



## タピオカ、マリトッツォ、カヌレに続くのはボンボローネ!? “ネクストブレイク”なスイーツランキング発表

『ホットペッパーグルメ外食総研』が主催する「トレンド座談会」レポート

株式会社リクルート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：北村 吉弘）の外食市場に関する調査・研究機関『ホットペッパーグルメ外食総研』は、外食のプロフェッショナルを集め、外食トレンドを発表するための「トレンド座談会」を開催しています。今回は次にヒットしそうな「ネクストブレイクスイーツ」について、20代～60代の男女 1,035 人にアンケート調査を実施した結果をレポートします。

### ■「ネクストブレイクスイーツ」予想 1 位は「ボンボローネ」

『ホットペッパーグルメ外食総研』がピックアップした 26 の「ネクストブレイクスイーツ」候補（各スイーツ詳細は次ページ）の中から、「知っているが食べたことがなく、食べてみたい」「知らなかったが食べてみたい」を合わせた「食べてみたい・計」が最も高かったのは「ボンボローネ」（58.2%）でした。2 位、3 位には「カンノーリ」（57.6%）、「フラン」（56.8%）が入り、海外の伝統的なスイーツ、特にイタリアやフランスのデザートへの関心が高いことがうかがえます。また、TOP10 の中で「知っているが食べたことがなく、食べて

ネクストブレイクスイーツTOP10				
順位	メニュー	食べてみたい・計(%)	知っているが食べたことがなく、食べてみたい(%)	知らなかったが食べてみたい(%)
1	ボンボローネ	58.2	7.8	50.4
2	カンノーリ	57.6	7.2	50.4
3	フラン	56.8	8.6	48.2
4	ドバイチョコ	55.4	11.7	43.7
5	クナーファ	54.2	5.1	49.1
6	バクラヴァ	53.8	6.2	47.6
7	韓国ドーナツ (クアベギ)	51.9	8.7	43.2
8	マラサダ	50.8	10.3	40.5
9	菠蘿油 (菠蘿包)	50.6	5.3	45.3
10	カッサータ	49.9	7.5	42.4

(n=1,035/各単一回答)

※提示したスイーツの選択肢と各スイーツの説明は次ページ

みたい」割合が高かった「ドバイチョコ」（11.7%）や「マラサダ」（10.3%）などは、SNS

などで名前の認知度がありながらも提供店舗が限られており、ネクストブレイクな状態にありそうです。

### ■『ホットペッパーグルメ外食総研』研究員からの解説

#### ネクストブレイクスイーツは「海外トレンドの導入」と「定番スイーツの革新」から生まれる？

今回の「ネクストブレイクスイーツ」ランキングでは、「ボンボローネ」や「カンノーリ」のような聞き慣れない海外スイーツが上位に入りました。これらは SNS を中心に“映える”ビジュアルが話題となり、近年専門店も登場。次の大ヒットを待つ状況が整いつつあります。また、近年のスイーツ市場は「生ドーナツ」や「さまざまなフレーバーのカヌレ」など、新たなアレンジが加わることでヒットにつながるパターンも少なくありません。そういう意味で、すでに好きなスイーツ（次ページ）の中でも「アップルパイ」や「チュロス」などは最近アレンジを目にする機会が増えており、こちらもヒットの予感です。物価高騰の影響で節約傾向が強まる中でも「特別なご褒美」としてのスイーツ需要は根強く、スイーツ市場は今後も、海外トレンドの導入と定番スイーツの革新が共存しながら発展していくのではないのでしょうか。



『ホットペッパーグルメ外食総研』  
研究員 田中 直樹

本件に関する  
お問い合わせ先

<https://www.recruit.co.jp/support/form/>

2025年3月12日

## 【アンケート調査概要】

- 調査期間：2025年1月24日（金）～2025年1月25日（土）
- 調査方法：インターネットリサーチ
- 調査対象：全国20代～60代男女（株式会社マクロミルの登録モニター）
- 有効回答数：1,035件（男性517件、女性518件）

