

～2014年夏・トレンド予測レポート～

日本で新たなブームの予感・・・

アメリカ西海岸発の『**パンチボウル**』に、この夏注目！

暑い夏を涼しげに演出…仲間とシェアする華やかカクテル
海外セレブリティに人気のパーティーメニューが、ついに日本上陸

生活者の意識・実態に関する調査をおこなうトレンド総研(東京都渋谷区)は、2014年夏のトレンドとして、アメリカ西海岸発のパーティードリンク『パンチボウル』に注目し、レポートいたします。

▽レポート内容

- 1:『パンチボウル』とは
- 2:トレンドの専門家が語る、『パンチボウル』注目の背景
- 3:早くも日本に上陸…『パンチボウル』を提供する店舗
- 4:企業も『パンチボウル』に注目！自宅での楽しみ方も紹介



※画像提供: アサヒビール株式会社

1:『パンチボウル』とは

アメリカ発のスイーツがぞくぞくと日本に上陸している現在。最近では、フードやドリンクにおいても、その流れが加速しています。こうした中で、今年の夏特に注目したいのが、『パンチボウル』と呼ばれるパーティードリンクです。

『パンチボウル』とは、アメリカのセレブリティの間で今、人気が再燃しているお酒の楽しみ方で、大きなボウルに、ベースとなるお酒と氷を入れ、フレッシュフルーツやハーブなどを好みに応じてトッピングしたもの。1つの『パンチボウル』を“大勢でシェアする”スタイルであることが大きな特長です。

その見た目の華やかさから、近年LAなどのアメリカ西海岸地域を中心に、セレブリティのパーティーで楽しまれているほか、最近では日本でも『パンチボウル』を提供する店舗が増えており、流行感度の高い20～30代の男女から支持を集めています。暑い夏を涼しげに演出してくれる『パンチボウル』は、これからの季節、ますます人気が高まっていくと予想されます。

2:トレンドの専門家が語る、『パンチボウル』注目の背景

今回は、『パンチボウル』が日本でも注目されるようになった背景について、トレンドウォッチャーのくどうみやこさんにお話をお伺いいたしました。

■日本における「アメリカ西海岸スタイル」ブーム

現在、衣食住、さまざまな分野で“アメリカ西海岸スタイル”の注目度が高まっています。今年5月には、西海岸のファッションやカルチャーをコンセプトにした商業施設「ソーカルリンク表参道」がオープン。さらに秋には、コーヒー界のアップルと評されるサンフランシスコ発の「ブルーボトルコーヒー」が日本に上陸予定です。またインテリアでも、北欧風から西海岸テイストへとトレンドが移行するなど、西海岸の空気感を取り入れたライフスタイルがブームになっています。

■アメリカ西海岸で人気が再燃する『パンチボウル』

そして、このアメリカ西海岸で今話題になっているドリンクが『パンチボウル』です。もともと『パンチボウル』は、米国やヨーロッパでは昔から大勢の人が集まる場で楽しまれていた飲み物ですが、2010年頃から人気が再燃しました。

再ブームのきっかけは、カクテルの歴史家であるデビッド・ウォンドリッチが書いた『パンチボウル』に関する書籍が、食のオスカーといわれるジェームズ・ピーアード賞を受賞したこと。この本を通じて『パンチボウル』があらためてセレブたちの目にとまり、アメリカ西海岸地域を中心として、ウエディングやパーティーなどさまざまな場で楽しめるようになりました。

■『パンチボウル』が日本でもトレンドになりつつある背景

ボウルからシェアして飲む『パンチボウル』は、日本人にとっても、子供の頃から知っている「フルーツポンチ」を連想させるものであり、実は馴染みのある楽しみ方です。

さらに近年日本では「シェアハウス」で暮らす若者が増えたり、ファーストフードや飲食店でも「シェアメニュー」が目立ったりと、みんなでシェアする価値観が広がりを見せています。大勢でワイワイ盛り上がり仲間意識を高める、「シェアするパーティースタイル」も人気を集めており、現在の日本は『パンチボウル』が受け入れられる土壌が整っていると言えるでしょう。

