

よくわかる！素材別 ケーキピックの選び方



Created by





はじめに

ケーキの印象を左右する“ピック”。一見小さなパーツですが、その素材や質感によって、商品の世界観や高級感が大きく変わります。しかし実際の現場では、「どの素材を選べばいいのか分からない」といった声も少なくありません。

本資料では、ユポ紙・アルミ・PETといった主要素材の特徴を、メーカー目線でわかりやすく整理しました。発注判断をスムーズにし、無駄な問い合わせや手戻りを減らす。“正しく選ぶための基礎知識”として、ぜひお役立てください。



目次

- ・ 主要3素材の特徴を比較 ユポ紙・アルミ・PETの基本知識
- ・ “ユポ紙“を使ったケーキピックの特徴
- ・ “アルミ“を使ったケーキピックの特徴
- ・ “PET“を使ったケーキピックの特徴
- ・ OPPシートとは
- ・ 素材比較表
- ・ よくある質問（Q&A）で理解を深める

主要3素材の特徴を比較 ユポ紙・アルミ・PETの基本知識

ケーキピックに使われる素材は数多く存在しますが、製菓業界で主に選ばれているのは

- ・ユポ紙
- ・アルミ
- ・PET

の3種類です。

それぞれが異なる質感・機能性・コスト構造を持ち、仕上がりの印象や使用目的に応じて最適な素材が変わります。

本章では、この3素材の特徴を“見た目の印象”“耐久性”“加工・印刷適性”といった実務視点でわかりやすく整理します。



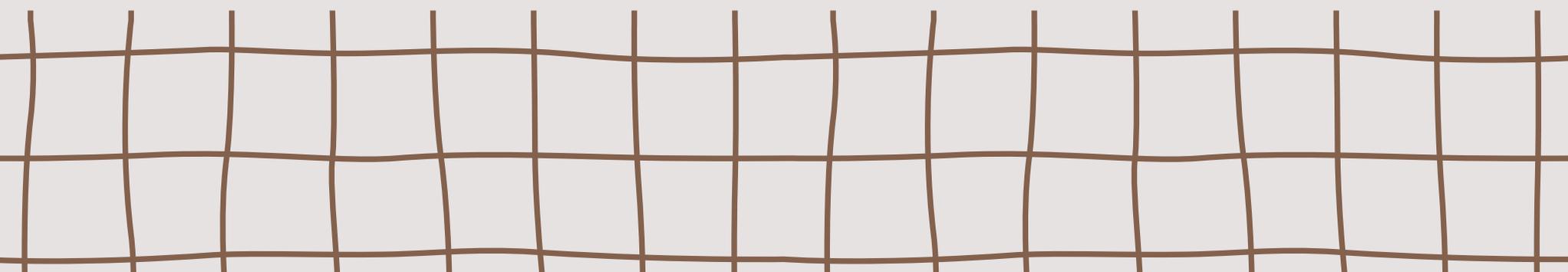
ユポ紙



PET



アルミ



“ユポ紙”を使ったケーキピックの特徴

ユポ紙は、コストを抑えながらも高い印刷再現性を持つ“万能素材”です。紙のような風合いを保ちながら耐水性に優れ、軽くて丈夫。冷凍してもヘタレず、細かいデザインやカラー表現にも対応できます。

製菓業界では最も使用されている定番素材で、数量の多いイベントや季節商品にも最適。また、印刷や打ち抜き加工の自由度が高く、柔軟に対応可能です。「軽くて丈夫。コストを抑えつつデザイン自由度が高い」——コストパフォーマンスとデザイン性のバランスが魅力の素材です。



“アルミ”を使ったケーキピックの特徴

アルミ素材は、高級感と耐久性を両立したワンランク上のピック素材です。銀色の光沢がケーキを引き立て、記念日スイーツやホテル・百貨店向けのギフトケーキに多く採用されています。

冷凍耐性にも優れており、輸送・長期保存の際にも型崩れや変色が少ないのが特徴。光を反射する金属の質感が、ケーキ全体に立体的な“動き”を与え、躍動感ある印象を演出します。

