

2017年4月10日

## ～2017年春 トレンド予測～

# 「スーパーフード」の次は、「ハーブ」人気が再燃!? 2017年春は「**ハーブアレンジ**」がトレンドの予感 人気のコーディアルから、お茶漬けまで!? 店舗からも、ハーブを取り入れたメニューがぞくぞく新登場

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、このたび、フードやドリンクにハーブを取り入れる「ハーブアレンジ」についてレポートします。



### 1：「ハーブアレンジ」とは？

スーパーフードやヴィーガンメニューが世界的に注目を集めるなど、ヘルスコンシャスなマインドを持つ人が増えている昨今。こうした中で、2017年の春に注目したいのが「ハーブ」を取り入れたグルメやドリンクです。

現在、NYでも「アダプトゲンハーブ」と呼ばれる、免疫機能をサポートして、ストレスへの抵抗能力を高める働きをもつ天然のハーブ類がトレンドのさざしを見せています。また、日本でも、定番のハーブティーなどだけではなく、野菜ジュースやお酒といった分野でも「ハーブアレンジ」商品がぞくぞく登場。さらに、ハーブの専門店が登場したり、ハーブを取り入れた新メニューを展開するお店が出てきたり、という動きも目立っています。

そこで、トレンド総研では今回、このようなフードやドリンクにハーブを取り入れる楽しみ方を「ハーブアレンジ」と総称し、専門家のコメントや、働く女性への調査結果などをもとにレポートします。

## 2 : 「ハーブアレンジ」注目の背景

はじめに、「ハーブアレンジ」に注目が集まりつつある背景について、トレンドウォッチャーのくどうみやこさんにお話を伺いました。

### くどうみやこ / トrendウォッチャー

「トレンドウォッチャー」として、トレンドや時流をとらえた情報をさまざまなメディアを通じて発信。テレビ・ラジオ番組の出演から企画、商品のプランニングやキュレーション、講演、執筆など、活動の幅は多岐にわたる。近年は、大人世代のライフスタイルの提案からマーケティングまで、新しい大人ライフを提唱する「大人ライフプロデューサー」としても活動している。



### ◆2017年は「ハーブ」を取り入れたグルメやドリンクに注目！

近年、NYやLAなど、アメリカ発のヘルストrend、食trendが日本にも波及する流れができています。ここ数年は、アサイーやチアシードに代表される「スーパーフード」などが人気を集めてきましたが、**今年新たに注目したいのが「ハーブ」**を取り入れたグルメやドリンクです。バジルやレモングラスといった馴染みのあるハーブから、日本ではまだよく知られていない種類のものまで、**アメリカでは健康志向の高い人達の間でハーブの良さが再認識**されています。

特に、**NYではすでに「ハーブ」がネクストtrendとして注目**され始めています。中でも話題になっているのが、「アダプトゲンハーブ」と呼ばれる、免疫機能をサポートし、ストレスへの抵抗能力を高める働きをもつ天然のハーブ類。これらのハーブを、ジュース、スムージー、お茶など、**いつものドリンクにプラスして、手軽に楽しむ**のがNY流のスタイルとなっています。

今後日本でも、**働く女性などを中心に、食生活の中にハーブを加える「ハーブアレンジ」をキーワードにしたメニューや商品**がtrendになっていきそうです。

### ◆日本でも「ハーブ」を取り入れたメニューや商品がぞくぞく登場

昨年は、ハーブの1種である「パクチー」が大ブームになるなど、日本でも「ハーブ」を美味しく味わう土壌ができてつつあります。パクチーが女性を中心に人気を集めた理由は、その独特の味と風味もさることながら、**美容や健康に嬉しい効果と、さまざまなメニューに取り入れられるバリエーションの豊富さ**も要因といえるでしょう。パクチーが苦手な人でも、バジルやミント、レモングラスなどのハーブ類は、比較的チャレンジしやすいと思います。

