誠芳知味誌 2024/08

休閒食品口味分析&案例

風味&訴求發展趨勢



P. 01 歷久不衰的休閒食品

P. 02 「風味」是零食致勝的關鍵·四大風味趨勢

P. 05 愛可米烘焙調味粉呈現千般美味與萬般風情

P. 06 愛可米烘焙調味粉 商品清單

本資料僅限內部教學或評估使用,若需引用敬請遵循相關法令

Snack Indulge Better For You





Tel: 886-2-23411988

台北市新生南路一段116號 Gemfont Bldg. 116 Hsin Sen S. Rd,. Sec. 1 Taipei 10062, Taiwan Fax: 886-2-23415339 Web: www.sunfont.com.tw

歷久不衰的休閒食品

因為休閒食品方便、種類豐富、口味多元、能滿足 人們的口腹之慾等因素, 造就其成為經典。

在不斷變化的消費者偏好和生活方式的推動下, 休閒食品市場是一個充滿活力、蓬勃發展的行業。 隨著人們對方便、健康和美味的日益關注,市面上 出現多種多樣的零食新選擇,以迎合消費者的期 待。

休閒食品的銷售在全球範圍內持續成長,其推動 因素包括繁忙的日程安排、隨身攜帶的消費以及 對快速、滿意的零食解決方案的渴望。

Circana《The Snacking Supernova》的報告中指出,正是下列的各種因素促使休閒食品不斷推陳出新且歷久不衰。

01 取代正餐

50% 的消費者 因為隨時移動的生活方式 選擇吃零食而不是正餐

02 健康飲食

54%的消費者 將攝取零食 列為每天健康飲食計劃中重要的一環

03 賦予飽足

66% 的消費者 透過攝取零食中獲得能量和飽足感

04 方便隨享

71% 的消費者 不特別預設享用零食的時機和場合 需要就隨時購買、隨時享用

05 口味多元

83% 的消費者 以口味作為購買休閒食品的第一選擇 大膽且豐富的口味是零食愛好者所偏好的



01 取代正餐



02 健康飲食



03 賦予飽足



04 方便隨享



08 口味多元





「風味」是零食致勝的關鍵

超過 80% 的消費者表示,在購買休閒食品時,首先考慮其風味,其重要性甚至超過了價格! 消費者將休閒食品的風味做為購買時的第一選擇,消費者會挑選熟悉的風味,而零食愛好者則偏好嘗試大膽且豐富的口味。

由此也可以看出,「風味」是零食致勝的關鍵!

不過,零食的口味百百種,又要如何選擇口味,亦或者又有哪些口味是即將流行的呢?

在 Innova Maket Insight 的《Global Flavor Trends for 2024 will Excite Consumers and Manufacturers》提到2024年全球的四大風味趨勢將強烈影響全球的包裝食品市場。 包含「迷戀芬芳」、「超越奇幻想像」、「復古重塑」、及「品味世界」。



迷戀芬芳

花.草.香料 舒心芬芳 與健康和永續連結

超越奇幻想像

全新獨特口味 創新刺激 具多種不同風味



復古重塑

懷舊口味具影響力 以新形式品味經典



透過零食 品味異國風情



四大風味趨勢將強烈影響全球的包裝食品市場

迷戀芬芳

在包裝食品中,花香,包括洋甘菊和玫瑰風味是成長最快的,其次是香草,然後是香料和種子。 而在休閒食品的洣戀芬芳口味,2019-2024年新品數量最多的口味分別為: 洣泆香、羅勒、薄荷。 一半消費者表示,健康口味以及跟「Better for You」功能相關的口味對他們在選擇上的影響最 大。有高比例的消費者認為含有草本或花卉植物的風味產品對他們的健康有益。對於這些消費者 來說,舒心芬芳與健康和永續性可以很自然地被聯想、結合在一起。在全球受訪的消費者中,三分 之二認為植物風味成分通常更具永續性。

亀田製菓

香草鹽味

- 牛至、百里香和芹菜籽
- 每包46kcal 熱量低
- 使用較少包裝材料



[日本] 重量66g USD\$1.76

MUII無印良品

櫻花花林糖

- 以米油油炸 櫻花葉調味
- 有櫻花香和微鹹風味



[日本] 重量70g USD\$2.36

亀田製菓

羅勒雞肉

- 以橄欖油調味
- 兩次調味味道濃郁 部分包裝以生物墨水印刷



重量55g USD\$0.74

超越奇幻想像

過去三年,與奇幻風味趨勢相關的新食品和飲料推出量的平均年增長率為23%。其中以彩虹口 味為主導,即具有多種不同口味的產品。休閒食品在超越奇幻想像的風味,主要就是以融合多種 口味為主。年輕一代的消費者則渴望能夠刺激味覺的獨特和創新口味。

