



PAO通信

2024年クリスマスミニ調査



今年は24、25日が平日にあたっていたため、各家庭でクリスマスを過ごすことが予想された年でした。

原材料の高騰も激しく、クリスマスケーキにおいても、止む無く値上げや苺やオーナメントの数を減らして対応するなど試行錯誤のクリスマスケーキだったかもしれません。また、働き方改革がある中、多様なクリスマスの過ごし方に合わせて各お店で対策がされていたかと思えます。皆様のクリスマスはいかがでしたでしょうか？

今回のPAO通信クリスマス号では、市場のクリスマスケーキの情報から読み取れた今年の傾向をまとめました。

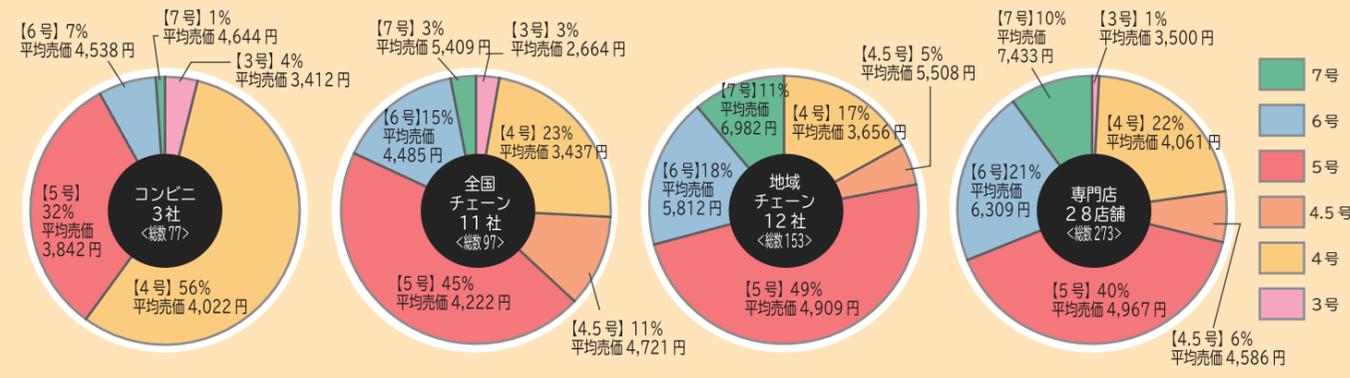
※集計はお店や企業の知名度・規模に関わらず、カタログ入手したもの及びWEB検索を参考に行っており、全ての店舗を調査していません。偏りが出ることをごましますのでご了承ください。
【調査対象】コンビニ3社 / 全国チェーン店11社 / 地域チェーン店12社 / 専門店28店

クリスマスケーキの主流は4号？5号？

「少人数で食べるから」「他にも食べる物があるのでクリスマスケーキは少なくていい」など理由は様々ですが、年々4号サイズ(直径12cm程度)のケーキの比率が上がってきているように思います。特にコンビニのクリスマスケーキは有名店とのコラボ商品、キャラクターケーキなどの目玉商品が4号でラインナップされ、比率が高くなっています。全国チェーン店では4.5号のサイズ展開が増え、4号、4.5号の割合が全体の34%となりました。また、コスパ優先の

商品と苺をふんだんに使用したスペシャルケーキで価格差を大きくつけていました。一方で、地域チェーン店、洋菓子専門店では5号をメインにしているお店も多く、7号以上の大きいサイズまで展開し幅広い需要に対応している様子が伺えました。全国的には4号に移りつつあるクリスマスケーキですが、地域チェーン店、専門店では5号が多く販売されていました。

ケーキのサイズ展開(業態別)



