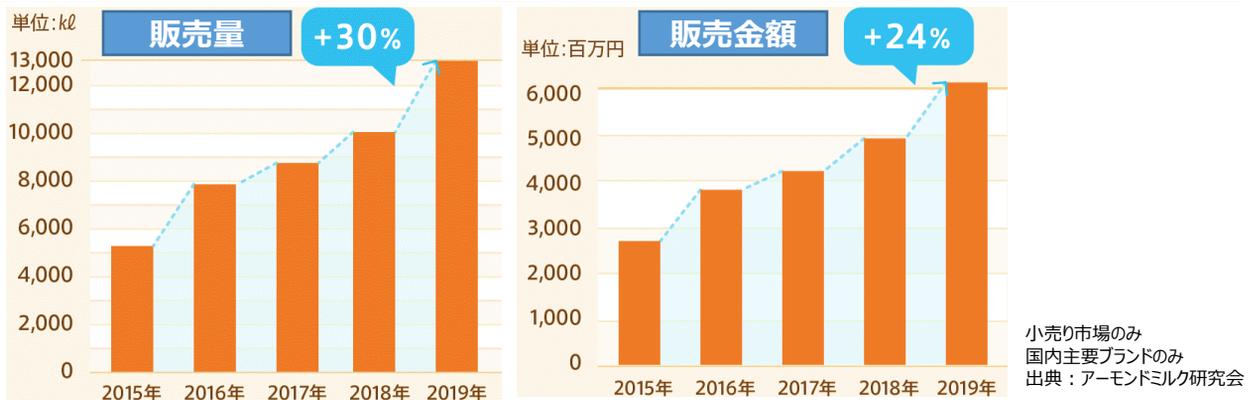


国内アーモンドミルク市場、前年比販売量30%増、販売金額24%増 自宅でも楽しめ、ヘルシーなアーモンドミルクは巣ごもりの救世主 話題のタルゴナコーヒーにアーモンドミルクでチャレンジしてみよう！

「アーモンドミルク研究会」は、2019年の日本国内アーモンドミルク市場動向を公開しました。前年比、販売量30%増加、販売金額24%増加と今年も市場が拡大していく事が予想されます。外出自粛やテレワークの推奨で自炊をする機会が増えたという方も多いのではないのでしょうか。アーモンドミルクは牛乳や豆乳に比べて低カロリー。アーモンドを粉砕して液体にしているので、抗酸化作用の高いビタミンEなどの栄養素を、効率よく摂ることができます。ステイホームのこの機会に、低カロリーでヘルシーなアーモンドミルクを試してみたいかたがでしょうか。

日本国内アーモンドミルク販売量前年比30%増、販売金額24%増と拡大中



アーモンドミルクが日本市場に登場してから5年、2019年の販売量は前年比30%増と飛躍的に成長。また、販売金額も24%増と、まだまだ市場は伸びていく事が予想されます。

ブームとなって消えていく食品が多い中、アーモンドミルクがなぜ日本で受け入れられたのでしょうか？以前は200mlパックなどでトライアルとして飲む方が多かったのですが、最近は大容量の1Lパックからのトライアル者も増えており、主要購買者の女性だけでなく、お子様や男性の飲用も増えています。アーモンドミルクが健康にも良くおいしく続けられる飲料という認識が広がり、コーヒーに入れたり料理に使う方も増えています。例えばクックパッドなど料理サイトでも、アーモンドミルクを使ったレシピが1400品（4月28日）に上ります。牛乳に比べて、ヘルシーで低カロリー、日持ちもするので、STAY Homeの食材としても最適です。

製品発売が増える植物性市場。アメリカで植物性ミルクの定番はアーモンドミルク

近年世界中で、健康意識の高まりや菜食ブームに伴い、「植物性ミルク」の市場が活性化しています。植物由来の原料で作った食品や飲料の製品の発売が増えており、アーモンドはもちろんのこと、オーツ麦やえんどう豆など、新たな植物性の素材に注目が集まっています。消費者の植物性食品への関心が高まっているのはもとより、SDGs（持続可能な開発目標）を意識して、企業が動物性ミルクに比べて、環境負荷の少ない植物性ミルクの製品ラインアップを採用し、拡充しているのも背景のひとつです。

米国の調査会社ミンテルの調査によると、植物性ミルクの市場は、2019年で24億ドルと見込んでおり、2014年から5年間で39%伸長しています*。アーモンドミルクは植物性ミルク市場の65%を占めており、いまや植物性ミルクの定番です。* Mintel Reports US, Milk and Non-Dairy Milk, 2019

植物性乳製品の原料別新製品数(%) (世界) 2017年1月～2019年12月



低カロリーでヘルシーなアーモンドミルクで、テレワーク中のコーヒータイムを楽しもう！

テレワークが増加する中、「自宅でコーヒーを飲みながら仕事に集中しよう！」という方も多いのではないのでしょうか？
運動不足でカロリー過多になりがちなこの時期に、いつものコーヒーに低カロリー＆ヘルシーなアーモンドミルクを加えてみませんか。