ちなみに、すでにブームになっている「サングリア」も、海外では大勢でシェアする『パンチボウル』スタイルで楽しめることが多いお酒。実際に日本でも『パンチボウル』を提供する店舗が登場しており、「シェアするドリンク」として人気に火が付きはじめています。

また、身近な材料で作ることができるため、今後は自宅で楽しむ人も増える予感。オリジナルのアレンジもしやすく、目をひく華やかな『パンチボウル』はホームパーティーなどにもぴったりです。またゲストを待たせることなく、すぐに全員でドリンクを味わうことができるため、ホスト側の準備が軽減されるのも受け入れられやすいポイントと言えるでしょう。



くどうみやこ / トrendウォッチャー

「トレンドウォッチャー」として、トレンドや時流をとらえた情報を様々なメディアを通じて発信。テレビ・ラジオ番組の出演から企画、サイト運営、メディアコンテンツや商品の企画プランニング、講演、執筆業など、活動の幅は多岐にわたる。近年は、大人マーケティングの分析、大人のライフスタイルの提案、新しい大人ライフを提唱する「大人ライフプロデューサー」としても活動中。

3: 早くも日本に上陸…『パンチボウル』を提供する店舗

最近では日本でも『パンチボウル』のメニューを提供する店舗が登場し、人気を集めています。今回は、都内で『パンチボウル』が楽しめる3店舗をご紹介します。

■RISTORANTE VENIRE VENIRE

本格イタリアンが楽しめるほか、ウエディングパーティーの会場としても人気の高い「リ스토랑テ ベニーレ ベニーレ」では、飲み放題のディナーコースや、パーティーのウェルカムドリンクにおいて『パンチボウル』を提供中。「ベリーサングリア」「サングリア」「モヒート」「レモンブリッツァー」「プラム」の全5種類を展開しています。

中でも人気が高いのは「モヒート」と「ベリーサングリア」です。「モヒート」は、モヒートリキュールをソーダで割って氷を入れた、キリッとした口あたりの『パンチボウル』。1つのボウルに対して4〜5個と、ふんだんに使われたライムが爽やかさを引き立てます。また、少量のシロップで甘さも加わっているため、モヒート本来の味わいを大切にしながらも、飲みやすく仕上げられています。一方の「ベリーサングリア」は、赤ワインベースのサングリアに氷を入れ、オレンジ、レモン、ベリー、ミントをトッピングしたもの。赤いサングリアとカラフルなフルーツが、パーティーの気分を高めてくれます。



パンチボウル モヒート

さらに、これからの季節におすすめなのが「レモンスプリッツァー」の『パンチボウル』。白ワインをソーダで割って氷とレモン果汁を入れ、レモンスライスとミントをトッピングした、見た目にも涼やかなドリンクです。白ワインの芳醇な香りと、レモンやミントのさっぱりとした味わいが、夏の暑さをやわらげてくれます。

※提供価格:パーティーメニュー(飲み放題プラン)・・・5,000円(税別)、メニュー提供開始日:提供中



パンチボウル ベリーサンテリア



パンチボウル レモンスプリッツァー

▼店舗からのコメント

当店では、西海岸のパーティーシーンで欠かせないアイテムになりつつある『パンチボウル』に早くから注目。主に夏の女子会でのパーティードリンクや、ウェディングでのゲストドリンクとして楽しんでいただいております。流行に敏感な女性のお客様を中心に大好評いただいております。最近では、『パンチボウル』を目的にご来店くださる方もいらっしゃるほどの人気メニューです。(「リストランテ ベニーレ ベニーレ」マネージャー・加藤敏幸さん)



