

# 「冷凍野菜」大賞に

## コスパ、タイパ、健康に着目

冷凍食品PR連盟（西川剛史連盟会長）は、「2025年冷凍食品トレンド大賞」を発表した。冷凍食品業界の関係者217人へのアンケートを取りまとめたもので、大賞（1位）は「冷凍野菜」となった。このほか、上位20位以内には「冷凍アサイーボウル」「冷凍スイーツ」「冷凍きゅうり（イオントップバリュ）」など、野菜や果物が関係する項目もランクインした。また、トレンドに共通するキーワードとして「コスパ」「タイパ」「健康」が挙げられた。

冷凍野菜が1位となった理由として、西川氏は「猛暑や天候不順が常態化し、新鮮野菜の価格高騰と供給不安が年間を通して続いたことが最大の要因」と見る。これにより、「年間を通じて価格が安定している冷凍野菜が『家計の救世主』として再評価され、『普段使いの主役』へと地位向上を果たした」と指摘する。

また、産地や品種、オーガニックといった栽培方法にこだわった原料を使用するなど、安さだけでなく味・品質・技術で選ばれる時代へ突入し、「今後もさらなる市場拡大が期待される」と見ている。

6位の「冷凍アサイーボウル」は、24年にカフェエチーンがアサイーを使用したメニューを提供したことなどで注目された。アサイーは南米アマゾンを原産とするヤシ科の果実で、スーパーフードとされている。アサイーボウルはスムージー状にしたアサイーに果物やシリアルなどをトッピングするもので、冷凍アサイーはスーパーで一時的欠品が続出するほどの人気となった。

8位の「冷凍スイーツ」では、果物を餡でコーティングする韓国で人気

20位の「冷凍きゅうり」は、スライス済みで、必要な分だけ取り出して使用できる。キュウリは水分が多く冷凍が難しいとされていたが、しっかりとした歯切れの良い食感を維持した。

「タイパ」は4位にランクインした。かけた時間に対する効率性を指す「タイムパフォーマンス」が重視される中、時間や手間をかけずに「おなかを満たされ、おいしく、栄養がとれる冷凍食品は

「究極のタイパ」と評価。とくに主食・主菜・副菜がセットになった「ワンプレート冷凍食品」（2位）は1品で食事が完結し、食器の必要がない、外食・中食より費用が抑えられるなどコスパ、タイパに優れていることを挙げた。

冷凍食品トレンド大賞は、冷凍食品分野における注目トレンドを把握し、業界内の動向を可視化することを目的に実施。昨年1月1日～11月23日までのトレンドワードを抽出し、メーカー、卸、小売、資材、メディアなど冷凍食品に関わる様々な関係者を対象にアンケートを実施した。

### 2025年冷凍食品トレンド大賞

1位	冷凍野菜（新鮮野菜高騰など注目）
2位	ワンプレート冷凍食品
3位	大阪・関西万博（冷凍関連パビリオン）
4位	コスパ・タイパ冷凍食品
5位	マルハニチロ社名変更（ウミオス）
6位	冷凍アサイーボウル
7位	ローソン冷凍おにぎり本格展開
8位	冷凍スイーツ
9位	ご当地冷凍食品（アワード開催など）
10位	冷凍ラーメン新商品続々