

2025年のトレンドパン、スイーツは？ 注目グルメキーワード9選 フーディーのトレンド予測をチェック！

2025年は何が流行る？

1 ロブロ

Rugbrød(ロブロまたはルブロ)とは感度の高いパン職人や強火のパンマニアが熱視線を注ぐ北欧デンマーク発のライ麦パンのこと。
ライ麦のほか植物の種子を混ぜ込んだロブロは栄養満点！ ロブロを薄くスライスして上にチーズやサーモンなどをのせたオープンサンド、スモブローなど、ロブロの食べ方にも注目が集まりそう。



2 BMO

ロブロと同じく北欧デンマーク発のサンドイッチで、BMO=Bolle Med Ost=チーズ入りパンズのこと。



3 四角いスコーン

少し前からベーカリーやカフェで見かけるのが四角いスコーン。「別に丸いスコーンと一緒にでしょ？」と思うなかれ。丸いスコーンに比べて外側はガリガリと焼き込んだものが多く、一方で内側はしっとり、ふっくら、きめ細やか。控えめながらじわじわとファンを増やしているスイーツだ。



4 フラン

2025年のスイーツトレンドの大本命はフランスの国民的スイーツ、フラン(フラン・パティシエ)。パイ生地やタルト生地で作った土台にカスタードの液を流してふるるんとしたテクスチャーに焼き固めたスイーツ。本場のパリを始め、日本でもさまざまなバリエーションが登場しており、今年さらに加速しそう。



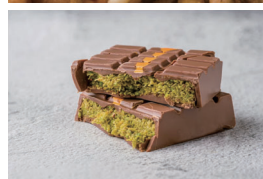
5 セルロティ

セルロティ(シェルロティ)とはネパールの伝統的な揚げドーナツのこと。生地は粗挽きの米粉を水で溶いたものが主流で、店によってはギーや漬したバナナを加えることも。現地ではお祝い事やお祭りといったハレの日のスイーツとして食べられることが多いとか。セルロティ自体の甘さは控えめ。日本ならではの展開がありそう。



6 ドバイのチョコレート

中東ドバイのチョコレートメーカー「フィックス デザート ショコラティエ」が考案し、韓国でブレイクしたドバイチョコレート。ホワイトチョコレートとピスタチオのペーストに絡めたカダイフのフィリングが、食べるたびにサクサクサク……と小気味いい音を立てる。濃厚な甘さも新鮮！



7 クナーファ

同じく中東のスイーツで注目はクナーファ。水と小麦粉で作った生地の間にフレッシュチーズをたっぷり挟んで焼き上げたもので、レモン汁やローズウォーターで作ったシロップをかけて食べる。甘じょっぱさが新感覚で、トルコ発のバクラヴァに次ぐヒット中東スイーツとして期待。



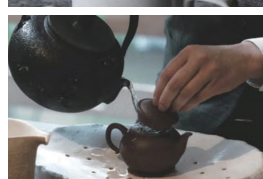
8 ダーティチャイ

スパイスの効いたチャイティーにエスプレッソを加えた飲み物のこと。シナモンやカルダモン、クローブといったスパイスが使われたチャイにエスプレッソの苦みがクセになる。ホットのほか夏はアイスで飲んでも美味。



9 生プーアル茶

すっきりとした味わいが人気の中国茶、プーアルに熟茶と生茶があるって知ってた？ 日本で一般的にプーアル茶と呼ばれ親しまれているのは人工的に発酵を進めたプーアル熟茶のほう。生プーアル茶は自然に茶葉を長期熟成・発酵させたもので、味の深みや香りがまったく異なり、その希少性から価格も格別。



エル・グルメ(ELLE gourmet)のデジタル版2025/01/03 より

編集後記

バレンタインデーが近づくとチョコレートの話題が増えますね。
今年はどうな宝石のようなチョコが販売されるのでしょうか？
しかしながら、私にとって最近のチョコレートは贅沢品になりつつあります(;^_^A
(S.H)

Vol.546

発行日/毎月1回1日発行
/2025年2月1日通常 第546号
発行所/富士コーヒー株式会社・営業販促課
HP/http://www.fujicoffee.co.jp
名古屋市中川区舟戸町6-18
TEL(052)362-1161 FAX(052)362-1801
ホームページ/ https://www.fujicoffee.co.jp/

