

2013クリスマスケーキ トrend情報

豪華・カラフル 上質・エレガント

アペノミクスで景気回復の流れがケーキにも

2011~12年は震災後の影響で、家族や仲間、絆をキーワードにした大型のサイズ展開が目立った。

今年は大人数のパーティーを意識したケーキより、3~4人で楽しめるサイズで、高級感のある素材やカラフルな色を使った「豪華で華やか」、または「シンプルで上質感のある」ケーキが目を引く。

全国の百貨店では、各地域の有名シェフのケーキを筆頭に、個性豊かでバラエティーに富んだケーキが充実。

フランス人シェフと日本人シェフがコラボしたケーキ、マロングラッセを乗せ、全体を金箔で覆ったゴージャスなケーキ、国産の希少なマスカットや幻の洋梨などの高級フルーツを使ったショートケーキなどがあり、中には単価1万円以上するものも登場した。

首都圏の専門店では手作りならではの品質、独自のこだわりを追求したケーキが揃い、色とりどりで華やかなデザインが人気であった。

クリスマス=冬という概念にとらわれず、「世界のクリスマス」というコンセプトで、南米や北欧、常夏の国をイメージしたケーキを取りそろえ、話題になっている店も。ライチやココナッツ、ハイビスカスなど、意外性のある味やデザインで、選ぶ楽しさを演出している。(左写真)ピスタチオをふんだんに張り付けたケーキ(右写真)も。鮮やかな緑が目を引く。



ライチとココナッツ、ハイビスカスの組み合わせ。常夏をイメージしたケーキ。真っ赤なグラサージュが上品
φ15cm ¥4,500



ピスタチオのクリームにバラと赤い果実の組み合わせ
φ15cm ¥5,250

とある繁盛店では、「作りたての味を届けたい」と、冷凍でストックする事なく、スポンジから全て当日に仕込み、渡しきるというこだわりの店舗もあるようだ。サイズは5号サイズが一番の売れ筋で、4~5号サイズが中心。

ブッシュドノエルは12センチサイズが売りやすいようだ。

焼き菓子ギフトの充実

クリスマスから年末年始にかけて近年売上が増えているのが、ギフト需要とあいまって定番化しつつある焼き菓子類だ。

定番化したシュトーレン、ベラベッカ、パネトーネなどクリスマスならではの焼き菓子のほか、年始のお菓子ガレットデロワ(王様のお菓子という意味。表紙の写真参照)も売り上げを伸ばしている。

宗教的な意味を持つフランスのお菓子だが、徐々に日本でも定着し、今後もますます増えていくと思われる。

パイ生地の中にアーモンドクリームが入っており、フランスでは年が明けると菓子屋やパン屋に一齐に並ぶそう。中にフェヴという陶器の人形が入っており、それが入った部分を食べた人はその日王冠をかぶり、祝福され、一年間良い事があるといわれる。アーモンドの味がその味に直結するので、その素材にこだわる職人は多い。

多くの店ではクリスマスが終わると予約を開始する。都内のある繁盛店では年々台数が増えており、一昨年は50台、昨年は95台売上。今年は150台の販売を見込んでいるとか。毎年300台売れている、といった店舗もあり。

また、今年はパウムクーヘンに似たフランス菓子「ガトー・アラブロッシュ」をクリスマスツリーにみたてた新しいギフト(写真右)も登場。

シュトーレンは1シーズンで2,000本売り上げる繁盛店もあるとか。

今後も進化を続ける焼き菓子市場からも目が離せない。



冷凍配送ケーキ

冷蔵解凍して食べるケーキのほか、近年の傾向は凍ったまま食べるアイスケーキ(アントルメ・グラッセ)の増加。配送ケーキの場合、デコレーションは輸送に耐えられるシンプルなものや、飾りを別添えで提供するなどの工夫がみられる。

都内百貨店ではアイスケーキ専用のカタログを出している店もあり。地方の百貨店では首都圏の専門店のケーキを冷凍で配送するサービスも。

「アイスケーキ」といったジャンルが新たに注目されており、都内ではアイスケーキ専門店がオープンするなど話題も呼んでいる。

アレルギー対応のケーキ

CVSではアレルギー材料不使用「クリスマス 米粉と豆乳クリームのケーキ」を発売。

大手洋菓子メーカーでも、今年初めて「小麦と卵と乳を使わないデコレーション」を開発。小麦粉、卵、乳の代わりに、米粉、大豆粉、豆乳クリームが使用されている。その他、健康を意識した低糖質ケーキを新たに扱う店舗もあり。

人気専門店でも、「ノンエッグデコレーション」と称した卵不使用のショートケーキ、チョコレートケーキをラインナップ。「アレルギーでない人もさっぱりと美味しく食べられます」といったヘルシー志向客向けのうたい文句が印象的だ。

受注状況・現場の声など

全体の需要総数は毎年変化が無いといわれるなか、CVSの伸長の傍らで、専門店では受注が減少している店が増えており、予約ケーキの受注状況は緩やか。

しかしながら専門店の強みを生かして売上を伸ばしている繁盛店もあり、11月、クリスマスケーキの予約受付当日に行列が出来るなどの店もあった。

百貨店では店舗によってばらつきがあるが、繁盛店では11月末時点で予約ケーキの半分以上が完売するなど、盛り上がりも2極化している。新宿伊勢丹に出店した有名シェフのケーキは予約開始1週間で50台の予約分が完売し、急遽100台に注文数が増えたそうだ。

また、百貨店、専門店共に予約無しの日買いが多いという声も。よく出るのは小さなプチガトー。それを見越して、カタログにも予約無しで買えるケーキをあらかじめ掲載している百貨店もあり。専門店でも、当日売りのプチガトーが予想外に多く出たのであわてて追加生産した、という声もあった。