▼店舗情報

- 住所: 東京都渋谷区神宮前 4-31-10 YM スクウェア原宿 5～6F
- TEL: 03-5775-5333
- 営業時間: ランチ/月～金 11:30～15:30、土・日・祝 11:30～16:00
ディナー/月～土・祝前日 17:00～23:00、日・祝 17:00～22:30
- アクセス: 明治神宮前駅より徒歩 1 分

■GLASS DANCE Roppongi

世界のビールと、お酒にあう豊富なおつまみが味わえることで人気の「GLASS DANCE 六本木店」。仕事帰りのビジネスマンや観光客など、さまざまな人が集まる同店でも、今年の夏から『パンチボウル』の提供がはじまります。展開するのは「シトラスパンチボウル」と「サンテリアパンチボウル」の2種類です。

特にお店のイチオシなのが「シトラスパンチボウル」。こちらはボウルの中のドリンクが2層に分かれており、上の層にはスパークリングワインをグレープフルーツジュースで割ったもの、下の層にはグレナデン・シロップ(ザクロ果汁のシロップ)がそれぞれ使われています。見た目にも楽しい『パンチボウル』は、パーティーシーンで盛り上がること間違いなしです。

トッピングには、グレープフルーツ、レモンスライス、ミントを使用。さっぱりとした味わいで飲みやすく、ザクロの甘味と柑橘の酸味もマッチしています。



シトラスパンチボウル

※提供価格:1,580円(税別)、メニュー提供開始日:2014年7月22日(火)～

▼店舗からのコメント

六本木という土地柄、海外からのお客様も多い同店では、常に食の最新トレンドを意識しています。今年の夏は、パンケーキやポップコーンに続くアメリカ発のトレンドとして、昨年頃から名前を耳にするようになった『パンチボウル』に注目。**夏の期間限定ドリンクとして展開をスタート**いたします。提供する2つの『パンチボウル』は、カクテルの知識を活かして考案した、当店オリジナルのメニュー。特に女性のお客様に、ぜひお楽しみいただきたいと考えています。

(「GLASS DANCE 六本木店」店長・塩見真隆さん)



▼店舗情報

- 住所: 東京都港区六本木6-1-23 ホテルアルカトーレ六本木B1F
- TEL: 03-3475-6078
- 営業時間: モーニング／7:30～9:30、ランチ／11:00～14:30、ディナー／月～木 17:00～24:00 金・土 17:00～翌4:00
- アクセス: 六本木駅3番出口より徒歩1分

■ BLUE BRICK LOUNGE (YOKU MOKU 青山本店)

贈り物にぴったりのお菓子を揃えるショップとあわせて、静かなお茶の時間や夜のおしゃべりを楽しめる場として「BLUE BRICK LOUNGE」を展開するYOKU MOKU青山本店。夕方からは「バールタイム」として、お酒をおいしく楽しめるフレンチをベースとした料理がメニューに加わり、夜が更けるまでの味わい深いひとときを楽しむことが可能です。

そんなYOKU MOKUにおいて7月中旬より提供開始されるのが「**ヴィニャ・アルバリ サングリア パンチボウル**」、「**フルーツティーパンチボウル**」という、2つの『パンチボウル』です。

「ヴィニャ・アルバリ サングリア パンチボウル」は、**今ブームのサングリアに、スライスしたオレンジとレモンを加えた、果実感たっぷりの『パンチボウル』**。赤ワインベースのサングリアと柑橘系の果物で、すっきりとした甘さを楽しむことができます。

「フルーツティーパンチボウル」は、サングリアにティーリキュールと炭酸水を加え、フルーツをふんだんに加えた、**落ち着いた味わいと飲みやすさが特長の『パンチボウル』**です。フルーツは、オレンジ・レモン・ライム・りんご・白桃が使われています。爽やかな味わいで、女子会やちょっとした集まりの乾杯ドリンクにぴったりです。

