平成を振り返る

パンブーム

平成から令和へ。パンはいつの時代でも愛され続けています！

平成元年

1989 耳までやわらかい食パン

バブルの景気が残っているこの時代は「やわらかく、高級感のあるパン」がトレンド。大手製パンメーカーが耳までやわらかいパンを発売したところ大ヒットし、ブームとなりました。

平成2年

1990 チーズ蒸しパン

当時スイーツ界ではティラミスが大ブーム。それにヒント得た北海道の製パンメーカーがチーズを使った蒸しパンを開発したところ、瞬く間に人気が広がり、全国区でブームとなりました。

平成12年

2000 ベーグル

ニューヨークで大ヒットし、2000年に入った頃日本に渡ってきたベーグル。独特な食感でドーナツの様なかわいい形、さらにヘルシーなベーグルは若い世代を中心に大人気となりました。

平成17年

2005 焼きたてメロンパン

路上で焼きたてメロンパンの販売をよく見る様になったのはこの頃から。焼きたてのいい香りが街中に広がり、つい買ってしまう人が続出しました。

平成21年

2009 とろけるクリームパン

広島の老舗パン屋さんが東京に進出し、口どけなめらかなクリームパンが大ヒット。冷やして食べるという販売方法も話題となり、全国のパン屋さんに広がりました。

平成24年

2012 高級食パン

高級食材を使用し800円を超える食パンは、そのおいしさからあっという間に一大ブームを巻き起こしました。次々と高級食パン専門店が全国に広がり、6年が経った今でもブームは続いています。

平成25年

2013 コッペパン

店頭でお好みの具材をサンドしてもらうという販売方法が話題を呼び、一大ブームに。スイーツ系からおかず系まで何十種類も取り揃えるコッペパン専門店が急増しました。

平成26年

2014 シュトレン

この数年でクリスマスの定番となったのが、ドイツ発祥のシュトレン。この頃からイベントやメディアの影響で認知度が高まり、パン屋さんやケーキ屋さんだけでなく、百貨店でも置かれるようになりました。