

食品業界のトレンド(シンガポール vs 日本)

***サンプルです(ベーシック・プラン)** *先月作成分です。ご了承願います。以下は傾向調査です。貴社の目的に合わせた調査をします。

【Summary】

目的：過去 20 年間の食品業界における日本とシンガポールの流行トレンドを、年代別に以下の表にまとめ比較検討をする。

ご確認の程、お願い申し上げます。

1

時期	日本のトレンド	シンガポール(SG)のトレンド
2003～2007 年	- 健康志向の高まりにより、機能性食品や健康食品が人気 - コンビニエンスストアの商品拡充 - 食品偽装問題で 食の安全性 への関心増加	- 経済成長に伴い外食産業が拡大 - フュージョン料理の人気上昇 - フードコートやホーカーセンターの近代化
2008～2012 年	- リーマンショックで 節約志向 が高まる - 低価格商品やディスカウントストアの増加 - 忙しい生活に合わせて**中食（惣菜・弁当）**の需要増加	- 世界金融危機の影響で消費抑制 - 手頃な価格の飲食店が増加 - 海外食品ブランド の導入
2013～2017 年	- 経済回復で プレミアム食品 や専門食品の需要増加 - インバウンド観光で 和食 の需要拡大 - オーガニック食品 への関心増加	- フードツーリズム の拡大 - アルチザナル食品 や専門食品の人気上昇 - 健康志向でオーガニック食品への関心増加
2018～2023 年	- 高齢化社会 で健康・食べやすさ重視の食品増加 - 食品デリバリー やオンライン販売の技術革新 - サステナビリティ やエコ包装への関心増加	- フードテック・スタートアップ の台頭 - フードデリバリーサービスやアプリの普及 - 地産地消 やサステナビリティを促進する政府の取り組み

【Words】

- ホーカー >>> 屋台 * 日本食のホーカーは見たことがありません。1 食、1,000 円程度です。SG には、かなり安価です。
- アルチザナル食品 >>> 伝統的な職人が手掛ける食品(例:チーズ>時と共にテイストが増す)
- フードテック >>> 「Food」と「Technology」を組み合わせた言葉で、食の最先端技術>食の問題解決や新たな可能性への取組
 - 狙った遺伝子を変化させることで、環境ストレスに強い野菜を生産するゲノム編集
 - 機能性食品や完全食
 - 代替肉
 - 食材の長期保存
 - スマート調理家電や調理ロボットの導入
 - AI（人工知能）技術による個々にあった食事の提案
- 地産地消>>> その地域で生産をして、その地域で消費する(SG の場合、野菜はありますが、ほぼ対象なし。製造業全般で使用される表現)
- フードデリバリー>>> ライドシェアの台頭もあり、盛んである

【シンガポールの特徴】

- レストランの位置づけ(高級ランク)>>> 1 列目：イタリアン/日本食 2 列目：フレンチ 3 列目：中華 * 日本食の人気は高い
- お菓子・スイーツ消費量>>> 東南アジア No.1
* 日本食を支えているスーパー：ドンキホーテ（日本とのブランド位置づけが 180 度異なります）

3. 基本、創作料理の国である。素材の Fresh さを求めるスーパーやレストランは、高価。
* 白井雑感:野菜は、最短で輸送しても日本より 1 日遅れ。少々、萎れている。
4. ヘルシーブームである>>>1)トランス脂肪酸に関し、規制がある（例：生クリーム等）購入者は、食品成分をよく見られる * 病気対策
2)輸入食品は、SG 用に英語での成分表示がされたシールが貼られていれば良い(比較的容易である)
3)日本のヘルシーブームとは異なる。EU の影響を受けやすい
* 最近では、バターが敬遠されている。とはいえオイリーな Food も未だ多い
* 日本ではトランス脂肪酸規制はない
5. 【重要】季節>>>気温の観点では、1 年中夏の気候。 * 四季がない：日本人には想定外。秋・冬・春には SG 人は強い憧れがある。
6. アルコール飲料>>>ビール・ワインが人気(EU の影響)。日本酒も最近ブームである。
そのスタイルは、ワイン同様グラスで日本酒を飲むスタイルです。
7. 食事形態>>>コロナ前) 外食比率が高い / コロナ後) 自宅 * 自宅でのホーム・パーティーも増えている

