合わせて選択することが可能です。



*店舗情報

東京都大田区田園調布 1-5-11

営業時間: 水～日 / 11:00～18:00

定休日: 毎週月曜日・火曜日、祝日、その他年末年始、盆、ゴールデンウィークなど

※『ミネラルスムージー』はウォーターポイント株式会社の登録商標です。

4.【家庭用レシピ】家で楽しむ『ミネラルスムージー』レシピ

さらに現在、料理レシピ投稿サイトでも、硬水を用いたスムージーレシピが紹介されています。今回は、前述の管理栄養士・浅野まみこさんに、家庭でも簡単に作ることができる『ミネラルスムージー』のレシピを教えてくださいました。

「バジルシトラススカッシュ」

バジルの香りがさわやかな薄いグリーンのスムージーです。パインの甘味やグレープフルーツなども硬水に合う素材です。

【材料】 ※2人分

- ・グレープフルーツ: 1/2 個 (100g)
- ・パイン (輪切り): 1枚 (80g)
- ・レモン汁: 1/2 個 (30cc)
- ・バジル: 7g
- ・はちみつ (お好みで)
- ・硬水 (本レシピでは「コントレックス」を使用): 150ml

【作り方】

ミキサーに 皮をむき白い皮のついたままのグレープフルーツ、そのほかの材料を加え、なめらかになるまで攪拌する。

*熱量 / はちみつなしの場合: 45kcal (1人分)

はちみつを1人分あたり大さじ 1/2 加えた場合: 52kcal (1人分)



「トマトジンジャー」

トマトとぴりっとしたしょうがが相性よし。かわいいピンクに仕上がりに、見た目もさわやかです。

【材料】 ※2人分

- ・トマト中:2個(300g)
- ・しょうが:5g
- ・レモン汁:1/2個(30cc)
- ・はちみつ(お好みで)
- ・硬水(本レシピでは「コントレックス」を使用):150ml

【作り方】

ミキサーに、へたをとりざくざりにしたトマト、皮をむいたしょうが、レモン汁、はちみつ、硬水を加え、なめらかになるまで攪拌する。



*熱量/はちみつなしの場合:34kcal(1人分)

はちみつを1人分あたり大さじ1/2加えた場合:41kcal(1人分)

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

トレンド総研 <http://www.trendsoken.com/> 担当:山口(やまぐち)

TEL:03-5774-8871 / FAX:03-5774-8872 / mail:info@trendsoken.com