

【2017年 トレンド予想】

2017年は、身体が喜ぶ健康に良い食べ物が人気となりそうです。

ブリスボール

身体に優しい”、“食べても罪悪感を持たない”ギルトフリーグルメとして、注目を集めています。

砂糖・添加物不使用、グルテンフリー（小麦粉不使用）をコンセプトとする、オーストラリア発祥のスイーツ。カラフルで美しい見た目と、砂糖不使用なのに甘く、栄養満点なところが魅力。



エフォートレス食品

フランス生まれの冷凍食品専門店「Picard（ピカール）」が日本初上陸。「作り込まず、頑張り過ぎない」をキーワードとしていますが、野菜を豊富に使った料理も多く、栄養面からも女性に大人気となっています。

人気の野菜料理やファッションナブルなデザートなど、高いクオリティと安全性を併せ持つメニューが200種類以上もあり、日常の食事だけでなく、ホームパーティなどにも利用できます。



バタフライピー

マメ科の植物。この花の色による美しい青色をしたドリンクやスイーツが人気で、レモン等の酸性の液体をかけると、紫色にもなります。

花には、抗酸化作用の強いアントシアニンと呼ばれる色素が含まれており、美容効果や、眼精疲労・老化防止等の効果も期待できます。



ホームメイドドーナツ

大量生産された低価格なものではなく、素材や製法にこだわったドーナツ専門店が人気を集めつつあります。

昨年表参道にオープンした焼きドーナツ専門店「macanon」は、熊本県産米粉を100%使用した、グルテンフリードーナツとして注目されています。卵などその他の材料にもこだわったそのドーナツの食感は、“ふわふわもちもち”。

