PRESS RELEASE

一般社団法人日本スーパーフード協会

２０１７Ｆ／Ｗ トレンド予測
スーパーフードランキング ＴＯＰ１０
【モバイルスーパーフード】が続々登場！

～ より身近に より手軽に ライフスタイルとして定着 ～

一般社団法人 日本スーパーフード協会（所在地：東京都港区、代表理事 勝山亜唯美）は、「２０１７Ｆ／Ｗトレンド予測 スーパーフードランキング ＴＯＰ１０」を発表いたします。

このランキングは、日本スーパーフード協会のアメリカ支部のリサーチをもとに、日本の本部が、日本市場の現況の流れとの擦り合わせを行った上で、２０１７年の後半に日本でブームとなる可能性が高いスーパーフードを１０品目予測し、ランキング形式で発表するものです。

２０１７Ｆ／Ｗでは、同Ｓ／ＳのＴＯＰ１０に入ったものが予想以上にブームとなり、メディアでも頻繁に紹介されたことに加えて、いつでもどこでも持ち歩いて、手軽に食べたり飲んだりすることができる、「モバイルスーパーフード」といわれる携帯タイプの商品などが続々と登場したことから、前期のＴＯＰ１０が順調に売り上げを伸ばし、引き続き約半数がランクインする結果となりました。

なかでも成長が著しいのは、“攻め”のビューティースーパーフードと評したレッドフルーツですが、その背景には国際流行色委員会が２０１７年のトレンドカラーを「リーディングレッド」とし、その選定理由として「決断、エネルギー」、「人間らしさ」、「日本」の３つのキーワードを挙げるなど、時代の気分にマッチしたことも影響していると思われます。

当協会では“Superfoods is Lifestyle.”をテーマに掲げておりますが、今後スーパーフードは、より身近により手軽に人々を美・健康・幸福に導くライフスタイルとして定着することが予測されます。

２０１７Ｆ／Ｗ トレンド予測 スーパーフードランキング ＴＯＰ１０

- ■第１位 レッドフルーツ ＜アセロラ・ゴジベリー・ザクロ・カムカム etc.＞
- ■第２位 進化系スピルリナ ＜ 青いスピルリナ・ ひとかけ追いスピルリナ ＞
- ■第３位 カカオニブ
- ■第４位 スウィッチェル
- ■第５位 チャーガ茸
- ■第６位 ビーポーレン
- ■第7位 進化系チアシード＜ ローストチアシード、チアシードオイル ＞
- ■第８位 ウィートグラス
- ■第9位 ナッツバター＆オイル
- ■第１０位 ファッロ

■第１位　レッドフルーツ ＜アセロラ・ゴジベリー・ザクロ・カムカム etc.＞

【アセロラ】には、レモン果汁の約３４倍のビタミンＣが含まれているため美白効果が期待できると共に、アセロラポリフェノールとのWの力で抗酸化作用に大変優れています。また有機酸にはクエン酸だけでなく、**最近脚光を浴びている「りんご酸」を含んでいるため、まろやかな甘酸っぱさが癖になる美味しさ**です。直径２cm位で果皮は赤く果肉は淡い黄色。産地はブラジル、ベトナム、沖縄などで、**アセロラを地域の特産物とする沖縄県本部町は、日本スーパーフード協会より日本初の「スーパーフードタウン」として認定**されました。

【ゴジベリー】は、薬膳の世界ではクコの実と呼ばれ、日本では杏仁豆腐の添え物として知られていましたが、昨今のスーパーフードのブームで、その赤い成分に美肌に効果的なβ－カロテンや**紫外線やパソコンのブルーライトから目を守る「ゼアキサンチン」という抗酸化成分が含まれていることが広まり、眼の老化予防までも含めたアンチエイジング需要が高まっています。**

▼ レッドフルーツ　モバイルスーパーフードとしての展開例　／　商品・店舗情報

「アセロラパウダー」（販売 アセローラフレッシュ）
沖縄県本部町産アセロラを使用。１本で１日分の天然ビタミンＣがとれるスティック７本入り。レモンの代わりに紅茶や、ペットボトルのお水や飲料に入れてシャカシャカ振って、ビタミンＣを毎日摂取する習慣を。ドレッシングやお醤油に加えてもＯＫ！

