

欧州食品市場の新常識 「グリーンラベル」

Yukaとグリーンラベルが変える
欧州食品市場
2026

- 総括
- 欧州消費者が求める「グリーンラベル」とは
- 流通と消費行動を支配するアプリ「Yuka」
の影響力
- 日本の「高品質・安心」 VS 欧州の「クリーン」
- ミニマリズムのレシピ戦略

*フランス市場を俯瞰し、ビジネス判断材料を提供

*データはすべて公的機関・専門調査会社から引用



1

総括

欧州食品市場の新常識「クリーンラベル」

欧州市場における食品・健康志向のトレンドは、「低カロリー」「オーガニック」から、
原材料の透明性とシンプルさ、安全性を極限まで求める

クリーンラベル（Clean Label）の時代へシフト

- **クリーンラベルの絶対条件**：安全性（原料シンプル化、添加物・超加工食品ゼロ）、トレーサビリティ、エコエシカル
- **購買行動**：消費者が店頭でアプリを使い、添加物リスクやエコエシカルを可視化して購入を判断
- **評価軸のギャップ**：日本の品質を足し込む「足し算」思考 vs 欧州の無駄を削ぎ落とす「引き算」思考
- **クリーンラベルの最適解**：添加物フリーのレシピ再設計と自然派ブランディングの両立

2

**欧州消費者が求める
「クリーンラベル」とは**

1. 定義：クリーンラベルとは？

クリーンラベルとは

オーガニック（BIO）のように法律やEU規制で
明確に定められた統一基準や公的認証制度が
存在するわけではなく、消費者の

「不自然なものを避けたい」

「食べたものが体にどう影響するかを知りたい」

という心理から生まれた、業界・市場主導のトレンド＝購買基準

オーガニックが「栽培・生産方法の厳格な法的基準」であるのに対し、

クリーンラベルは「消費者の目線に立った製品の誠実さ」を指し、

基本的には4つの要素で構成されている



1. 定義：クリーンラベルとは？

1. 原材料がシンプルであること

- **子供でも読めて、家庭の台所にあるような素材だけで作られている**
＝畑でとれた素材から、普通の家庭の台所や調理器具で1から作れるかどうか

2. 化学調味料を使用していないこと、

専門用語や難解な化学名を避け、何が入っているかが簡潔に伝わること

- **保存料、着色料、香料、化学調味料などの食品添加物（E番号）を使用していないこと**

*E番号・・・本来の意味：安全性が確認された食品添加物に対して振り分けられた識別番号

消費者の認識：もともとは安全基準のコードだったが、現在は「E番号がある＝添加物」

- **一見体に悪くなさそうな表示の落とし穴**

ビタミンC（酸化防止）、天然香料、抽出成分（アミノ酸、リモネン、旨味成分など）

→由来が天然であっても精製・添加された機能性成分＝不自然な加工としてネガティブに映る

1. 定義：クリーンラベルとは？

3. 製造工程や原材料の由来が透明であること

- **どこで誰が作ったか**

「どの農園・どの地域で」「どんな生産者が」育てた素材かまで追えること

- **どうやって作ったか**

原材料が加工されるプロセス（伝統的な製法か、過度な化学処理をしていないか）が開示されていること

- **環境や社会にどう影響しているか**

持続可能な農法か、フェアトレードか

1. 定義：クリーンラベルとは？

4. 製造・流通の過程で社会や地球環境を汚していないこと

- **パッケージング**

過剰包装、リサイクル不能な多層フィルムの使用はないか、リサイクル可能、脱プラ、生分解可能素材か

- **地球環境・気候変動への配慮**

輸送時のCO2排出（フードマイレージ/カーボンフットプリント）、フードロス（食品廃棄）の削減、有機農法や再生型農業（Regenerative Agriculture）の採用