February
2025
2月号
Vol.546

FUJI
COFFEE NEWS



【営業日カレンダー 2月】

SUN	MON	TUE	WED	THU	FRI	SAT
						1仏滅
2大安	3赤口	4先勝	5友引	6先負	7仏滅	8大安
9赤口	10先勝	11友引 建国記念日	12先負	13仏滅	14大安	15赤口
16先勝	17友引	18先負	19仏滅	20大安	21赤口	22先勝
23友引 天皇誕生日	24先負 振替休日	25仏滅	26大安	27赤口	28仏滅	
□ 休業日						

ボリビア 農園への道(左) カラナビ風景(中央) 農園夜景(右)

～目次～

- マンスリーコーヒーインフォメーション ー1
- 外食産業レポートNo.131 ー2
- Delicious 春のおすすめ商品ご紹介 ー3
- 2025年のトレンドパン、スイーツ予測 ー4

シリーズ
SERIES

MONTHLY COFFEE INFORMATION



Estado Plurinacional de Bolivia

マンスリーコーヒーインフォメーション vol.215

ボリビア多民族国～バシリオ・ティコナ～中深煎り～

ボリビアコーヒー生産地は南ユンガス(タケシ)、北ユンガス(カラナビ、コロイコ)に分けられます。

もともとボリビアではアルティプレーノと呼ばれる、ラパス近郊の高原地帯がスペイン人入植者によって開拓されました。そこは金、銀、すずなどの鉱山資源は豊富にありましたが、4000mに近い冷涼で過酷な環境は農業には適しませんでした。そこでアルティプレーノの住民たちは、肥沃で気温も穏やかで過ごしやすいユンガス地域に降りてきました。

先にコーヒー生産が栄えたのはタケシなど、ラパスに近い場所でしたが、よりコーヒーに適したコロイコやカラナビに産業が移ってきました。そしてカラナビはボリビアコーヒーの首都と呼ばれ、同国コーヒーの一大集散地となりました。

バシリオ氏もアルティプレーノからこの地へ移住者してきた一人です。チェリーは真っ赤な実だけを丁寧にセレクトピッキングし、タイピプラヤにあるA S O C A F Eのウェットミルに運びます。

特別な化学肥料などとは与えず、雑草も手作業で刈り取っています。深く緑に輝く葉を見ると、その土地の肥沃さがよくわかります。味はリンゴのようなアシディティ(酸味)がはじけ、チョコレートのような甘さと、クリーミーな質感を併せ持ちます。最高に心地よいスペシャルティコーヒーです。

【焙煎度合】
■■■■■■□□□
(シティロースト 中深煎り)

今日のコーヒー、味の特徴は？

- ・ココアのような
ほろ苦さをともなった甘み
- ・ほんのり感じる
柚子のような酸味
が特徴のコーヒーです。

《ボリビア～バシリオ・ティコナ～概要》

地 域：カラナビ
標 高：1,600m
精 選：ウォッシュド
品 種：75%カトゥーラ、25%ティピカ

シリーズ
SERIES

外食産業レポートNo.131

～「今、伝えるカフェ喫茶業界の『格言』」～

フードビジネスコンサルタント
永嶋万州彦

◆格言15『セットメニューの値引き分は販売促進費とする』

ある年、筆者はある大手航空会社の社員教育セミナーの講師として呼ばれました。一緒にスピーカーに呼ばれたのはスターバックスの日本法人の社長（日本人）でした。呼ばれた理由は、社員からの要望でドトールコーヒーショップとスターバックスを利用する社員が多く、両社がなぜこの様な店を創ったか聞きたいとの事でした。スターバックスの社長は、スターバックスの創業者ハワード・シュルツ氏のフィロソフィー（理念）を良く理解している優れた方でした。セミナー中大変興味深い話がありました。それはハワード・シュルツ氏がスターバックスはファストフードでない、コーヒーショップである。それを証明するのは、フード販売比率が25％以上にならない様に商品政策を進めていると云う話でした。実はドトールコーヒーショップも、フード販売比率を25％にして店舗運営をしていたのです。この話はさらに、コメダ珈琲店の創業者もフード販売比率を25％に抑えたいと云っていることにつながります。この三社の共通点はフードメニューを「セット化」しない所にあります。コメダ珈琲店が唯一、モーニングサービスにトースト、玉子等をセット化していますが、販売促進を目的としています。セットメニュー化をしない、しかもアイテム数を上げないと云う効果は「交差原材料費率」を低く抑えられる効果をもたらすのです。「交差原材料費率」は各商品原材料費率×販売構成比率の総和です。たとえば、ドリンク部門の販売構成比率が75％、原材料費率が20％、フード販売比率が25％、原材料費率が40％とすると「交差原材料費率」は「ドリンク部門 75％×20％＝15％」「フード部門 25％×40％＝10％」となり、その合計は25％となるのです。ドリンク部門が増えれば増えるほど原材料費率は下がります。大きなチェーン店に成長できたのはこの「儲けの構造」を創る事が出来たからです。