モスバーガー系列「モスカフェ」
オリジナルのカフェフードやサラダなど、女性にうれしい限定メニューが楽しめるオシャレな「モスカフェ」では、アセロラピューレを使った『アセロラスムージー』が発売中

「医学会キッチン　オーソモレキュラー」（東京・神谷町）
栄養療法の医師達が監修する世界初のレストランがオープン。メディカルスーパーフードアドバイザーで薬剤師の井手口直子氏は、スムージーにブーストする、分包入りのスーパーフードの調合レシピを４種考案。美肌におすすめの『ＲＥＤ』には、アセロラ、ゴジベリー、クランベリーのレッドフルーツを調合。

オーガニックゴジベリーパウダー＆スナック
７日分携帯できるパウダーが新登場！ランチのスイーツや朝食にＯＮして栄養と彩りを上げれば気分もＵＰ！　粒はおやつに持ち歩ける少量の袋入りが３種類発売。粒×ココナッツチップがナチュラルローソン等で人気！（販売　八仙）

■第２位　進化系スピルリナ ＜ 青いスピルリナ・ ひとかけ追いスピルリナ ＞

スーパーフードの王様と称されるスピルリナは藻の一種で、30 億年前に誕生した地球最古の生命体です。アミノ酸、ビタミン、ミネラル、食物繊維、不飽和脂肪酸など 50 種以上の栄養・健康成分を含んでいることから、自然のマルチサプリメント的なベーススーパーフードとして定着しています。

また、**スピルリナから抽出した青色色素「フィコシアニン」（たんぱく質の一種）**は、合成着色料に変わり安心・安全な天然着色料として益々需要が増加し、モバイルタイプの小袋入りも登場。わずか５ｇで２００杯分以上の青いドリンクを作れることから、気分を上げるリフレッシュドリンクや冷たいスイーツ・お酒にして楽しんだり、遊び心のある**進化系スピルリナ「青いスピルリナ」**として人気急上昇中！

緑のスピルリナの食べ方の進化系としては、スピルリナは水前寺海苔と同じ藍藻類で海苔の風味がすることから、追い鰹ならぬ、**「ひとかけ追いスピルリナ」として、納豆や焼きそばなどの青海苔にスピルリナをひとかけ**するのがブームで、１回使い切りのモバイルタイプの商品もお目見えしました。

（写真左）**「リナブルー」** フィコシアニン１００％パウダー。（写真右）**「スピルリナパウダー ＯＮ－ＭＥＡＬＳ」**
１．５ｇの小袋×２０袋入りの商品が発売され「ひとかけスピルリナ」の習慣が手軽に。（販売　ＤＩＣスピルリナ）

■第３位　カカオニブ

カカオニブとは、カカオ豆を砕いて皮を取り除き豆の胚乳部分だけとなったもののことで、ポリフェノールを高濃度に含むことからエイジングケアに有効とされています。苦味成分のテオブロミンはリラックス効果をもたらし、脳内物質であるフェニルエチルアミンは恋愛のような高揚感をもたらすため、ハッピースーパーフードとして世界中の女性に愛されています。

しかしながら、「カカオ＝チョコレート＝甘い」という固定概念があるため、苦くて食べられないという方もいるため、**「良薬口に苦し」というように、「苦味＝健康成分＝旨味」と思考回路を構築する啓発と共に、苦いものを美味しく食べる方法を普及することに、カカオニブが一役買うことになるでしょう。**

初心者はカシューナッツとの組み合わせがオススメ。アガベシロップなどの天然甘味料をかけてチョコ風にしても美味しい。

「モバイルカカオスーパーフード　オーガニックカカオニブ」（販売　スーパーフーズトレーディング）
スプーン付きでおやつに最適。カカオオンリー、カカオ×カシューナッツ、カカオ×ゴールデンベリーの３種類。

■第４位　スウィッチェル

スウィッチェルとは、りんご酢に蜂蜜と生姜を加えてつくられるドリンクで、古代ギリシャの医師達が開発したといわれ、最近のりんご酢ブームの盛り上がりの中で再評価される形で、アメリカやフランスのヘルスコンシャスな女性たちから、最先端のウエルネスビネガードリンクとして広まっていきました。

