



砂糖の代わりの甘味素材

デーツペースト

デーツの市場

世界で2番目に多い生産量

世界の生産量 単位：トン(1,000kg)

種類	2007/2008	2017/2018
レーズン	1,061,000	1,196,500
デーツ	666,009	1,025,000
プルーン	199,204	242,666
アプリコット	137,100	226,760
いちじく	104,600	135,400

先進国におけるデーツの年間消費量

国名	消費量(トン)	K g /人
フランス	21,070	0.33
アメリカ	15,880	0.05
イギリス	12,280	0.19
ドイツ	11,060	0.14
カナダ	8,870	0.24

データ元：INC 2017/2018



イスラエルのオープンマーケットのお店では、数多くのドライフルーツが販売されています。デーツも同様にいくつかの種類が販売されております。

日本の2018年通関統計の輸入量は約1,300トンしかなく、1人当たり換算では0.01kg/年となりますが、2008年（輸入量765トン）比では1.7倍と大幅な増加になりました。また、小売りでも頻繁に見かけるようになり、知名度は益々上がっている。

美と健康のイメージを持つデーツ

デーツは、紀元前から食されている食べ物です。

日本でも5年以上前から、ダイエット食（美容）と健康を意識する食べ物として女性誌に掲載されることが度々ありました。

所得向上による美と健康への消費拡大は世界共通の現象です。日本においても、女性の所得増加により、女性の消費拡大は益々期待されます。

女性だけでなく、男性においても美容と健康を意識する時代に入りました。



中東で有名なスイーツ
HALVA

資料 1 : 女性の収入推移

国税庁 給与統計より 1年を通じて勤務した給与所得者（役員なども含む、民間の事業所）

	男 性					女 性				
	H20	H25	H30	増減		H20	H25	H30	増減	
	2008年	2013年	2018年	10年前比	5年前比	2008年	2013年	2018年	10年前比	5年前比
給与所得者総数（万人）	2782	2754	2946	164	192	1806	1892	2081	275	189
平均年齢（歳）	44.5	45.2	46.3	2	1	44.3	45.3	46.5	2	1
平均給与（万円）	533	511	545	12	34	271	272	293	22	21
正規雇用者数（万人）		2095	2245		150		960	1077		117
平均給与（万円）		527	560		33		356	386		30
非正規雇用者数（万人）		314	354		40		726	813		87
平均給与（万円）		225	236		11		143	154		11
給与所得者の給与別構成（万人）										
300万円以下	619.7	663.8	614.5	-5	-49	1199.7	1238.1	1245.2	46	7
300-600万円以下	1333.0	1343.8	1430.9	98	87	508.8	552.9	698.9	190	146
600-900万円以下	543.8	507.2	589.7	46	82	71.3	76.9	105.4	34	29
900万円超	285.3	238.7	310.8	26	72	25.6	24.1	31.3	6	7

