

# 活況を呈する乳由来たんぱく質を使った製品市場

2020年も乳由来たんぱく質を使った商品化が加速



ホエイたんぱく質とミルクたんぱく質を使った新製品の販売が好調に推移し、新記録を樹立しました

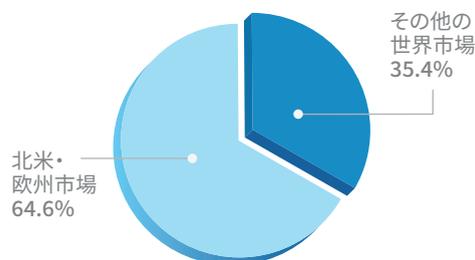


## ホエイたんぱく質を使った製品に対する需要の高まり

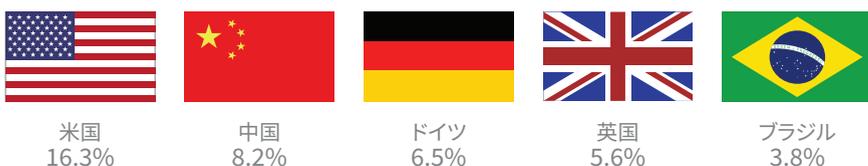


2020年に世界市場で新たに販売されたホエイたんぱく質を使った製品の数に注目すると、2019年に比べて3.3%増加しています。これは2015年から2020年にかけての年平均成長率(CAGR)が13.9%という驚異的な数字であるとともに、2015年の新製品販売数に比べるとほぼ倍増しています。

### 世界市場におけるホエイたんぱく質を使った食品・飲料市場の新製品の販売実績



国内におけるホエイプロテインの新製品の数は5年間で2倍に成長しました。



2020年度の世界市場におけるホエイたんぱく質を使った食品・飲料市場の新製品数では、図に示す上位5カ国の市場が**40%**を占めています。また、**5分の1**をアジア市場が占める結果となりました。

## ホエイたんぱく質の製品への活用



ホエイたんぱく質は、スポーツ栄養食品や乳幼児向け食品のカテゴリーが牽引役となる一方で、乳製品、シリアル、各種ベーカリー、デザート、スナックなどにも広く活用されているのです。

### 2020年度のホエイたんぱく質を使った食品・飲料市場の新製品の販売実績上位10選

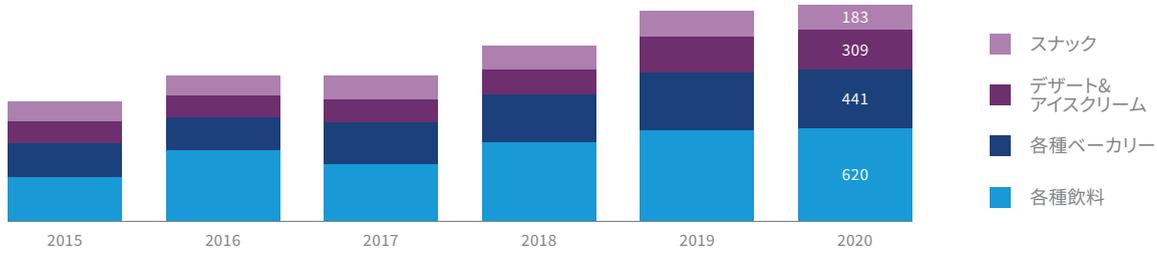


## 人気を集める たんぱく質含有製品



ホエイたんぱく質は、栄養面やその製品活用の面において、大きな効果が期待できます。その勢いは衰えることを知りません。以下の図は、ホエイたんぱく質を使用した製品の内訳です。