近年は定番のハーブティーの他にも、さまざまな楽しみ方が浸透しつつあります。例えば、美容意識の高い人の中では、**ハーブをシロップに漬けた「ハーブコーディアル」**と呼ばれるイギリス発のドリンクが人気。また最近では、**野菜ジュースやお酒などの分野でも「ハーブアレンジ」商品が次々と登場**しており、少し変わりダネだと「ハーブティー茶漬け」が楽しめる新商品まで発売されています。

## 3 : 「ハーブアレンジ」に関する興味・関心

続いて、20～40代の働く女性500名を対象に、「ハーブアレンジ」に対する興味・関心を聞く調査を実施しました。

#### 【調査概要】

・調査対象：20～40代有職者女性500名 ・調査期間：2017年3月24日～3月26日 ・調査方法：インターネット調査

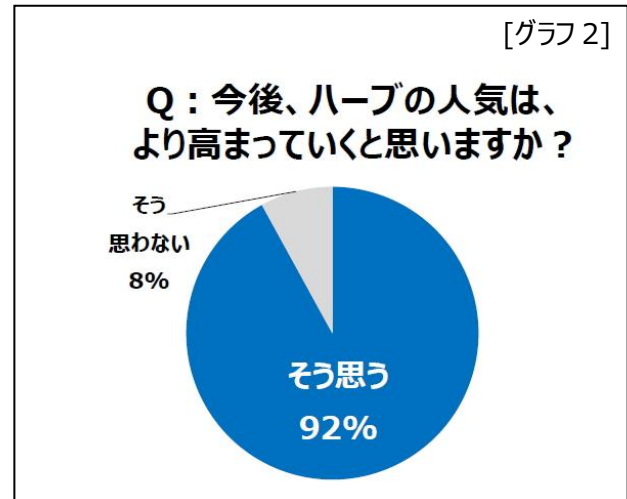
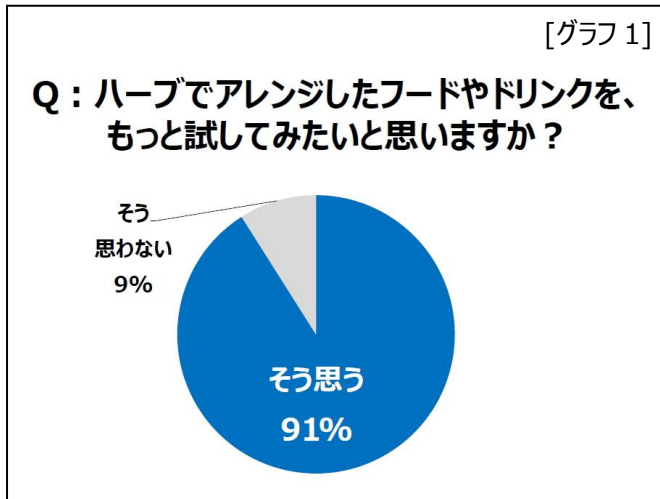
### ◆働く女性の7割以上が「普段の生活にハーブを取り入れている」と回答

まず、「あなたは、ハーブに興味がありますか？」と聞いたところ、91%と大多数の女性が「ある」と答えました。また、「現在、すでに普段の生活にハーブを取り入れていますか？」という質問では、23%が「よく取り入れている」、48%が「たまに取り入れている」と回答。**合計すると7割以上が、普段からハーブを取り入れることがある**ようです。

### ◆「今後、ハーブの人気はより高まっていくと思う」と答えた女性が 9 割超に

さらに、「ハーブでアレンジしたフードやドリンクを、もっと試してみたいと思いますか?」と聞いたところ、**実に 91%が「そう思う」と回答**。[グラフ 1] 具体的には、「ヨーグルトや、パンケーキ、お菓子などにも入れてみたい」(41 歳)、「毎日のんでいるスムージーに取り入れたい」(33 歳)、「いま流行っているハーブコーディアルを試してみたい」(41 歳)などの声があり、**今後はより幅広いメニューでハーブを楽しみたい**という女性たちの意向がうかがえます。

また、「今後、ハーブの人気は、より高まっていくと思いますか?」という質問では、**92%の女性が「そう思う」と回答**。[グラフ 2] ハーブへの注目度はさらに大きくなっていきそうです。



