



プラントベースアイスクリームの楽しみを諦める？ 私たちは諦めません！

ここ数年、プラントベースの食品市場は目覚ましい成長を遂げており、アイスクリーム業界も例外ではありません。環境保護、動物福祉、個人の健康に対する意識の高まりにより、消費者は従来の乳製品に代わるプラントベースの代替品をますます求めています。特にプラントベースアイスクリームは、倫理的に正しいだけでなく、味も優れているため、人気の選択肢であることが証明されています。一般的にアイスクリームはとにかく強いフレーバーが付けられています。低温加工されたアーモンドプロテインは、さまざまなフレーバー（チョコレートやバニラなど）と非常によく調和するため、風味をマスキングする必要のない優れたベジタブルソリューションを提供します。



最近の市場調査レポートによると、プラントベースアイスクリームのセグメントの成長は過去5年間で3倍以上に増加しました。プラントベースアイスクリームの需要は着実に増加しており、その成長のほとんどは過去2年間に起こっています。プラントベース食品へのトレンドは継続し、さらに勢いを増しているため、今後数年間の予測も同様に有望です。

大手メーカーや乳製品メーカーは、この需要拡大の可能性を認識しており、プラントベースの代替品を含めるように製品ポートフォリオを拡大しています。既存のサプライヤーに加えて、革新的な新興企業も創造的なフレーバーとオリジナル製品を携えて市場に参入しています。この競争の激しいセクターは製品の革新と品質を促進し、最終的には消費者に利益をもたらします。

バニラやチョコレートなどの伝統的なフレーバーから、マンゴーライチや抹茶などのよりエキゾチックなオプションまで、プラントベースアイスクリームの種類の豊富さは印象的です。この幅広いフレーバーによりメーカーは多様なターゲットグループにアピールし、消費者のニーズを満たすことができます。

ほとんどのプラントベースアイスクリームは、厳選された人気のプラントベースの原材料をベースにしています。豆乳は、クリーミーな粘稠度を提供するだけでなく、優れたタンパク質源としても機能する、長い間実証済みの原材料です。一方、ココナッツミルクはアイスクリームに豊かなトロピカルな風味と心地よい食感を与えます。オーツミルクも人気を集めており、マイルドで少しナッツのような味わいが人気です。



マイクロミル加工された OPW 社のアーモンドプロテイン EF は、特にクリーミーな粘稠度を提供し、多くのフレーバーに自然に適応します。

アーモンドプロテインは、この印象的な製品レンジにおいて重要な役割を果たしています。アーモンドは、心地よくマイルドでナッツのような風味が特徴で、さまざまな風味を調和させて引き立てます。アーモンドプロテインはアイスクリームにクリーミーな粘稠度を与え、おいしい体験を提供します。アーモンドプロテインは、その持続可能性の側面と健康上の利点により、消費者と製造業者の間でますます人気が高まっています。

しかし、プラントベースアイスクリームのセグメントの急速な拡大には課題がないわけではありません。重要なハードルの1つは、製品のテクスチャーとクリーミーさです。プラントベースの代替ミルクは当然、従来のミルクよりも脂肪組成が低いいため、アイスクリームに影響を与える可能性があります。したがって、製造業者は、革新的な技術と材料を使用して、柔らかく滑らかでありながらしっかりとしたアイスクリームを開発することに挑戦しています。

もう一つの側面は味です。消費者はプラントベースアイスクリームに、多種多様なフレーバーだけでなく本格的でバランスの取れた味わいの体験を期待しています。ここでプラントベース原材料特有の特性が作用し消費者の期待に応えるためには慎重なバランスが必要となります。プラントベースのアイスクリームに対する需要の高まりは、既存のメーカーと新興企業の両方に大きなチャンスをもたらします。着実に増加する成長率と幅広いプラントベースの原材料により、製品開発における革新と創造性の余地が開かれています。これに関連して、アーモンドプロテインは、その独特の味の利点と環境上の利点により、高品質で風味豊かで持続可能なプラントベースアイスクリームを製造するための特に有望な選択肢です。したがって、環境保護に貢献しながら目の肥えた消費者のニーズに応えるという目標は、大手生産者や乳製品製造業者にとって手の届くところにあります。