＜健康を意識したと考えられる消費動向＞

支出項目	2004年	2009年	2014年	2018年	2004年比	2009年比	2014年比	備 考
消費支出（食品以外含む全て）	1,240,676	1,222,748	1,252,190	1,269,005	102.3%	103.8%	101.3%	
食料品	313,655	314,335	328,953	348,937	111.2%	111.0%	106.1%	
魚介の缶詰	802	802	861	1,032	128.6%	128.6%	119.9%	サバ缶が影響か？
牛肉	6,341	6,370	6,822	7,316	115.4%	114.9%	107.3%	高齢者も肉を食べることを推奨された影響か？
豚肉	7,037	7,702	8,725	9,856	140.1%	128.0%	113.0%	高齢者も肉を食べることを推奨された影響か？
鶏肉	3,029	3,903	4,603	5,131	169.4%	131.5%	111.5%	サラダチキンの影響か？
ヨーグルト	2,637	2,736	3,953	4,717	178.9%	172.4%	119.3%	
生鮮野菜	20,814	20,889	23,022	24,983	120.0%	119.6%	108.5%	
キャベツ	753	811	978	1,109	147.4%	136.7%	113.4%	食物繊維を連想させる代表的な野菜
ほうれんそう	735	687	738	764	104.0%	111.3%	103.6%	緑黄色野菜（カロテンが多い）
ブロッコリー	473	515	629	781	165.2%	151.5%	124.0%	緑黄色野菜（カロテンが多い）
にんじん	719	729	817	888	123.5%	121.8%	108.6%	緑黄色野菜（カロテンが多い）
たまねぎ	880	910	1,135	1,105	125.5%	121.4%	97.3%	血液サラサラ
れんこん	233	298	353	356	152.8%	119.6%	100.8%	低カロリー、食物繊維、女性に人気の野菜
かぼちゃ	426	444	506	530	124.6%	119.4%	104.8%	緑黄色野菜（カロテンが多い）
トマト	1,971	2,127	2,559	2,917	148.0%	137.2%	114.0%	緑黄色野菜（カロテンが多い）
ピーマン	509	541	613	761	149.5%	140.8%	124.1%	緑黄色野菜（カロテンが多い）
他の野菜のその他	994	1,016	1,229	1,491	150.0%	146.7%	121.4%	
納豆	1,323	1,158	1,190	1,518	114.8%	131.1%	127.6%	
他の野菜・海藻加工品のその他	437	440	545	667	152.6%	151.8%	122.5%	野菜，豆類，海藻を主成分として工業的加工を施したもの
バナナ	1,359	1,817	1,568	1,765	129.8%	97.2%	112.5%	一時ブームは去ったが、復活した？
果物加工品	610	593	922	1,212	198.6%	204.4%	131.6%	ドライフルーツが分類されるが、影響度は不明
サラダ	1,053	1,199	1,611	2,073	196.8%	172.9%	128.6%	時短と野菜（食物繊維）摂取で顕著に伸びている
茶飲料	2,208	2,319	2,402	2,934	132.9%	126.5%	122.1%	
コーヒー	1,534	1,702	2,011	2,157	140.6%	126.7%	107.2%	
乳酸菌飲料	1,000	1,113	1,219	1,386	138.7%	124.5%	113.8%	
ミネラルウォーター		909	1,134	1,351		148.6%	119.1%	
健康保持用摂取品	5,380	4,750	5,541	6,302	117.1%	132.7%	113.7%	サプリメントが分類される
スポーツ月謝	3,189	3,248	3,776	3,955	124.0%	121.7%	104.7%	

データ元：総務省家計調査 総世帯から1人あたりに換算 単位：円／年間／人

資料 3 : 総患者数（厚生労働省）

総患者数（厚生労働省）

単位：千人

年度		1996	1999	2002	2005	2008	2011	2014	2017
高血圧性疾患	男性	2943	2860	2791	3126	3340	3822	4450	4313
	女性	4551	4330	4202	4691	4643	5259	5676	5643
脂質異常症(高脂血症)	男性	260	-	-	427	-	525	596	639
	女性	705	-	-	1103	-	1361	1465	1565
糖尿病	男性	1133	1116	1208	1323	1312	1487	1768	1848
	女性	1042	1000	1076	1147	1061	1215	1401	1442
悪性新生物	男性	684	649	674	792	837	830	876	970
	女性	679	621	605	630	680	695	750	812
気分（感情）障害	男性	159	-	-	338	-	-	418	495
	女性	274	-	-	586	-	-	700	781

素材としてのデーツ



アメリカのデーツの産地にある
デーツを使用したパンケーキ
一般的に使用されるバターの代わり
に硬めのデーツペーストが添えら
れる

日本でも、デーツはスナック用だけではなく、既に**素材として**多くのお店で**使われております**。

デーツ（品種問わず）の使用例

- ・アーモンドミルクに
- ・野菜スムージーに
- ・RAW SWEETSをコンセプトとしたケーキ類に
- ・オーストラリア発祥のスイーツに
- ・パンのセンターに（餡子の代わり）