いつものコーヒータイムを、アーモンドミルクでヘルシーに

アーモンドミルクとコーヒーの組み合わせは、コメダ珈琲やDEAN & DELUCAなどのカフェでも気軽に楽しめるようになりました。なかでも、2020年3月から、スターバックス コーヒー ジャパンでは、環境負荷の少ない植物由来メニューを拡充する本国の方針を受けて、植物性ミルクの選択肢を増やしました。健康ブームを背景に、植物性ミルクは世界的に人気が高くなっています。



アーモンドミルクでおうちカフェ、SNSで話題のタルゴナコーヒーにチャレンジ



ただ混ぜるだけの超簡単レシピなのに、見た目がユニークでかわいらしく、人気を集めているタルゴナコーヒー。韓国発祥でK-POPアイドルがタルゴナコーヒー作りに挑戦し、日本でも話題です。ちなみに「タルゴナ」とは韓国語で「カルメ焼き」という意味です。使用する牛乳をアーモンドミルクに変えるだけで、アーモンドの香ばしさがコーヒーとベストマッチします。

アーモンドミルク de タルゴナコーヒーの作り方

【材料】(2人分)

(A)インスタントコーヒー:大さじ2
(A)砂糖:大さじ2
(A)湯 :大さじ2
アーモンドミルク:300~400ml

(1)(A)を混ぜ合わせる。



(2)インスタントコーヒーがきちんと溶けたら、ハンドミキサーを使い泡立てる。



(3) 5~10分かけて白くもったりとしてツノが立つまで泡立てる。



(4)グラスにアーモンドミルクを注ぎ、(2)のをのせる。



(5)完成



【POINT】 時間が経つと、泡が崩れてしまうので、しっかりと時間をかけて泡立たせるのがポイントです！
濃くて甘い(ほろ苦い) ふわふわのコーヒーと、アーモンドミルクの組み合わせは、デザート感覚で楽しめますよ！(アーモンドミルク研究会メンバー 柴田真希先生)

2020年アーモンドミルク製品・キャンペーンご紹介

今年も各社より新商品、既存製品のリニューアル、アーモンドミルクの日に関係したキャンペーンなど続々発表しています。2020年もアーモンドミルクから目が離せません。

江崎グリコ株式会社「アーモンド効果」

アーモンド効果 オリジナル (200ml)
アーモンド効果 砂糖不使用 (1000ml)



人気モデル松島花さんが
CFに出演中

「アーモンド効果」は、200mlでビタミンE（1日分※）とたっぷりの食物繊維・カルシウムを摂取できます。※「栄養素等表示基準値」より「凍結粉碎アーモンド」を使用し、アーモンドオイル、アーモンドペーストを配合しています。香ばしいおいしさとなめらかな口当たりを実現しました。牛乳・豆乳ではない、アーモンドからつくった植物性ミルクで、コレステロールがゼロです。常温保存が可能です。

希望小売価格（税抜）：125円(200ml)、450円(1000ml)



ポッカサッポロフード&ビバレッジ株式会社

アーモンド・ブリーズオリジナル (200ml)
アーモンド・ブリーズ砂糖不使用 (1000ml)

「アーモンド・ブリーズ オリジナル」がリニューアル。カルシウム量を強化し、一般的な牛乳と同程度のカルシウムが摂取でき、牛乳と同じような用途でお楽しみいただけるようバリューアップしました。また、商品パッケージを刷新し、料理などにも幅広く使用することができます。

希望小売価格（税抜）：105円（200ml）、350円(1000ml)



2020年3月30日発売

マルサンアイ株式会社

毎日おいしいローストアーモンドミルク 砂糖不使用
(200ml/1000ml)



5月30日「アーモンドミルクの日」を記念し、5月1日（金）～5月31日（日）のキャンペーン期間中にマルサンアイ公式Instagramアカウント「@marusanai_official」をフォローしていただいた方の中から、抽選で合計53名様に賞品をプレゼントするキャンペーンを実施中。

希望小売価格（税抜）：105円（200ml）、350円(1000ml)



筑波乳業株式会社

無添加 濃いアーモンドミルク砂糖不使用 (125ml)
濃いアーモンドミルク～ほんのり黒糖入り～ (1000ml)



「無添加 濃いアーモンドミルク砂糖不使用」は、国産で初めての食品添加物不使用にこだわりました。また「濃いアーモンドミルク～ほんのり黒糖入り～」は、アーモンド本来の香ばしさを引き立てる黒糖のほのかな甘みで飲みやすく、コーヒーや紅茶にも使えて、ラテアートも可能で、おうちカフェが楽しめます。

希望小売価格(税抜)：138円（無添加砂糖不使用125ml）、
715円(ほんのり黒糖入り1000ml)

