

ドリンクメニュー
の
話題を先取り！

次は日本にくるかも！？ 世界のアルコール事情2018

今やビールの選択肢の一つとして、すっかり定着したといってもいい「クラフトビール」。そして、2016年の日本初ジン専門蒸留所誕生後、大手メーカーからも発売されるなど、勢いは増すばかりの「クラフトジン」。これらブームの発端は、いずれも海外で話題になったことがきっかけです。そんなアルコール事情、今後どのようなものが話題になるのでしょうか？そこで今回は、次の流行になりそうな世界のお酒に関するトピックスを厳選してご紹介いたします！

01 クラフトビール、次の流行は「淡」？

世界最大のマーケティング調査会社ニールセンによる米国のクラフトビール（小規模醸造のビール）市場についての動向調査によると、2017年10月7日までの52週間で、40もの醸造業者が2桁の成長率を示したという。その要因のひとつに商品の多様性が挙げられるなか、インディア・ペールエール（IPA）スタイルは特に高い人気を誇り、クラフトの総売上の約30%を占めていた。しかし、



出品数が世界最大のビール審査会、ワールドビアカップ（WBC：World Beer Cup）において、今後は「色が淡くて味わいが軽いビール」が回帰し、再び注目を集めるのではないかと囁かれている。ごく最近の流行でいえばニューイングランドIPAという、大量に使用するフレッシュなホップの香りとソフトな口あたりを重視した苦味を抑えたビアスタイルが人気だが、アメリカンラガーや小麦エール、ブロンドエール、ケルシュといった、色が淡くて味わいも軽めのスタイルの製造量も増えている。これまで米国ではやったスタイルは日本でも流行しているため、今後の動向も目が離せない。<参考：NIKKEI STYLE、AMP>

02 外国人に人気の日本酒は「旨口」「泡」「古酒」



訪日外国人の8割が日本で体験したいこととして日本食を食べることがあり、それと共に「日本酒」を楽しむ人も増えている。現に、滞在中に日本酒を飲んだ人は83.4%に上り日本食と日本酒をセットで楽しむことは一般化しているようだ。ではどのようなタイプに興味を持っているのか。食通が多いエグゼクティブ層は料理とのペアリングを考えて「旨口」や、より複雑な味わいの「古酒」を選ぶ傾向があるという。またハレの日に泡を飲むのは世界共通で、「日本酒スパークリング」も注目を集めている<参考：NIKKEI STYLE、酒蔵プレス>

03 健康志向で注目集まる「お茶」

アルコール業界にとっても健康志向はヒットのキーワードだ。レモンソーブームに続いて注目されているのが「お茶割り」。蒸留酒を使えば糖質を抑えることができ、お茶の種類だけ多彩なバリエーションが用意できる。世界的有名コーヒーチェーン・スターバックスもお茶事業に参入ということもあり、若い世代からの注目度も高まっているだけに、これからどう広まっていくかが注目だ。<参考：日経トレンディネット、AMP>

