



# ニューヨーク発 最新FOOD NEWS

●話題の食品、注目の新製品、  
食をめぐる最新トレンド etc.

## 『スターバックス』がダノン社と提携。ヨーグルト・パフェ製品の開発を予定

去る7月末、コーヒーショップ・チェーン『スターバックス』が、大手ヨーグルトメーカーのダノン社と提携し、新しいヨーグルト製品を開発、販売すると発表し、話題を呼んでいる。

『スターバックス』は六十数カ国に2万店以上を展開している世界最大のコーヒーショップ・チェーンだが、同時に、(ファーストフードから高級志向のレストランまでを含めた)アメリカの全てのフードサービス・チェーン中、売上高で3位の位置にある(2012年度における同チェーンの全米の店の年間総売上高は92億7,200万ドル。同ランクでは1位:『マクドナルド』、2位:『サブウェイ』)。全米各地にある約1万1,000店の総来店客数は週に4,000万人に及んでいることもあって、同チェーンの動きは外食産業界の内外から注目されている。

14年の春から『スターバックス』各店で、また15年からはスーパーマーケットなどでも販売することを予定している新しいヨーグルトは、ギリシャ・ヨーグルト(水分量の少ない、濃厚でクリーミーなヨーグルト)を使った“ヨーグルト・パフェ”スタイルの製品だ。

“ヨーグルト・パフェ”的明確な定義はないが、一般的に「カップに、①ヨーグルト、②イチゴやブルーベリーなどのフルーツ、③グラノラなどのシリアルの3つを重ね入れたもの」がこう呼ばれている。

この数年、スーパーマーケット、デリ、コーヒーショップなど、さまざまなチャネルで販売されるようになったヨーグルト・パフェは、通常、透明カップにきれいな

層ができるように入れられており、そのヘルシーさとカラフルなルックスで人気を呼んでいる。すでに『スターバックス』でもヨーグルト・パフェを販売しているが、オリジナリティのある製品作りはなされていないと言つていい。

同チェーンがヨーグルトに着目する理由について、スターバックス社の最高経営責任者であるハワード・シュルツ氏は、「今年の春、カリフォルニア州アナハイムで開催されたナチュラル・プロダクト・エキスポで、あまりにも多くのヨーグルト製品があるのに驚いた。『スターバックス』においても、(13年7月の時点で)過去18ヵ月間のヨーグルト製品の売上げの伸張ぶりは、創業以来のあらゆる製品の人気を超えるほどめざましいものであった。多くのお客様が健康にいいものを探している今、さらに多くのヘルシーな製品を提供し、そうした顧客ニーズに応えることが重要だと確信している」と述べている。

こうした中、ビジネス・アナリスト達は、「ヨーロッパ諸国に比べ、アメリカのヨーグルト消費量はまだかなり低い。たとえばフランスにおける一人当たりのヨーグルト消費量は年間約33kgだが、アメリカのそれは6kgにすぎない。12年の全米のヨーグルト製品の年間総売上高は73億ドルで、前年比で6.6%増と伸張しているものの、今後もまだヨーグルトの消費が伸びることが十分期待できる」、「調理する必要がなく、朝食、昼食、スナック、デザートにと、いつでも好きな時に食べられるヨーグルトは、まさに現代

の消費者が求める理想的な健康食品」とヨーグルトに対して肯定的な見解を示している。

なお新しいヨーグルト・パフェ製品の商品名は“イノベーション・フレッシュ インスパイアド(「発想のヒントを得た、触発された」という意)・バイ・ダノン”になる予定。“イノベーション・フレッシュ”は、『スターバックス』各店で販売している自社ジュース(素材の栄養分を損なわないコールドプレス製法で搾取したもの)のブランド名。同チェーンは、昨年、本拠地のワシントン州シアトルに『イノベーション・ジュース・バー』も営業している。

なおヨーグルト・パフェの新製品は15年以降、米国外の店でも販売することが見込まれている。



現在、『スターバックス』が販売しているヨーグルト・パフェ。

NY在住 フードビジネス・コンサルタント  
野辺久美子  
(お問い合わせはkuminobe@gmail.com)