【Details】

シンガポールの過去 20 年間（2003 年～2023 年）の食品トレンドを、具体的な食品や好まれる場所も含めて年ごとにまとめました。

年	シンガポール(SG)のトレンド	好まれる場所
2003 年	- フュージョン料理の流行 アジア各国の食材や調理法を組み合わせた創作料理が人気に。	クラーク・キー、チャイナタウン
2004 年	- 日本食ブームの始まり 寿司、刺身、ラーメンなどが注目を集め、日本食レストランが増加。	オーチャードロード、タンジョン・パガー
2005 年	- カフェ文化の台頭 欧米風のカフェやベーカリーが若者の間で人気に。	ティオン・バル、ブギス
2006 年	- 韓国料理の人気上昇 焼肉、ビビンバ、キムチなどが話題に。	タンジョン・パガー、ブギス
2007 年	- ヘルシー志向の高まり サラダ専門店やオーガニック食品が注目を集める。	シティホール、ラッフルズ・プレイス
2008 年	- 経済危機による節約志向 ホーカーセンターでのローカルフードが再評価。	ラオ・パ・サ、ニュートン・フードセンター
2009 年	- フードフェスティバルの増加 世界各国の料理を楽しめるイベントが盛んに開催。	マリーナ・ベイ、サンテック・シティ
2010 年	- 高級レストランの進出 海外の有名シェフによるミシュラン星付きレストランがオープン。	マリーナ・ベイ・サンズ、リゾート・ワールド・セントーサ

F1 スタート

年	シンガポール(SG)のトレンド	好まれる場所
2011 年	- デザートブーム フローズンヨーグルトやカップケーキ、マカロンが人気。	オーチャードロード、ホランド・ビレッジ
2012 年	- フードデリバリーサービスの普及 Deliveroo や Foodpanda などのサービスが開始。	都市全域
2013 年	- クラフトビールの流行 地元産や輸入のクラフトビールバーが増加。	アナソフィル・ヒル、ロバートソン・キー
2014 年	- スペイン料理の注目 タパス、バエリアなどが話題に。	ブギス、クラーク・キー
2015 年	- スーパーフードの人気 キヌア、アサイーボウル、チアシードを使ったメニューが増える。	シティホール、タンジョン・パガー
2016 年	- ミシュランガイドの発行開始 ホーカー（屋台）料理店がミシュラン星を獲得し話題に。 具体例：チキンライスの「香港ソヤソースチキンライス&ヌードル」	チャイナタウン、ラベンダー
2017 年	- ビーガン・ベジタリアン料理の増加 プラントベースのレストランが増える。	リトル・インディア、ダクストン・ヒル
2018 年	- タイ料理ブーム モダンなタイ料理店や屋台風レストランが人気。	ゴールデン・マイル・コンプレックス
2019 年	- 代替肉の登場 Impossible Foods や Beyond Meat を使ったメニューが広がる。	シティホール、オーチャードロード
2020 年	- COVID-19 の影響でデリバリー需要増加 クラウドキッチンやバーチャルレストランが台頭。	都市全域
2021 年	- ホーカー文化の再評価 シンガポールのホーカー文化がユネスコ無形文化遺産に登録。	各地のホーカーセンター
2022 年	- サステナビリティへの関心増加 ゼロウェイストやエコフレンドリーなレストランが注目。	オーチャードロード、ブギス
2023 年	- デジタル化の進行 AI を活用したレストラン体験やロボットによる配膳サービスが話題。	マリーナ・ベイ、シティホール

具体的な食品例：

1. 日本食：寿司（握り寿司、巻き寿司）、ラーメン（豚骨、醤油）、居酒屋メニュー（焼き鳥、たこ焼き）、お菓子・スイーツ、和牛他、
日本食は全て人気

* 今夏:かき氷が人気>>>日本でのブームが伝播する傾向もある/例:ラーメンでも味噌の人気は低い(沢山事例はあります)

* 個人人脉：高級レストランシェフ・オーナーに知人が多い * イベント開催や流行の Off line(リアル)情報も取得は可能

2. 韓国料理：サムギョプサル、チゲ鍋、韓国式フライドチキン
3. スペイン料理：パエリア（シーフード、ミックス）、タパス（イベリコハム、ガーリックシュリンプ）
4. タイ料理：トムヤムクン、グリーンカレー、パッタイ
5. ヘルシー志向メニュー：サラダボウル、アサイーボウル、コールドプレスジュース

イタリアン、フレンチは、高級食としての人気。Café 文化が盛ん

4

好まれる場所の説明：

1. クラーク・キー：ナイトライフが盛んなエリアで、多国籍のレストランやバーが集まる。
2. オーチャードロード：高級ショッピング街で、多様なレストランが立ち並ぶ。
3. ホーカーセンター：地元の屋台料理が集まる場所で、リーズナブルに食事が楽しめる。
4. タンジョン・バガー：韓国料理や日本食のレストランが多いエリア。

シンガポールの傾向：

・政府やそれに準ずる機関の統制がコンパクトで、統率が取れている。

・プラス国土が東京 23 区と同程度。人口約 603 万人程度(人口増)という点も

物事が Speedy に動く要因になっている。

・基本、教育に注力されているため、国民の民度が総じて高い。

・他東南アジア諸国・インド・中東諸国より、ブルー系ワーカーが移民としておりますが、規制と罰則が厳しい為、
バランスが取れている国として認知されています。