例如,可口可樂利用人工智慧創造未來風味,透過調查消費者對未來口味的想像,並將資料交由 AI處理、調配出獨特的風味,成為史上首款結合AI技術製成的未來飲料,讓消費者「品味未來」。

Wabs Desi Fantasy

以木薯粉手工製成

融合chatpata和薄荷的印度風味 ·

HAITAI

7種海鮮

融合7種鮮味

蝦.蟹.魷魚.鰹魚.蛤蜊.海菜.香菇 ·

Calbee

7種湯料

融合7種湯料

蛤蜊.香菇.昆布.鰹魚.蝦.扇貝.牡蠣



[印度] 重量50g USD\$1.62



[韓國] 重量60g USD\$4.15



[日本] 重量170g USD\$2.35





復古重塑

這個趨勢主要是餐飲界的各項跨界,藉由將不同類型的經典風味重組形式,得以讓消費者在熟悉的風味中,品嚐到不同風貌的餐點。復古重塑在休閒食品中,比較常見的呈現方式有:

- 1. 和餐廳聯名複刻餐點、菜餚口味
- 2. 將烘焙點心等改變尺寸、形式
- 3. 融入酒食、飲品概念

湖池屋

披薩/蛤蜊濃湯口味

- 融合披薩包餡概念的零食
- · 拌入奶油烘烤千層 · 午餐的新形式



〔日本〕 重量46g USD\$1.15

Family Mart

迷你可頌

- · 改變可頌麵包尺寸
 - 質地鬆脆可口
- · 讓人沉醉的焦糖香



〔日本〕 重量55g USD\$1.06

UHA

黑蘭姆酒風味

- 使用整顆地瓜
- 富含膳食纖維
- · 蘭姆香氣濃郁回甘



〔日本〕 重量60g USD\$4.69

品味世界

這是 2021 年「Traveling Through My Food」趨勢的演變。消費者對於多樣化全球風味趨勢感到興奮,三分之二的人表示他們願意嘗試新的全球美食。人們期待在看到當地特色風味外,也有其他地區的特色美食風味。也有一半的消費者喜歡在超市和網路商店中看到受街頭食品風味啟發的產品。我們用 MINTEL 全球新品資料庫的 Flavourscape AI,去找出世界各地的經典料理風味。發現各地區都有「烤肉」和「辣味」兩種共同的口味,由此也可以看出這兩種風味的經典程度。若想要發展品味世界的趨勢,不妨從這兩種風味切入,消費者也能更快對口味有連結。



愛可米烘焙調味粉 呈現千般美味與萬種風情

愛可米烘焙調味粉,考量烘焙師傅的考量點, 為您省去一般香料壓碎及輾壓的工序,縮短新品開發時間。 讓您輕鬆變化風味,並節省原料儲存空間。



快速

輕鬆添加 新風味就此誕生



便利

乾粉型態 用量精簡



操作性

操作不變 按照原本配方模式操作即可



食材易搭配

容易與各類烘焙食材做配搭



省空間

節省空間 多出更多儲藏空間

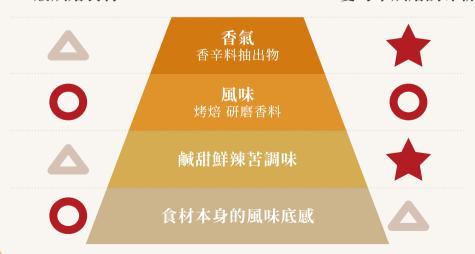


與食材互相配搭 呈現完整風味

愛可米烘焙調味粉,擁有比一般香料更豐富的香氣及風味。 打造各國經典風味,呈現各風味的鹹甜鮮辣苦等特色。 與食材本身一起配搭,更能彰顯出彼此的優點。 感受食材的風味底韻,和愛可米烘焙調味粉獨有的香氣、韻味。