- **人権・社会への誠実さ**

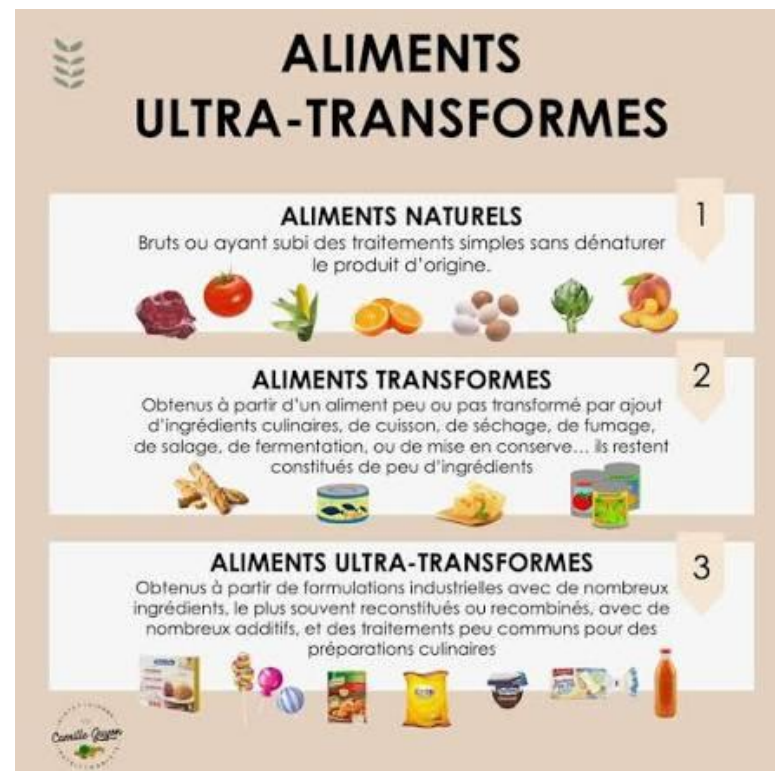
児童労働や不当な労働搾取がないか、生産者への適正な対価支払い（フェアトレード）、アニマルウェルフェア（動物福祉：卵や肉・乳製品の場合）

2. 背景：急速に広まった背景と「健康食品」の矛盾

■ 超加工食品（Ultra Processed Food）への強い警戒心

2023-2024年にかけて、
メディアや医療機関による超加工食品の
健康リスク報道

- 国際大手メディア：The Guardian、BBC、
Le Mondeなど
- 医学・科学専門誌：The BMJ、The Lancet、
JAMA
- 公的機関：WHO



→ 消費者の間で「化学的な加工に対する警戒心」が急上昇

2. 背景：急速に広まった背景と「健康食品」の矛盾

■ 「健康食品」の矛盾

- 「健康・環境に良いはず」のプラントベース/ヴィーガン食品の不完全さと落とし穴
現在、欧州ではヴィーガンや乳製品フリーの製品が多数流通
その多くは植物油脂や多くの添加物（E番号）を使用した超加工食品（UPF）
→ 添加物（E番号）や砂糖を過剰に入れないと美味しくない
- 健康意識の向上と共に、敬遠され始めている
→ 化学的に作った味だから結局そんなに美味しくない
- 欧州オーガニック業界バイヤーの苦悩
→ 「プラントベース＝不健康」のジレンマ



3. 現状：ヨーロッパにおける普及と「当たり前」化

かつてはオーガニック専門店や一部の健康志向層だけの選択肢だったが、
現在では大手スーパーのプライベートブランドや一般的なナショナルブランドでも、
棚に並ぶための前提条件へと変化している。

- バイヤー：味や価格以前にクリーンラベルを満たしているかが商談の最初のハードル

- 消費者：アプリ（Yuka）の普及

消費者が商品のバーコードを読み取り、原材料のクリーン度や添加物のリスクを
その場で100点満点で数値化・判定するアプリ（Yukaなど）が爆発的に普及
購入決定のフィルタリングとして標準行動化

クリーンラベルは直感的なイメージではなく、
店頭で瞬時に可視化および採点される時代へ



3

流通と消費行動を支配する アプリ「Yuka」の影響力

1. フランス発の健康採点アプリ : Yuka

■ 食品業界のルールを塗り替えた巨大プラットフォーム



Yuka

<https://yuka.io/>

- 欧州（特にフランス・イタリア・スペインなど）で爆発的に普及している
- 商品のバーコードをスキャンするだけで、その健康度を100点満点で採点する独立系アプリ
- 世界で8,000万人以上が利用
- 消費者の行動への圧倒的な影響力：統計データ（Yuka公式インパクトレポート）によると、ユーザーの92%が、アプリで評価が悪かった商品は棚に戻す、と回答
- 欧州の消費者は、メーカーの宣伝文句ではなくアプリの評価で意思決定
- 流通バイヤー・メーカーが恐れる理由：仏IFOPの調査では、食品メーカーの78%が、商品を開発・リニューアルする際、Yukaのスコアを意識して原材料を決めている、と回答
- 評価が低い商品は、スーパーのバイヤーから「売れないから置かない」とはじかれるため、業界全体が「Yukaで高得点を取るためのレシピ変更」を迫られている状況