※提供価格: ヴィニャ・アルバリ サングリア パンチボウル・・・2,500円(税込)、
フルーツティーパンチボウル・・・2,800円(税込) 、メニュー提供開始日: 2014年7月22日(火)～



ヴィニャ・アルバリ サングリア パンチボウル



フルーツティーパンチボウル

▼店舗からのコメント

西海岸のセレブリティたちの間で流行っているパーティースタイルに注目し、夏季限定のメニューとして、このたび新しく『パンチボウル』の提供をはじめます。

店舗がある場所が青山で、かつ女性のお客様にご来店いただくことが多いため、**女子会やちょっとした集まりなどで楽しめる、カジュアルセレブなパーティードリンクとしてご利用いただきたい**と考えています。

(YOKU MOKU 青山本店 BLUE BRICK LOUNGE／マネージャー・大木崇人さん)



▼店舗情報

●住所: 東京都港区南青山 5-3-3

●TEL: 03-5485-3340

●営業時間: 10:00～23:00 (日・祝 10:00～19:00)

※バールタイム 18:00～23:00 (日・祝除く) パンチボウルのご提供はバールタイムのみとなります。

●アクセス: 表参道駅A5出口より徒歩5分

4: 企業も『パンチボウル』に注目！自宅での楽しみ方も紹介

こうした背景から、現在は各メーカーも『パンチボウル』に注目しはじめています。今回は、いち早く『パンチボウル』に関連した取り組みをスタートしている、アサヒビール株式会社 業務用統括部・内崎亜希子氏へインタビューをおこないました。

▼『パンチボウル』に注目した背景

当社では、「アサヒスーパードライ」「アサヒスタイルフリー」などのビール類を中心としたラインナップを展開していますが、**近年はビールに加え、カクテルなどにも力を入れています**。中でも、ビールを飲む習慣がない若い女性たちに、気軽にお酒を楽しんでいただける、新しいスタイルを提案したいと、かねてから考えていました。

こうした中で注目したのが、**近年アメリカ西海岸を中心にトレンドとなっている『パンチボウル』**です。ちょうど日本においても、**海外では『パンチボウル』の定番とされる「サングリア」がブームになっていた**タイミングだったこともあり、**『パンチボウル』というスタイルそのものが今後日本でも人気になっていくと予想**し、展開に踏み切ることになりました。

現在は、『パンチボウル』の認知拡大に取り組んでおり、若者が集う飲食店を対象にして、みんなでシェアする新しい飲み方として提案を積極化しています。

▼家庭における『パンチボウル』の楽しみ方

『パンチボウル』は自宅でも手軽にお楽しみいただけるドリンクです。当社でもいくつかの家庭用レシピを紹介していますが、**中でも特におすすめなのが「フレッシュモヒート パンチボウル」と「サングリア パンチボウル」**。いずれも**ベースとなるお酒をボウルに注いで氷を入れ、フルーツやミントをトッピングするだけ**と、すごく簡単に作ることができます。

ご家族でぜひお楽しみいただければと思います。

「フレッシュモヒート パンチボウル」

＊材料:

モヒートフレーバリーキュール (ボルスモヒート) 200ml、
炭酸水 (ウィルキンソンタンサン) 800ml、
ライム・レモン各 2 個、ミント適量

＊作り方:

ボウルを用意して、リキュールを炭酸水で割り、氷を入れる。
カットしたライムとレモンをトッピングし、ミントを散らす。



「サングリア パンチボウル」

＊材料:

赤ワインベース サングリア (ヴィニャ・アルバリ・サングリア) 1000ml
オレンジ・レモン各 1 個

＊作り方:

ボウルに赤ワインベースのサングリアと氷を入れる。
オレンジとレモンをスライスしてトッピングする。



■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料ご希望の方は下記までご連絡ください■

トレンド総研 <http://www.trendsoken.com/> 担当: 福田 (ふくだ)
TEL: 03-5774-8871 / FAX: 03-5774-8872 / mail: info@trendsoken.com