売れるサイズに絞って販売

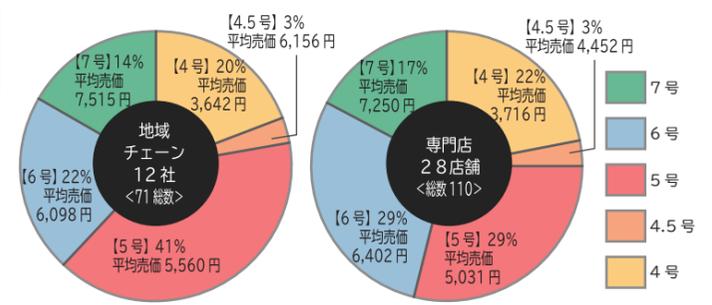
Xmas生デコレーションは4号から8号まで幅広く対応されていますが、他の種類のケーキが一番売れている5号サイズに限定していらっしゃるようです。また、コロナ禍からクリスマス時期に人材を確保するのが難しいこともあり、24日25日は予約の受け渡しのみになるなど、お客様の要望に答えたい気持ちがありますが、無理はできない現状があるようです。



レゼルブランシュ様(埼玉県)

定番ショートデコの傾向は…？

左ページの集計より、多くサイズ展開が見られた地域量販店、専門店のショートデコレーションケーキに限定してみたところ、地域チェーンは5号のバリエーションがあったため割合が大きく、専門店は4号～6号での展開が多かったため割合が均等になる結果となりました。



ショートデコの工夫

小さいケーキは効率化が課題？

4号以下はカットケーキの仕様にされているお店がいくつか見られたため、プチ・フルール様に理由をお伺いしたところ、シートでスポンジを焼いてカットするカットケーキは効率がよく、4号で採用されたとのことでした。小さいケーキも一定の需要はある中で、いかに作り手の作業性の良さを考えるかが大切になってきているようです。



横浜フランス菓子 プチ・フルール様(神奈川県) 生デコレーション4号3,780円 / 5号4,860円(税込)

ケーキフィル使用でお客様にも優しく

ケーキの保護もでき、作業の効率が上がるケーキフィルを使っているところも増えているように思います。たご満様では弊社のクリームが付きにくいケーキフィルを採用いただき、「生クリームのフィルムへの移行が格段に無くなり、衛生的かつ、生クリームの分量も減る事なく美味しくお召し上がり頂けるようになりました。」という嬉しいお声をいただきました。



たご満様(静岡県) Xmasスペシャルサンタ5号4,700円(税込)

トッピングが楽しい！ファミリーに人気のケーキセット

土台とトッピング用の苺、飾り、生クリームがセットで販売されています。実際、お客様からはケーキ作りのいいところ取りができると評判とのこと。クリスマスの思い出作りに役立つ素敵な商品ですね！



たご満様(静岡県) みんなでサンタが作れるケーキセット5号4,200円(税込)

ペット用ケーキも流行中

ペットと一緒にクリスマスをお祝いしたいという需要が増えており、ペット用のクリスマスケーキが見られるようになりました。

不二家様では「ワンちゃんネコちゃんも一緒にクリスマスを楽しめるようなご褒美ケーキを」という思いで昨年よりペットケーキを始められ、好評だったことので今年も販売されています。

不二家様
いっしょに！ Smile Switch! ドッグのクリスマスケーキ
直径90mm 2,500円(税込)



クリスマスならではの焼き菓子

クリスマスには欠かせないヨーロッパの焼き菓子として有名なドイツのシュトローレンを始め、フランスのベラベッカを出すお店も増えてきましたが、最近はイタリアの伝統菓子であるパネトーネ、パンドーロを販売するお店も見かけるようになりました。クリスマスを楽しみに少しずつ食べていく風習は日本でも楽しまれているようです。日持ちのする焼き菓子は贈り物にもちょうどいいですね。



ドライフルーツたっぷりのパネトーネ
断面が星形のパネトーネ香るパンドーロ

東光WEBカタログ QRコード my.ebook5.net/PAOTOKO
@pao.toko Instagram QRコード www.instagram.com/pao.toko
LINE公式アカウント QRコード @388kfzyh

PAO TOKO 和洋スイーツパッケージの総合メーカー since 1961 株式会社 東光
https://www.package.co.jp/

※一部の携帯電話ブラウザでご覧いただけない場合がございます。(推奨: safari, chrome) ※カタログの無断転載・複写・引用等の行為を固く禁じます。 スイーツパッケージ -PAO通信- Editor: Kashiwazaki