※提示したメニュー：パネトターネ（主にクリスマスに食べられるイタリアの伝統的なドライフルーツが入った発酵菓子パン）、ボンポローネ（生地を揚げて砂糖をまぶし、中にカスタードやチョコレートのクリームをたっぷり詰めたイタリアの国民的スイーツ）、カンノーリ（イタリア・シチリアの伝統菓子。小麦粉の生地の中にたっぷりのリコッタチーズやクリームを詰めたもの）、カッサータ（イタリア・シチリアの伝統菓子で、果汁かりキュールで湿らせたスポンジケーキに、リコッタチーズと果物の砂糖漬けを重ねたもの）、クローフル（クロワッサンの生地をワッフルメーカーで焼いた、韓国発祥のスイーツ）、パッピンス（韓国のスイーツで、大きな器にたっぷりの氷と小豆やアイスクリームなどがのったもの）、カタラーナ（スペインのカタルーニャ地方のスイーツで、卵や牛乳、生クリーム、砂糖、小麦粉などを使って作られ、冷蔵庫または冷凍庫で冷やし、食べる直前に表面に砂糖をふってバーナーで炙って表面を焦がす）、豆花（豆乳を固めたなめらかな豆腐にシロップや小豆、ナッツや餅を添えて食べる）、パイナップルケーキ（台湾発祥で、パイナップルジャムとバターで作った餡をクッキー生地を包んで焼いたもの）、菠蘿油・菠蘿包（ポーローヨー、ポーローバウ、香港のパンの一種で、パン生地の上にクッキー生地を被せて焼くのが特徴）、エッグタルト（マカオ、香港の名物で、ペイストリー生地の器にエッグ・カスタードをのせて焼いたもの）、芋圓（蒸して柔らかくしつぶした里芋に水及びサツマイモの粉もしくはジャガイモの粉を混ぜて成形し、ゆでて作ったもので、シロップなどと食べる）、愛玉子（オーギョーチ、植物の種を使って作る独特の食感の寒天のようなもので、レモンシロップとともに食べるのが一般的）、マラサダ（ハワイのスイーツで、クリームをドーナツ生地をつつみ、砂糖をまぶして揚げたもの）、ギリシャヨーグルト（普通のヨーグルトと違って水切りがされている、クリーミーな食感が特徴のギリシャ発祥のヨーグルト）、チェリーパイ、アップルパイ、キャロットケーキ（すりおろしたにんじんを生地に混ぜ込み、シナモンやナツメグ、生姜などのスパイスやナッツ類を使ったケーキ）、ブラウニー（チョコレートとココアパウダーを使って焼いたしっとりした四角いケーキのような形で、ナッツ類やチョコチップなどが入ることが多いアメリカ発祥のスイーツ）、チュロス（断面が星形の細長い形状のドーナツで、砂糖やシナモンなどをまわして食べることが多い）、シュガーバタークレープ（もちもちクレープ生地にバターを塗って砂糖をかけたシンプルなスイーツ）、フラン（タルトの土台にプリンに似たカスタード生地を流して焼いたヨーロッパのお菓子、もっちりとした食感が特徴）、バクラヴァ（何十層にも重ねられた薄いパイ生地をビスターチオやクルミを挟み、バターシロップをかけた中東のお菓子）、クナーファ（小麦粉でできた糸状のサクサクとした生地をチーズを挟んで焼き、ナッツとシロップをかけた中東のお菓子）、ドバイチョコ（板チョコの中にビスターチオペーストとトモロコシの粉で作ったパリパリの細麺のような「カダイフ」を入れたもの）、韓国ドーナツ・クアベギ（材料にもち粉を使うことが多い、もっちり食感の韓国のねじりドーナツ）

## ■「食べたことがあり、好きなスイーツ」の中で“ネクストブレイク”候補は…？

「食べたことがあり、好きなスイーツ」に関する調査では、「アップルパイ」(72.1%)が圧倒的な人気を誇り、「チュロス」(62.5%)、「ブラウニー」(60.9%)が続く結果となりました。「アップルパイ」「ブラウニー」に加え、「チェリーパイ」(20.3%)、「キャロットケーキ」(18.6%)などはアメリカ発祥のものやアメリカ家庭料理のイメージが強く、アメリカンなスイーツが定番のものとして愛されていることがわかります。また、「エッグタルト」(34.2%)や「ギリシャヨーグルト」(32.7%)といった、最近専門店を目にする機会が増えてきたスイーツも上位にランクインしました。

(n=1,035/各単一回答) ※提示したメニューは上記

食べたことがあり、好きなスイーツTOP10		
順位	メニュー	%
1	アップルパイ	72.1
2	チュロス	62.5
3	ブラウニー	60.9
4	エッグタルト	34.2
5	ギリシャヨーグルト	32.7
6	パイナップルケーキ	22.9
7	カタラーナ	21.6
8	チェリーパイ	20.3
9	シュガーバタークレープ	18.8
10	キャロットケーキ	18.6

## ■『ホットペッパーグルメ外食総研』トレンド座談会とは

シーズンごとに“今”はやりの外食トレンドを発表する、リクルートの外食のプロフェッショナル集団による座談会。アンケート調査や、レストランの現場から“生の声”を聞き、「外食のリアル」を語ります。メンバーは、飲食トレンドの数値化・可視化を行う『ホットペッパーグルメ外食総研』の研究者をはじめ、女子トレンド、高級店トレンドなど、さまざまな分野のスペシャリストで構成されます。

2025年3月12日

## リクルートグループについて

1960年の創業以来、リクルートグループは、就職・結婚・進学・住宅・自動車・旅行・飲食・美容などの領域において、一人ひとりのライフスタイルに応じたより最適な選択肢を提供してきました。現在、HRテクノロジー、マッチング&ソリューション、人材派遣の3事業を軸に、60を超える国・地域で事業を展開しています。リクルートグループは、新しい価値の創造を通じ、社会からの期待に応え、一人ひとりが輝く豊かな世界の実現に向けて、より多くの『まだ、ここにはない、出会い。』を提供していきます。

詳しくはこちらをご覧ください。

リクルートグループ：<https://recruit-holdings.com/ja/> リクルート：<https://www.recruit.co.jp/>