



冷凍食品 海外編

日本の食品市場において近年、冷凍食品の消費拡大が注目されています。
 その目を世界に向けると、各国の冷凍食品の消費水準や成長率は国や地域によって大きく異なります。
 2012年の統計で、日本より1人当たりの消費額が多い国は6カ国。

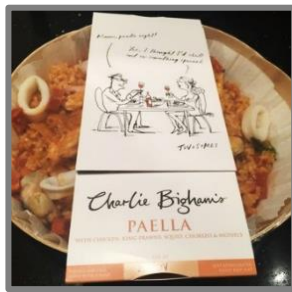
-  1位：カナダ(122ドル)
- 2位：イタリア(118ドル)
- 3位：米国(116ドル)
- 4位：英国(111ドル)
- 5位：ドイツ(94ドル)
- 6位：フランス(75ドル)
-  7位：日本(44ドル)

例えばベトナムは2.4ドル、インドは0.2ドル。
 冷凍食品が普及するには、所得水準に伴う購買力の上昇だけでなく、家庭用冷蔵庫の普及や物流システム等のインフラ整備が必要なのです。
 家庭向けの品目で市場規模が20%と一番大きい「レディミール」*なども含め、日本では見られない海外の商品をクローズアップ！

(*メインディッシュの肉や魚に加えてサイドにご飯やパスタ、野菜がセットになっている商品)



ベーコンキッシュ



パエリア



魚のオープン焼き
 鱈、トマト、パプリカ、モッツァレラ



レモンペパーフィッシュ &
 レモンハーブライス(ブロッコリー・唐辛子入り)

マッシュポテト、
 牛肉の赤ワインソース



フライドチキン、
 コーン、マッシュポテト



手前：トマト味が効いた、チキンマサラティッカ
 後ろ：ココナッツミルクを使ったチキン入りのコーマカレー



ターキーブレストとスタッフィング(※)、マッシュポテトとグレービーソースに克蘭ベリー風味のさやえんどう添え

(※)料理で詰め物をするとき、中に詰めるもののこと



チキンのフライ、マリナラソース(※)パスタ添え

(※)トマトソースの一種、オレガノを使う。



ミートローフにブロッコリーとカリフラワーのチェダーチーズ添え

2人前の『チャイニーズ・ディナーセット』
卵炒飯、酢鶏、五目焼きそば、野菜春巻



『オリエンタル・バンケット』
牛肉とニンニクの芽炒め、鶏肉と野菜の炒め物
エビチリ、焼きビーフン、春巻、炒飯



冷凍食品のサプライヤーについて見ると、世界全体ではネスレ(スイス)が最大手でシェア7%。イグルー(英国)3%、コンアグラ(米国)3%、マケイン(カナダ)2%、ジェネラルミルズ(米国)が2%で、上位5社の合算でも20%に届きません。各国毎にサプライヤーがあり、地場企業が自国の市場をおさえる地産地消が主流となっているためです。

2年程前にフランスの高級冷凍食品ブランド「ピカール(Picard)」がイオンと提携し、日本に上陸しました。フランスならではの鴨肉やフォアグラを使った料理、年間200万個販売し、パリのカフェメニューとしても採用されている「モアローショコラ」など、50品目を展開しています。



なんと〈寿司〉！

〈フランス産
フォアグラのスライス〉



〈白トリュフのタリアッテール〉



〈4種のミニパイ〉

〈モアローショコラ〉



これはイタリアのとあるスーパーマーケット。なんと冷凍食品の量り売りです。様々な種類を、少しずつ好きな量だけ購入できます。私たち日本人には馴染みのない光景で面白いですね。



(魚介類)



(きのこ類)



(フライ品)

《参考文献》 高島勝秀(2014)「冷凍食品市場の現状」.mitsui.mgssi.com/issues/report/r1412x_takashima.pdf