

急成長も一転・・・値上げも一因ヨーグルトのいま！

みなさん、こんにちは！

穀物繊維をテーマに雑穀・大麦・シリアルを提案しています
ライスアイランドメールマガジン♪

今回は【小売・メーカー】のお客様向け記事です。

手軽に栄養食が食べられるとして定番のヨーグルト。
朝食のデザートに、小腹が空いたときによく食べられています。
しかし、そのヨーグルトの消費が鈍化しているようなんです。

■2016年をピークに減っている消費量

総務省の家計調査によると、2018年のヨーグルトの
年間支出額は1万3203円で、ピーク時に比べて2%減少したとされています。
生産量の観点からは、この10年で1.4倍以上に市場が拡大
その成長要因として

- ①ヨーグルトの中の乳酸菌やビフィズス菌の機能性が広く認知された
- ②手軽に継続摂取できるドリンクタイプが増えて

おいしさと健康を両立した商品として高い支持を得た

特に機能性を追求したドリンクタイプが
市場をけん引してきたものの、いまや減少傾向に。
ヨーグルト以外にも健康効果をうたった食品が増えたため、
需要が流れてしまったことも背景として考えられています。
また、昨年4月に乳製品を値上げしたことも逆風となりました。

■影響はヨーグルト原料にも

こうした消費減少の事態はヨーグルトの主原料である
脱脂粉乳の需要バランスにも影響を落としています。
堅調なバター消費を受けて、同時にできる脱脂粉乳の
国内生産も増加することで、輸入分の脱脂粉乳の在庫が
積み増しになっている状態・・・

一方でヨーグルトで何かひとつのヒット商品が生まれれば
また一気に需要が高まるという見通しもあります。
脱脂粉乳の在庫管理と需給調整のためにも、
今後のヨーグルト市場の動向に注目が集まっています。

■こんな使い方もあります！

オートミール×ヨーグルト＝オーバーナイトミューズリー
ヨーグルトに一晩つけておくと、穀物が水分を吸うことで
ヨーグルトがとってもなめらかな食感になります。
ヨーグルトの量を減らすことで生クリームのような固さになります。

生クリームの代わりにデザートの付け合わせにも♪
たっぷり食物繊維のオートミールと機能性ヨーグルトで
高機能・高栄養フードに変身します。
朝食を食べない方にぜひ食べていただきたいです！！

■ライスアイランドがおすすめの商品

- ・ オーツ麦フレーク 0.8mmタイプ

内容量／3kg

ほどよい薄さで適度に歯ごたえがあり、一般的なオートミールに。
そのまま食べられるだけでなく、焼き菓子生地の練りこみにも最適
オーバーナイトミューズリーにピッタリです。

- ・ オーツ麦フレーク（クライン）0.5mmタイプ

内容量／2.5kg

吸水しやすい小粒フレークです。

インスタントスープの浮き身、ドリンクに混ぜて食感が出せます。
クッキーやパンケーキ生地に混ぜてもなめらかに馴染みます。



スーパーマーケットトレードショー2020に出展します

2019年2月12日（水）13日（木）14日（金）@幕張メッセ

出展ブース番号【5-303】

<http://www.smts.jp/>

株式会社ライスアイランド

(岐阜本社) 岐阜県岐阜市香取町3丁目38番地

TEL 058-253-0303 FAX 058-252-5115

(東京営業所) 東京都千代田区有楽町2-10-1 交通会館 1F

TEL 03-5288-7700 FAX 03-5288-7701

※アンテナショップ【穀物繊維倉庫】も併設！



配信元 株式会社ライスアイランド <http://www.riceisland.co.jp/>