これらのお店又は商品の共通点

- ・**砂糖を使用しない（砂糖の代わりにデーツを使う）**
- ・**女性の顧客が多い**
- ・**女性の経営者や従業員が多い**

デーツペーストとは



商品名	いろいろ使える デーツペースト
名 称	乾燥果実加工品
原材料名	デーツ
原料原産地名	アメリカ
内容量	1 k g × 1 0 袋
賞味期限	6 か月
保存方法	冷暗所（冷蔵推奨）

栄養成分		
カロリー	286	Kcal
たんぱく質	2.2	g
脂質	0.2	g
炭水化物	72.8	g
食物繊維	8.0	g
食塩相当量	0.0	g
カリウム	710	mg
マグネシウム	41	mg

コンセプトは、「砂糖の代わりの甘味素材」！



- ・いろいろな使い方のなかでも、通常の軟らかいペーストではできない、**形が崩れない**ことを目指しました。
- ・デーツをペーストにする作業は、ミキサーの洗浄含めて面倒です。
ユーザーの**手間を省くこと**を目指しました。

補足資料 1

製造工程

原料受入 → 目視選別 → マグネット（12,000ガウス）→ カット加工
→ マグネット（12,000ガウス）→ ペースト加工 → 包装・軽量 → 梱包

※加熱工程はありません

微生物規格

項目	最大値
一般生菌数	50,000個／g
大腸菌群	陰性
大腸菌	陰性
カビ・酵母	10,000個／g

微生物規格は、加熱工程を経ないため、
元の原料となるデーツと同じ値となっております。



補足資料 デーツペーストの微生物検査結果（冷蔵・室温）

保管温度	試料	経過日数	一般 生菌数 /g	大腸菌 /0.1g	大腸菌群 /0.1g	真菌 /g	水分値 g/100g	水分活性
冷蔵	元原料		1400	<3	3.6	<10	21	0.66
冷蔵	ペースト 検体201	3	210	陰性	陰性	120	21.5	0.71
		306	5	陰性	陰性	50	20.6	0.69
	ペースト 検体202	11	440	陰性	陰性	90	23	0.73
		388	360	陰性	陰性	<10	22.0	0.70
室温	ペースト 検体402	4	390	陰性	陰性	120	20.8	0.71
		309	5000	陰性	陰性	<10	20.3	0.67
	ペースト 検体403	10	390	陰性	陰性	100	21.8	0.70
		315	6	陰性	陰性	<10	18.7	0.64

※元原料の大腸菌、大腸菌群は、現地メーカーによるMPN法の値

賞味期限設定の検査継続中です。

デーツペーストの使用例



焼かないブラウニー
(デーツ、ココアパウダー、
ラム酒、ドライフルーツ)



パウンドケーキ (デーツ、無塩
バター、卵、薄力粉)



デーツと白玉粉で作った餅



デーツと白いんげん豆の水煮で
作った餡

彩りが悪いのはご勘弁ください... m(_ _)m

番外編 デーツの使用事例



デーツのベーコン巻き
メジョールにブルーチーズ、ハラペニョ、
生ハムをはさみ、ベーコンで巻く
前菜に最適です。



ハンバーガーに挟む
デグレットノアを刻んだものをブルーチーズに混
ぜ合わせる。



サラダのトッピング
デグレットノアを刻んだものをトッピング。
ドライクランベリーとクルミ、
フレッシュのベリー類とブルーチーズを
使用している。

お問い合わせは、**ドライフルーツ**のお悩み相談所「**三つの海**」の

株式会社 三 海

東京都千代田区外神田 5 - 4 - 9 ハニー外神田第2ビル 1階

TEL : 03 - 3834 - 1756 FAX : 03 - 3834 - 1750

E-mail : sales@sankaico.com

URL : www.sankaico.com

検索キーワード「**ドライフルーツ 三海**」



ドライフルーツの使用例も掲載してます。トップページ左下のバナーをクリック！