1. フランス発の健康採点アプリ：Yuka



【健康面の評価】

1. 総合評価

緑【75-100点】：最高にクリーンな食品

黄緑【50-74点】：安心して買える合格ライン

オレンジ【25-49点】：購入を躊躇するレベル

赤【0-24点】：添加物や糖質が多すぎる警告

→ 高確率で棚に戻される

2. カロリー、脂質、塩分の数値と評価

3. オーガニックかどうかの表示

4. プロテインの数値と評価

5. 砂糖の数値と評価

*Yukaの総合点（100点満点）の構成

- ・ 栄養素（Nutri-Scoreベース）60%
- ・ 添加物（E番号のリスク評価）30%
- ・ オーガニック認証（BIO）10%



Mayonnaise
Miyam

1 40/100
Médiocre

Santé

Environnement

Défauts

Pour 100g

2

Calories

Trop calorique

754kcal ● ▾



Graisses saturées

Trop gras

11g ● ▾



Sel

Un peu trop salé

1,2g ● ▾

Qualités

Pour 100g

3

Bio

Sans pesticide de synthèse



4

Protéines

Quelques protéines

1,7g ● ▾

5

Sucre

Peu de sucre

0,5g ● ▾

1. フランス発の健康採点アプリ：Yuka



【環境面の評価】

1. 総合評価

- A. 緑【極めて低い】：地球を傷つけない最高レベルの持続可能な製品
- B. 黄緑【低い】：十分に環境配慮されている優良製品
- C. 黄色【中程度】：平均的、または一部に課題がある製品
- D. オレンジ【高い】：環境負荷が高く、エコ意識の高い層は避けるレベル
- E. 赤【極めて高い】：大量輸送、森林破壊、過剰包装など最悪の評価

2. 生物多様性を守れているかどうか

3. 原材料の調達から加工までのCO2の排出量（温室効果ガス）

4. トレーサビリティ

5. プラスチック容器など、リサイクルできないゴミをどれだけ出しているか

×

Mayonnaise

☆

⋮



1

B

Green-score

Faible impact

Santé

Environnement

Qualités

2



Bio

Préserve la biodiversité

✓

Défauts

3



Production

Impact modéré

54/100



▼

4



Origine

Non communiquée



▼

5



Emballage

Non configuré



▲

Personnaliser la consigne de tri

Le recyclage des emballages varie en fonction de votre commune.

Se localiser

Entrer un code postal

4

日本の「高品質・安心」

VS

欧州の「クリーン」

1. 評価軸の違い

	日本	欧州
品質の定義	「欠陥がないこと」 ○ 変色しない、形が均一、腐らない、衛生管理の徹底	「余計な加工がないこと」 ○ 素材そのまま、自然な変色や形不揃いは容認
加工・技術	「技術による解決（足し算）」 ○ ビタミンCで変色防止、エキスで旨味補強、保存料で日持ち	「過度な加工の排除（引き算）」 ○ 精製粉末や添加物による補強はUPF・不自然とみなす
パッケージ	「おもてなし・衛生の徹底」 ○ 1個ずつのプラ個包装、トレー、多層フィルムで傷・湿気防止	「環境・モラルへの誠実さの表れ」 ○ 過剰包装は即・環境破壊。脱プラ、リサイクル可能が前提
表示の考え方	「法の抜け道・印象形成（言い換え）」 ○ 「〇〇エキス」や「天然」と書いてナチュラルに見せる	「完全な透明性（誤魔化し不可）」 ○ E番号の有無、Yuka等での即時スキャンで見抜かれる

2. 「ブランドコンセプト」と「原材料設計」のズレ

日本国内的感覚

- 表示ラベルで判断する消費者がマジョリティではない
- 技術的合理性で表示ラベルを見る
- 技術的に安定した処方
- 食感を安定させるための配合
- 複数糖類の併用
- 添加物で品質維持
- 表記ルール
- ビタミンC、クエン酸、ペクチンなど添加物と見分けにくい表示

EU市場での見え方

- 表示ラベルで商品判断
- ブランドイメージとして表示ラベルを見る
- 工業的
- 超加工食品的
- 安価な大量生産感
- 自然ではない印象
- E番号の存在
- E番号の羅列で添加物がたくさん入ってる超加工食品 = 体によくない、印象を与える