1、セットメニューの功罪

今日のカフェ・喫茶業界の店で、始めからセットメニューを導入しないと決めて商品開発をした店は極めて少ないと散見出来ます。開業して古い店程、モーニングメニュー、ランチメニューに「セットメニュー」を導入し、午後にはデザートメニューにも導入しています。一体このセットメニューにはどのようなメリットがあったのでしょうか。プロパー（定価）では高すぎる、オーダーが分散して効率が悪い、競合店が導入していて競争の為やむを得ずセットメニュー化している。理由は一つではありません。しかし、このセットメニュー化によって低原材料費率が最大の武器であった事はなくなりました。云いかえれば、カフェ、喫茶店が衰退した最大の理由と云っても過言ではありません。しかし、そんな事を今さら云ってもと云われるのももっともです。決してセットメニューを全面否定しているわけではありません。少しでも安くして来店の動機を上げれる策として充分有りなのです。大切なのは、その値下げ分が販売量で充分カバー出来ていない事なのです。「ヒット商品」の定義はその商品群で「客席一回転以上」売れる事を示します。モーニングでもランチメニューでも客席数分は売らなければ、充分な粗利益高を確保出来ません。今一度自店のフードメニューの魅力の再構築と販売戦略を組み立て直しさなければならぬと思います。

2、セットメニューの値下げ分は「販売促進費」で計上する

セットメニューにした為にその値下げ分が原材料費を押し上げたと申し上げましたが、元来値下げ分は経理上では「損金勘定」の計上をするのが普通です。しかしこの損費計上をしている外食産業はほとんどありません。たとえばモーニングサービスでトースト1/2、玉子、サラダをつけた分、本来は原材料費として計上したものを、販売促進費として計上するのです。原材料費でなく売上を上げる為の経費であると言う考え方です。販売促進費は損金勘定になりますので、決算に影響はありません。ランチメニュー、デザートメニューのも同様に値下げ分は販売促進費として考えると、いかに多くの経費をつぎ込んでいるか知る事が出来ます。「脱セットメニュー化」こそカフェ、喫茶業界の生き残りの重要な販売戦略として考えていかなければなりません。

3、新しい動き

今までセットメニュー化をやめて新しい考え方をする店が増えています。それは
(1)ドリンクメニューは一切値引き、セット化をしないでプロパー（定価）を守る。
(2)モーニング、ランチ、デザートメニューを無料又は有料の特別価格で提供し、セットメニューを導入しない

2) 競争力を高める為(2)の原材料費率は最大50％までも認める。

この方法ですとドリンクメニューの原材料費率が明確になり、他のフード、デザートの導入、改廃の自由度が高まります。一品当りの原材料費も、例えばドリンク500円/コスト60円 12％ フード500円/コスト250円 50％
計 売上高1,000円/コスト310円 31％と分かり易くなります。カフェ、喫茶店はドリンクが主力商品で成り立つと云うドグマ（教義）をルネッサンスさせる事が成功する条件なのです。

フードビジネスコンサルタント。(株)ドトールコーヒー入社後、FCチェーン本部長、同社常務取締役を歴任。
1986年に永嶋事務所を設立。数多くの繁盛店・人気カフェを指導。著書に「繁盛するカフェ成功開店法」「人気のカフェをつくる本」(ともに旭屋出版)

※消費税の端数処理により合計金額が変わることがあります。※諸事情により期間中に価格改定する場合がございます。
<商品・レシピ詳細につきましては弊社営業担当者までお気軽にお声掛けください。>

