

日本茶市場 業務用（製菓・製パン、料飲店）での利用状況調査

2022年3月

日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）
ニューヨーク海外フィールドマーケター 太田あや

【概要】

抹茶（Matcha）はすっかり米国人の食生活に定着し、粉末の形状が取り入れやすいことや、その健康効果や、色の美しさから、製菓・製パン向けには、幅広く用いられています。抹茶ではなく、緑茶（Green Tea）粉末が取り入れられている事例も数多くあります。抹茶と緑茶粉末の明確な違いは消費者には浸透していないと思われますし、製菓・製パン業者側も、緑茶粉末を使っても「抹茶」と表記しているケースも多いだろうと推測されます。抹茶なのか緑茶粉末なのか、その違いよりは、発色のよさや風味が重要視されています。

【人種別利用傾向】

緑茶全般はアジア食文化の一環であることが浸透していますので、日系はもちろんですが、中国系、台湾系、韓国系などのアジア系店舗で多く用いられています。

米国における緑茶の輸入主要相手国は中国で2019年の輸入量は6,476トン、次が日本で1,443トンです（出典：Green tea import volume in the United States in 2019, by country of origin/ Statista）。

中国からは他国と比べて安価な緑茶を輸入する傾向にある一方で、日本からの緑茶は他国・他地域に比べて単価が高く、米国内では高品質な緑茶として流通しているケースが多いです。

日本産茶は、中国産茶と比較して高額にも関わらず採用しているのは、日本人経営者や日本人シェフ・パティシエがいる店が中心です。これらの店は「本格的な日本らしさ」「高品質」などを差別化ポイントにしているため、日本産商品を積極的に採用しています。

非日系・米系でも高級店、本格志向の店や、よりよい本格的な原料を求める店は、日本産を使う傾向があります。

【活用事例】

抹茶・緑茶は、製菓・製パンへの活用事例は数多くありますが、料理（Savory）に取り入れている事例は、日系・非日系ともにほとんどないのが現状です。

料理 (Savory) と比べるとカクテルへの利用例は多いですが、カクテルの場合でも、抹茶や緑茶を使うのは日系レストランやバーが多く、非日系での利用事例は少ないです。

1. 『Chaan Teahouse』

～日本人経営者・シェフが、製菓・製パンに抹茶・緑茶を採用している事例

ウェブサイト

(Chaan Teahouse) <https://www.chaanteahouse.com/>

(Cha-An BONBON) <https://chaanbonbon.square.site/>

2004年に開店した『茶菴』は“お茶”がコンセプトのレストラン&カフェ。ニューヨークでさまざまな業態の日本食店を10店舗以上経営するT. I. C. レストラングループ (T. I. C. Restaurant Group) のひとつ。日本茶や抹茶を中心に、紅茶や中国茶も幅広くそろえ、開店当時は本格的な茶室を備えていた。

『茶菴 BONBON (Cha-An BONBON)』は2019年5月1日に開店。『茶菴 (Cha-An Teahouse)』で提供している人気抹茶ドリンクや和風スイーツ、ニューヨークではまだ珍しいほうじ茶ソフトクリームなどをお持ち帰りできる店。

抹茶以外でスイーツに用いられているのはほうじ茶のみ。色や味の特徴から、煎茶や玄米茶をスイーツに使うのは難しいと思われる。ほうじ茶粉末は、レストランやカフェなどの現場で使いやすく採用事例も多い。

「HOJICHA ANMITSU」

hoji tea with sweet brown sugar
syrup, shiratama mochi & hoji tea
ice cream



(写真: 「Cha-an Teahouse」 <https://www.chaanteahouse.com/menu>)

同店ではかつては料理メニューも充実していたが、近年はコロナ禍の影響もあってか、メニュー数をしぼり、自社製食パンを使ったオープントーストのみを提供している。

2. 『Spot Dessert Bar』

～非日系カフェ&スイーツ店が、日本産抹茶・緑茶を使っている事例

タイ出身のパティシエ、Chatchai “Chai” Huadwattana 氏が、アジアのフレーバーを活かしたスイーツやドリンクを提供する店舗。マンハッタン区のイーストヴィレッジ地区にフラッグシップストアがあるほか、クイーンズ区のフラッシング地区にも展開している。

ウェブサイト

<https://www.spotdessertbar.com/>



MATCHA MOUNTAIN

\$13.45

matcha mochi butter cake, matcha white chocolate ganache, red bean paste, chewy mochi balls and matcha ice cream.

(写真: 「Spot Dessert Bar」

<https://www.spotdessertbar.com/menu>)



MATCHA LAVA

\$12.45

warm dark chocolate cake filled with matcha ganache, served with matcha green tea ice cream

(写真: 「Spot Dessert Bar」 <https://www.spotdessertbar.com/menu>)

3. 『Slowly Shirley』

～非日系レストランのカクテルに抹茶・緑茶が使われている事例

ウェブサイト

<http://slowlyshirley.com/>

「CURSE OF LO PAN」

Beefeater 24 Gin, jasmine, matcha, coconut, lemon, egg white*

Created by Ray Sakover Tasting Notes: Matcha, coconut, jasmine

3. 料理とお茶のペアリングを提案している事例

レストランでは、アルコールを飲まない顧客に対して、どんなノンアルコール飲料を提案し付加価値を高めるのかは重要な課題です。数は多くありませんが、有料のお茶メニューを提供している日本食店もあります。おまかせスタイルで料理を提供する店の中には、料理に合わせてお茶のペアリングを提案する店もあります。アルコールを飲まない顧客に対して付加価値の高いノンアルコール飲料を提案することは、ビジネス的にも重要な収入となっているとのことです。

(例:鳥えんニューヨーク)

4. 料理に日本茶を使っている事例

かつてはニューヨークの懐石料理店や京風おぼんざいを出す店で、お茶で炊き込んだご飯などの料理メニュー (Savory) を提供する店がありましたが、現在ではほとんど見ることはありません。固定メニューではなく、日替わりのおまかせメニューの一貫などとして提供されている場合はあると思います。

以上

【免責事項】 本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェトロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェトロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。

禁無断転載 Copyright (C) 2022 JETRO. All rights reserved.