5

ミニマリズムのレシピ戦略

1. Yuka における評価シミュレーション

■ 例：ヴィーガンアイスクリーム

	一般的な欧州の代替アイス	一般的葛アイス	クリーン葛アイス
原材料	水、砂糖、植物油脂（パーム油等）、加工デンプン、安定剤（増粘多糖類）、香料、着色料	果物、葛粉ミックス（寒天・加工でん粉・増粘多糖類）、トレハロース、ブドウ糖、グラニュー糖、クエン酸、ビタミンC	果物、本葛粉、有機キビ糖、レモン果汁
E番号原材料数	4 ~ 5	5	0
健康面 総合評価	オレンジ 30〜40点	赤 10〜15点	緑 90〜95点
添加物リスク	中〜高	高	無し
加工商品判定	超加工食品	超加工食品	自然食品
環境面 総合評価	C. 黄色 パーム油による森林破壊や、大量生産によるCO2	D~E. オレンジ〜赤 植物由来だが、化学肥料依存の糖類や加工デンプンによる負荷 輸入による長距離輸送	B. 黄緑 野生の本葛、持続可能な農園 輸入による長距離輸送
クリーンラベル判定	不適合 E番号の添加物が並び、裏ラベルが化学物質のように見える	不適合 日本語表記は自然に見えるが、欧州基準では5個のE番号が隠れたケミカル仕様	適合 E番号ゼロ、台所にある素材4つだけで書かれた、完璧なミニマリズム・ラベル

*「身体に優しそう」「伝統的」に見える和素材（寒天、葛粉ミックス、トレハロース等）であっても、EUの表示法・Yukaの基準では「添加物（E番号）の塊 = 超加工食品（UPF）」と判定される可能性がある

1. Yuka における評価シミュレーション

■ パッケージ比較

	一般的な量産型アイス	欧州の環境配慮企業の先進パッケージ
資材	複合的：リサイクル可と廃棄が混合	単一：リサイクル可能な単一素材
化粧箱	マルチレイヤー（プラ×アルミ蒸着フィルム） 一番安価だが、欧州ではリサイクル不可のゴミ	無し
本体カップ	使い捨てプラスチック（PP） 内側にプラスチック（PE）がラミネートされた紙カップ ※リサイクル不可	ポリエチレン（PE）フリーの紙 100%再生紙×水性（PEフリー）コーティング 防水特殊紙袋 100%リサイクル再生プラスチック（rPP） ※完全に紙ゴミとしてリサイクル可能
フタ/シール	プラ製のフタ、またはアルミの圧着シール 異素材の組合せ	カップと同素材のプラ、または剥がしやすい紙フタ
インク	一般的な油性インク（石油由来）	水性インク、または植物由来（ベジタブル）インク
エコスコア	C~D. 黄色～オレンジ	A~B. 緑～黄緑
	大量のプラスチック廃棄 複合プラは欧州のリサイクル施設で処理できず、燃やされるため	ゴミを出さない、地球を傷つけないための機能的な容器

2. Yukaにおける高評価パッケージ

■ パッケージ例

La Mémère

- ・ クリーンラベルの最高峰オーガニックアイス
- ・ 原材料は「自社農場の生乳、有機砂糖、天然素材（イチゴなど）」だけで、E番号（添加物）は完全にゼロ
- ・ 100%のトレーサビリティ



Oatly

- ・ PE（プラスチック）フリー紙カップの先駆者で、内側に生分解性のコーティングを施した完全プラスチックフリー仕様
- ・ ゴミ箱に捨てられた後、100%紙としてリサイクル循環に乗る



Ben & Jerry's

- ・ 植物由来のウォーターベース（水性）コーティングされた、100%紙としてリサイクル・堆肥化可能な防水紙カップ



Ice Cream Co.

- ・ 見た目は、透明なプラスチックのカップやスプーンだが、トウモロコシやサトウキビの澱粉から作られた「PLA（ポリ乳酸）」や、工業堆肥化可能なバイオマス素材



Carte d'Or （業務用 3 L）

- ・ 使い捨てプラバケツではなく、使用後に潰して100%古紙リサイクルに回せる高強度段ボールバルク



THANK YOU
MERCI

弊社では以下サービスを行っております
サービス、本レポートに関するご質問、転載・引用はご
お気軽にお問い合わせください

EU進出支援

商品企画・リブランディング支援

現地での販促企画

法規制（輸出・EC・食品法）アドバイス

【お問合せ先】

TAKANOHA

<https://takanoha.fr/>

t.inamoto@takanoha.fr