春のおすすめ

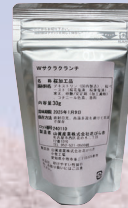
Delicious in Spring

～販売期間～
2025年2月上旬～4月下旬彩り鮮やかになるピンクと赤色の季節がやってきました。春を知らせる香りや
甘い味わいで、季節感あふれるメニューを展開してみませんか？
いつものレシピにちょっと加えるだけ！のせるだけ！かけるだけ！春限定のオリジナルメニューを！！桜から始まる四季折々のスイーツ素材
山真産業株式会社 花びら舎

特集

春の色彩にイメージが湧き立つ。桜の香りに心も弾む。
春の喜びを運ぶ、山真の食品、食材をぜひお試しください。

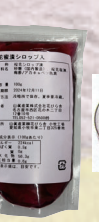
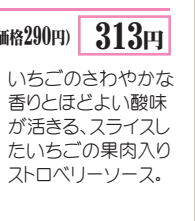
Wサクラクランチ30g

wサクラ・プラスをフリー
ズドライ加工しクランチ
状にしました。(571001)
(税別価格830円) 896円

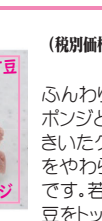
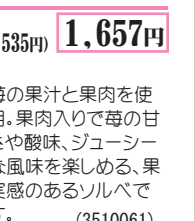
桜あん 1kg

桜葉ミンチを練りこみ、
香り豊かな餡に仕上げ
ました。桜あんトーストや
あんみつ、パフェ等に。(555210)
(税別価格1,190円) 1,285円Wサクラ・プラス 500g
(使用例)桜花と桜葉のW配合
のペースト。
これひとつで桜の
味・香り・色がつけら
れます。(1255500)
(税別価格2,920円) 3,153円

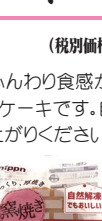
桜葉パウダー 30g

桜葉塩漬の独
特な芳香をそ
のまま閉じ込め
て粉末にしまし
た。(571020)
(税別価格670円) 723円桜花蜜漬(シロップ入)100g
(約25～30花入)花輪を切った桜
花漬を、塩抜きし
てから糖蜜液に
漬け込みました。
桜花漬独特の色
・香りが生きてい
ます。(571010)
(税別価格750円) 810円GSフード フルーツソース
ストロベリー(税別価格495円) 534円
ストロベリーの果
肉を使用した、甘
い香りと鮮やかな
赤色が特徴のデ
ザート用ソースで
す。トロピカルリア ストロベリー
冷凍 (税別価格598円) 645円
ホールタイプのスト
ロベリーです。甘さと
酸味があり、そのま
ま食べても、スイーツ
などの具材にもお使
いいただけます。スノーマン ストロベリースライス 200g
冷凍 (税別価格290円) 313円
いちごのさわやかな
香りとほどよい酸味
が活きる、スライス
したいちごの果肉入り
ストロベリーソース。

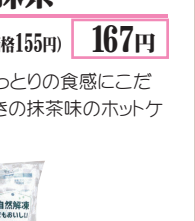
五洋 桜モンブラン 4P

冷凍 (税別価格680円) 734円
ふんわり上品な抹茶のス
ポンジと、塩漬の桜葉が
きいたクリームにさくら餡
をやわらかに重ねた一品
です。若い緑のうぐいす
豆をトッピングしました。ニホンリッチ 窯焼きホットケーキ
冷凍 (税別価格120円) 129円
ふんわり食感が特長の窯焼きホッ
トケーキです。自然解凍でお召し
上がりください。ニホンリッチ 窯焼きホットケーキ 抹茶
冷凍 (税別価格155円) 167円
ふんわりしつとりの食感にこだ
わった厚焼きの抹茶味のホットケ
ーキです。

ニホンリッチ 窯焼きホットケーキ

冷凍 (税別価格120円) 129円
ふんわり食感が特長の窯焼きホッ
トケーキです。自然解凍でお召し
上がりください。

ニホンリッチ 窯焼きホットケーキ 抹茶

冷凍 (税別価格155円) 167円
ふんわりしつとりの食感にこだ
わった厚焼きの抹茶味のホットケ
ーキです。

【窯焼きホットケーキ・窯焼きホットケーキ 抹茶の調理方法】袋に小さな穴をあけ、凍ったまま加熱(電子レンジ:500～600W 約50秒)