アメリカのホールフーズマーケットでは、２０１７年トレンド予測の１位を、「ウエルネストニック」とし、使用材料としてりんご酢などを挙げています。また、日本スーパーフード協会では、ヨガをする人のライフスタイルに積極的にとりいれてほしいスーパーフードを「ヨギースーパーフード」と定義して推奨していますが、スウィッチェルをヨギースーパーフードの１つとして推奨しています。

「シャンティスウィッチェル」　りんご味・ゆず味
佐賀県発スウィッチェルのブランドが６月に販売開始！
水・炭酸水・お湯・豆乳等で約７倍に薄めて飲む希釈タイプ。
（販売　Ｋａｒａｔｓｕ　Ｓｔｙｌｅ）

ジュースバー「ＳｋｙＨｉｇｈ　スカイハイ」
感度の高い女子に人気のスカイハイでは、いち早くスウィッチェルが登場！　微炭酸でフルーツやハーブが見た目にも爽やか。東京渋谷本店他。

■第５位　チャーガ茸

霊芝やアガリクスなどのキノコ類は免疫力を高める効果がうたわれていますが、なかでもチャーガ茸はその効果がダントツということで支持を受けています。歴史的にはシベリアやロシア、アジアの一部で利用されていましたが、アメリカの一般にまで普及してきたのは比較的最近です。外観は石炭のようでかたいため煮出してお茶としますが、キノコ特有の香りやクセがないので飲みやすく人気が高まっています。

■第６位　ビーポーレン

蜂（ビー）が集めた花の蜜と花粉（ポーレン）を自らの酵素で丸めたもの。たんぱく質が豊富で、ビタミンやミネラル、酵素なども多く含む栄養食。またアメリカでは、ビーポーレンを少しずつ取り込むことで、カラダを花粉に慣らさせて花粉症をはじめとするアレルギーの発症をおさえる方法も研究されています。そのまま食べたり、いろいろな料理にパラパラと少量をふりかけることで元気をつけることができます。ヨーグルトやアイスクリーム、シリアルのトッピングに最適。

最近では、ビーポーレンのパウダータイプのものが登場し、スムージーや料理に混ぜだりと、より使いやすくなり用途が広がっています。

■第7位 進化系チアシード＜ ローストチアシード、チアシードオイル ＞

加熱してもオメガ３の含有量がそのままのローストチアシードが、その美味しさから病みつきになるファンが増えています。炒りごまのように様々な料理に手軽に使えるので、栄養調味料として、ごはんに毎日ふりかけるのがオススメです。チアシードオイルも良い商品が続々と発売されて、ローストチアシードと共に、進化系チアシードとして注目されています。

■第８位 ウィートグラス

ウィートグラスとは、小麦の種子から発芽した若い新芽で、日本では青汁の原料である小麦若葉として知られていますが、海外ではスーパーフードの１つとして大変人気があり、人とペット用のサプリメントやパウダーからフレッシュまでバラエティに富んだ商品があります。成分の 70%がクロロフィルで構成されていて、デトックス効果が注目されています。料理に使うには苦みが強く食べ方に工夫が必要です。

■9位 ナッツバター＆オイル

アメリカではここ数年は各種ナッツバターの開発が進み、スーパーマーケットでは定番のピーナッツバターからアーモンドバターやカシューナッツバター、マカダミアナッツバターなど様々なフレーバーのナッツバターが並んでいます。そして、昨今はバターからオイルに広がり、それぞれのナッツの独特の風味が生きたオイルは、ひと回しかけるだけで料理をグンと引き立ててくれます。

■第１０位 ファッロ

グルテンフリーの広まりから日陰の身になりつつある小麦だが、小麦の原種であるファッロは小麦アレルギーを発症しにくいということで注目が集まっています。品種改良がほとんどなされておらず、厳しい環境でも育つ古代穀物で、一般の小麦に比べ、ミネラルやビタミンなどの栄養価も高いです。粒状のファッロは茹でてサラダに加えたり、スープに入れて使われることが多く、粉状のものは小麦粉と同様にパンやケーキ、パスタなどに使えます。

＜本件に関するお問い合わせ＞
一般社団法人 日本スーパーフード協会 事務局 植西 ✉info@superfoods.or.jp
東京都港区赤坂 8-5-40 PEGASUS AOYAMA 350 TEL:03-5414-2831 FAX 03-5414-2832