## 4 : 広がりをもせる「ハーブアレンジ」

最近では、「ハーブ」に注目した専門店や商品などもぞくぞく登場しています。

### ◆ハーブサロンが併設されたイタリアンレストラン

「HERBA MONDO (ヘルバモンド)」は、**ハーブの魅力を存分に楽しめる、新感覚のイタリアンレストラン**。「ハーブ王子」の呼び名を持つオーナーシェフ・石山圭さんが厳選した、完全無農薬の上質なハーブを使ったサラダには、ハイビスカスを使ったドレッシングも使用。味はもちろんのこと、身体にも心にもやさしいこだわりが、たくさんつまっています。

また、**店舗にはハーブサロンも併設**。食後には、200 種類のハーブの中から**ゲスト 1 人ひとりの気分や体調にあわせてブレンドするオリジナルのハーブティー**も提供しています。



- ・店名 : HERBA MONDO (ヘルバモンド)
- ・住所 : 東京都渋谷区東 2-17-9 MYビル 1F
- ・アクセス : JR・日比谷線「恵比寿駅」より徒歩 10 分
- ・営業時間 : 11:30~14:30L.O. 18:00~21:30L.O.
- ・定休日 : 日曜日
- ・HP : <http://herba-mondo.com/>

## ◆オリジナルのハーブコーディアルが楽しめるジュースバー

「Mill (ミル)」は、気軽にハーブコーディアルが楽しめるジュースバーです。コーディアルとは、イギリスで古くから親しまれている、ハーブやフルーツを漬け込んだシロップのこと。「Mill」では、ハーブに野菜と果物、さらにはちみつを加えてつくった3種類のオリジナルコーディアルを、ミネラルウォーターで割ったジュースを提供しています。

また、ハーブはもちろんのこと、ミネラルウォーターも、アクアソムリエの資格をもつ店長みずから厳選。ハーブコーディアル3種類とミネラルウォーター数銘柄から、好きなものを組み合わせて楽しむことができます。

なお、美容や健康などお客様の要望にあわせて、店長がオススメの組み合わせを提案しています。



- ・店名：Mill (ミル)
- ・住所：東京都中央区銀座 4-13-15 銀座近富ビル 1F
- ・アクセス：日比谷線・浅草線「東銀座駅」より徒歩 1 分
- ・営業時間：10:00～17:00 (月～木) / 11:00～16:00 (日・祝 ※金・土が祝日の場合は、定休日となります)
- ・HP：<http://mill-juice.com/>

## ◆ハーブティーのお茶漬けが楽しめる新感覚調味料！

神戸のハーブ専門店ハーブラボラトリーは、2017年3月13日（月）より、ハーブに出汁をかけ合わせた新感覚調味料「かけるハーブ」を新発売しました。

同商品は、有機ドライハーブを粉碎し、昆布ベースの粉末出汁、淡路島で取れた藻塩を合わせた調味料。料理にふりかけたり、混ぜたり、和えたり、溶かしたり、手軽に使いやすいのが魅力です。野菜やお肉はもちろんのこと、ごはんにも合うため、「ハーブティーのお茶漬け」といった、変わりダネの組み合わせも楽しめます。有機栽培ハーブ使用、添加物・香料不使用でハーブの持つ力を最大限に生かし、栄養素をまるごとカラダに取り入れられる、本物のハーブが主役の新しい調味料です。



フレーバーはハイビスカス、釜炒り緑茶、マルベリージンジャーの3種類です。

- ・商品名：「かけるハーブ」
- ・種類：全 3 種類（ハイビスカス、釜炒り緑茶、マルベリージンジャー）
- ・発売日：2017 年 3 月 13 日（月）
- ・販売価格：540 円（税込） ・内容量：3g×6 包
- ・販売方法：店頭または WEB 販売
- ・住所：神戸市中央区元町通 3 丁目 9-8 パルパローレビル 2 階
- ・HP：<http://herblaboratory.co.jp/>

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料を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 真侑（やまぐち まゆ）  
TEL：03-5774-8871 / FAX：03-5774-8872 / mail：[info@trendsoken.com](mailto:info@trendsoken.com)