

# 2012 クリスマスケーキ考察

2012年を代表するケーキの  
キーワード

家族・仲間と  
過ごすクリスマス  
パーティー・  
ファミリー



## 1 サイズ・価格



- 5～6年前までは核家族化・個食傾向によりケーキの小型化が進み、4号サイズも増えていたが、東日本大震災をきっかけに、家族や仲間のつながり、絆を大切にしたい流れが強まる。大手製パン、洋菓子メーカーでも5号サイズ以上を中心としたサイズ展開、大人数で楽しめる7号サイズ以上のケーキも登場。CVSでも7号サイズのケーキを投入するなど大型化の傾向がみられる。
- 年々CVSの予約ケーキが専門店・百貨店の品質に近づいている。苺をふんだんに使用し、プレミアム感を重視した1万円台のケーキも登場。有名パティシエ監修のケーキや、パティシエと有名女優をコラボさせたケーキなども今年の特長。
- 百貨店では大人数で楽しめるクリスマスをコンセプトに、長さ50cmのプッシュドノエルや、7号サイズの2段ケーキ、長さ40cmのパウンドケーキなどをいずれも1万円以上の価格で提供。専門店でも45号程度で楽しめるビッグサイズのショートケーキ(27×37cm)が登場した。
- 専門店では定番の苺ショートを5号から10号まで幅広く受け付けるなど、百貨店やコンビニ、大手メーカーと差別化した幅広い品揃えを充実させる店舗も出現。

## 2 デコレーション

- 定番のショートケーキ、マロン、チョコレートが中心。プッシュドノエルは長方形やかまぼこ型のスタイリッシュな形になり、切り株型のモチーフは減少傾向にある。
- 百貨店では数種類の色とりどりのクリームやチョコレートなどを使って高さを重視した立体的なデザインが多い。2～3段ケーキ、クリスマスツリーをイメージしたクリーム、チョコレートが乗ったケーキなど。
- 女性や子どもに好まれるような赤やピンク色などかわいらしい雰囲気や、色とりどりのマカロン、フリーズドライの苺や鮮やかなピスタチオを使ったケーキもあり。
- スーパーでは子ども向けにアニメを使ったキャラクター物のケーキが充実しているが、専門店ではドーム型のトナカイやしろくまやサンタやゆきだるま、ぼうしのモチーフ(右写真参考)など、ユニークなデザインのケーキもちらほら見られる。
- 大手菓子メーカーやスーパーなどでは、「クラシック」なバタークリームをふんだんに使ったケーキもあり。
- 生ケーキの他、サンタやトナカイモチーフのクッキー、シュトーレン、グロフ、クリスマスプディングなど焼き菓子も人気。自分で組み立ててデコレーションを楽しめるヘクセンハウス(クッキーの家)も増えた。
- 複数種類のケーキや焼き菓子をアソートにしたタイプ、アイスケーキも近年増加傾向。



## 3 受注状況など

- 12月22日(土)、23日(日)、24日(月・祝)の連休で、複数回パーティーを予定している人が増加。
- 百貨店に加えて、エキュートやルミネなど、駅中・駅ビルの商業施設の店舗も内容が充実してきている。
- 路面店と駅中に両方出している専門店も、駅中の売上が一番良いという声もあり。
- 専門店では繁盛店で昨対比1.2～1.3倍程度に増えている店舗もある一方、昨対比1割減など、前年度を割る店も。前年度をキープできればいいという雰囲気がある。
- 製造3名程度の小規模な店舗だと250台～、10名前後の繁盛店だと600～800台、百貨店などに来店している店舗は1,200台程度。20名程度の製造スタッフがいる繁盛店では3,000台程度の店も。機械を上手く取り入れながら限られたスタッフで効率を上げている専門店(5店舗～10店舗展開で4,500～7,000台製造)もあり。
- 専門店では予約をしない客も年々増えており、当日売りのフリー分もかなり出る。繁盛店ではプチガトーを1種類につき2,000～3,000個仕込むという声も聞かれる。
- クリスマス当日(24日)の百貨店(新宿伊勢丹・小田急他)やエキュートでは、当日購入客でどの店も行列が出来、大賑わいの様子であった。