一般烘焙食材

愛可米烘焙調味粉









愛可米烘焙調味粉 商品清單

愛可米烘焙調味粉為各式調味粉組合而成,可直接食用。 適用於各類鹹式食品、加工調理及烘焙食品。

外 觀:粉末

建議用量:對總量 5-10%

備 註: * 為期間限定, 請先洽詢

	Al sto	÷0.6	在 迷石壯	4+ 79
國別	外觀	商品名	標準包裝	特色
美 生 洲 。		美式炭烤調味粉	1KG*20	熾焰炭燒的美式風味・葷食
		墨西哥紅椒風味	1KG*25	傳統美墨香辣風味・植物五辛素
		玉米濃湯調味粉	1KG*25	香甜玉米濃湯風味·植物五辛素 (含奶)
歐洲		起士風味調味粉	1KG*25	經典起士風味・葷食
		超濃起士調味粉	1KG*25	濃郁起士風味・葷食
		義式披薩風味	1KG*25	經典義式披薩風味・植物五辛素
		青醬風味調味粉 *	1KG*20	複合式調味料・富含濃郁青醬風味・適用於各類食品調味・葷食
		奶油香蒜調味粉	1KG*25	清爽奶油搭配誘人蒜香,鹹式食品經典潮流,植物五辛素
		酸奶洋蔥風味調味粉	1KG*25	法式酸奶洋蔥風味,酸鹹滋味,植物五辛素(含奶蛋)
		法式松露風味調味粉	1KG*20	農郁松露風味之複合式調味粉・植物五辛素
		焦糖牛奶調味粉	1KG*25	懷舊焦糖牛奶風味・奶素
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		麻辣調味粉	1KG*20	香麻辣味濃郁・適用於各類食品調味・植物五辛素
		芥末口味調味粉	1KG*25	略帶芥末嵢辣感・奶素
		和風章魚燒風味調味粉 *	1KG*20	具有和風章魚燒的獨特風味,適用於各類食品調味,葷食
		金沙調味粉	1KG*25	賦予產品鹹蛋黃風味·植物五辛素(含奶蛋)
		烤玉米風味調味粉 *	1KG*20	濃郁火烤玉米風味・葷食
		青蔥雞汁調味粉 *	1KG*20	絕妙搭配的香蔥雞汁風味・葷食
		泰式風味調味粉	1KG*25	泰式酸辣風味・植物五辛素





參考資料

· 英敏特全球新產品數據庫 Mintel Global New Products Database 《Trending in Japan: snacks, 2024》

https://clients.mintel.com/content/insight/trending-in-japan-snacks-2024

《咸味零食与混合果干创新年度分析报告,2024年》

https://clients.mintel.com/content/report/x-

ian-wei-ling-shi-yu-hun-he-guo-gan-chuang-xin-nian-du-fen-xi-bao-gao-2024nian

《饼干创新年度分析报告》

https://clients.mintel.com/content/report/bing-gan-chuang-xin-nian-du-fen-xi-bao-gao-2024nian

《The Future of Salty Snacks: 2023》

https://clients.mintel.com/content/report/the-future-of-salty-snacks-2023

· Circana

《The Snacking Supernova: How to Win in the 2023 Snacking Universe》

https://www.circana.com/intelligence/webinars/2023/how-to-win-in-the-2023-snacking-universe/

· Innova Maket Insight

《风味是零食致胜的关键》

https://www.foodaily.com/articles/32600

《Global Flavor Trends for 2024 will Excite Consumers and Manufacturers》

https://www.innovamarketinsights.com/trends/global-flavor-trends/

《Snack Trends: Global Landscape of Better-For-You Sweet vs. Savory Snacks》

https://www.innovamarketinsights.com/trends/snack-trends/

· 日商環球訊息有限公司

《Global Snack Food Market - 2023-2030》

https://www.gii.tw/report/dmin1304472-global-snack-food-market.html

· Glanbia

《Healthy snacking trends for 2024》

https://www.glanbia.com/our-stories/healthy-snacking-trends-2024

https://www.glanbianutritionals.com/en/nutri-knowledge-center/insights/healthy-snacking-trends

· HERSHEY

《Consumers are Focusing More on Health, and Hershey is Here for It》

https://www.thehersheycompany.com/en_us/home/newsroom/blog/-

consumers-are-focusing-more-on-health-and-hershey-is-here-for-it.html

· 社團法人台灣國際生命科學會(ILSI Taiwan)

《品味減鈉生活,健康與美味的完美平衡》

https://www.ilsitaiwan.org/Page/LTDetail?v=129-

YeA%2f5MSwWYYv%2bajpyCA%3d%3d<ID=47ouz8MqS3WSntWrFnZe7w%3d%3d&NID=1g5Nrd%2fg%2fb3sbzv

HKSCGEw%3d%3d

· Kellanova

《Indulge Consumer Cravings with Satisfying Snacks》

https://www.nrn.com/sponsored-content/indulge-consumer-cravings-satisfying-snacks

本資料僅限內部教學或評估使用,若需引用敬請遵循相關法令





「誠芳股份有限公司」於1992年成立, 主要銷售餐飲、烘焙原料及素材。

烘焙品牌「愛可米ALCHEMY」於2009年創立,

透過專責的烘焙服務團隊,積極與業界知名烘焙主廚、烘焙公協會合作,將更多口味創新與提升品質功能的烘焙原料及應用技術介紹給業者。

整合服務

誠芳團隊整合業務、研發、主廚及行銷人員的專業能力, 從新菜概念發想、口味及盤飾設定,直到新菜正式下市的每個階段, 都能見到我們與客戶共同打拼的身影,是客戶新菜開發的重要夥伴, 也是客戶連鎖發展的強力後盾。

與時俱進

期許團隊成員以擅於食藝及美味的專家為目標, 掌握市場趨勢,持續研發創新性餐飲原料; 依據客戶需求,即時提供專業服務, 一起攜手締造銷售新記錄。





食伯樂愛可米







誠芳股份有限公司 SUNFONT INC.