世界市場におけるホエイたんぱく質を使ったカテゴリ別新製品の販売実績

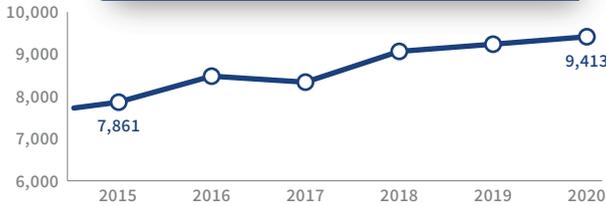


### ミルクたんぱく質を使った 新製品も新記録を樹立



ホエイたんぱく質を使った新製品に加えて、ミルクたんぱく質を使った新製品も2020年に記録を塗り替えました。

世界市場におけるミルクたんぱく質を使った食品・飲料市場の新製品の販売実績

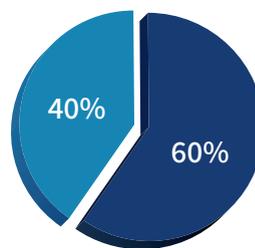


2015年から2020年におけるCAGRは3.7%、製品販売数も19.7%増加しました。

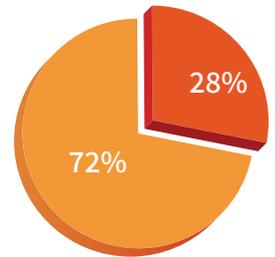
### たんぱく質の含有率が高いことを アピールする製品が好調。



パッケージに高たんぱくであること、またはたんぱく質を含むことを示し、消費者に乳由来たんぱく質の魅力のアピールする企業が増加傾向にあります。



● ホエイたんぱく質



● ミルクたんぱく質

### ご存知ですか？



乳由来たんぱく質を使った新製品は植物性たんぱく質を使った新製品の販売数を上回っています。

乳由来たんぱく質こそ食品開発者において最適なたんぱく質として認識されています。



乳由来たんぱく質を使った新製品と植物性たんぱく質を使った新製品の比較  
世界市場における販売実績



2020年には、世界の主要地域の大部分において乳由来たんぱく質を使った新製品の販売数が増加しました

### 市場拡大を牽引するアメリカ産乳由来たんぱく質を新製品開発にご活用ください。



乳由来たんぱく質を取り巻く活況は今後も継続するものと考えられます。アメリカ乳製品輸出協会では、こうした人気が高く、栄養価と同時に機能性にも優れたアメリカ産乳原料を製品開発に活用する際のサポートを提供しています。アメリカは、多様な製品活用ニーズを満たす、持続可能性に優れた方法で生産されたホエイたんぱく質およびミルクたんぱく質原料を幅広く取り揃えています。

詳細については、  
[usdecjapan@marketmakers.co.jp](mailto:usdecjapan@marketmakers.co.jp)  
までお問い合わせください。

[linkedin.com/company/Think-USAdairy](https://www.linkedin.com/company/Think-USAdairy) [ThinkUSAdairy](https://www.facebook.com/ThinkUSAdairy)

出典: Innova Market Insights, Innova Database

食品・飲料カテゴリーに限定し、サプリメントおよび医学的栄養食品を除きます。ホエイたんぱく質には、ホエイたんぱく質、濃縮ホエイたんぱく質 (WPC)、加水分解ホエイたんぱく質 (WPH)、および分離ホエイたんぱく質 (WPI) が含まれます。

ミルクたんぱく質群には、ミルクたんぱく質、濃縮ミルクたんぱく質(MPC)、加水分解ミルクたんぱく質(MPH)、ミルクたんぱく質抽出物、および分離ミルクたんぱく質(MPI)が含まれます。

乳由来たんぱく質群には、ホエイたんぱく質、ミルクたんぱく質、カゼインたんぱく質、その他の乳由来たんぱく質など32種類が含まれます。

植物性たんぱく質群には、大豆、エンドウ豆、アーモンド、ポテト、小麦、米、オーツ麦、ハウチワマメなど70種類の原料が含まれます。

© 2021 U.S. Dairy Export Council | WW027J Managed by Dairy Management Inc.™