価格はやや高めですが、ブランド価値を高めたい店舗にとっては十分な投資効果があります。

「冷凍や長期保存に最適。高級スイーツや記念ケーキに最適」
——耐久性と上質さを兼ね備えた“特別な日のための素材”です。

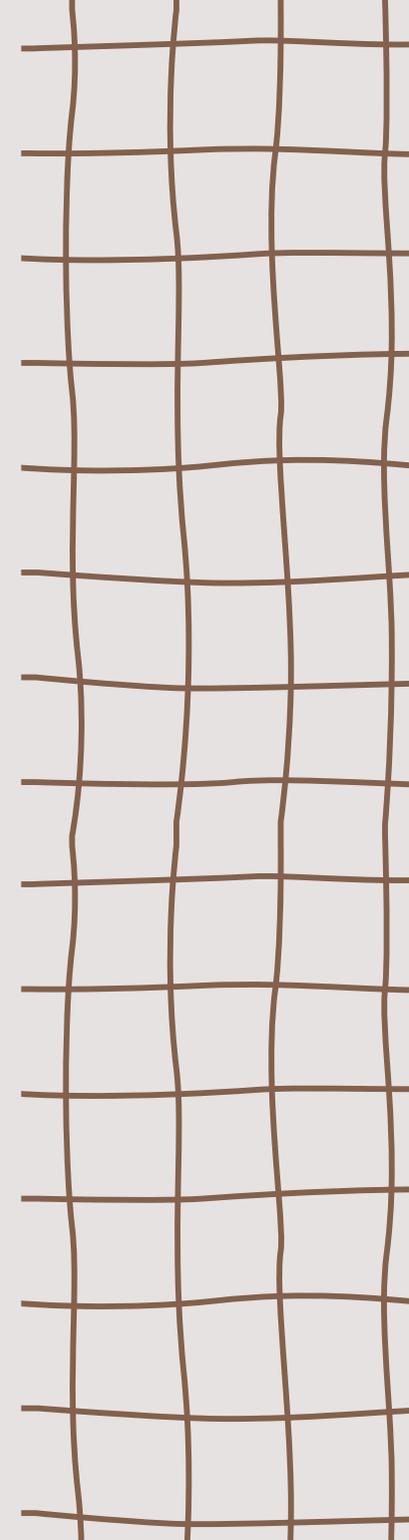


“PET“を使ったケーキピックの特徴

PET素材は、透明感と清潔感で“映える”演出を得意とする素材です。表面のツヤや透け感がショーケースでの光を受け、美しい反射を生みます。

特にSNS投稿や写真撮影を意識した店舗では人気が高く、デザインの主張を邪魔しないため、ロゴ入りやフルカラー印刷にも最適。

耐水・耐油性もあり、冷蔵・冷凍にも対応。「透け感が美しく、写真映えにぴったり」——デザイン性と清潔感を両立する“見せるピック”として注目されています。



OPPシートとは？

OPPシートとは、透明性と強度に優れたポリプロピレン製のフィルムのことです。ケーキピックの表面に貼られることも多く、印刷部分を保護してツヤを出し、高級感を演出します。

OPPシートを貼ることで、油分や水分によるインクのにじみを防ぐため、デザインの自由度が大きく広がります。

写真やグラデーションなど繊細な印刷も鮮やかに再現でき、販促効果の高い仕上がりが可能です。

食品対応の安全な素材としても安心して使用でき、衛生面にも配慮された定番の保護フィルムです。



OPPシートのイメージ

素材比較表

3つの素材を、それぞれ「印刷適性」「耐水性」「冷凍対応」「コスト」の面で比較すると、以下のようになります。

素材	印刷適性	耐水性	冷凍対応	コスト	印象・特徴
ユポ紙	◎ 高発色	◎	○	◎	軽くてコスパ◎
アルミ	○ 高級感あり	◎	◎	○	躍動感
PET	◎ 透明印刷対応	◎	◎	○	清潔感

よくある質問 (Q&A) で理解を深める

Q 印刷の色味に差が出る理由は？

A 素材の反射率や表面の光沢によってインクの見え方が変わるためです。

Q 食材に触れても問題ない？

A すべて食品衛生法に準拠した安全な素材を使用しています。
ポジティブリストにも対応しており、安全にご利用いただけます。

Q ペットピック・アルミピックに縦線がついているけど不良品ではないか。

A ピックを製作する都合上、ローラーの跡がどうしてもついてしまう場合がございます。デザインによっては、少し目立つことがあります。

※ユポ紙の性質上、印刷時に伸縮する欠点があり、0.5~0.8mm縮んでしまいます。
そのため、印刷が多少ズれてしまう場合があります。



まとめ

ケーキピックにお店のロゴを入れることは、単なる装飾ではなく“信頼の証”です。万が一の食中毒などの際には責任の所在が明確になり、衛生意識の高さをお客様に伝えることができます。

また、SNSでケーキが拡散されたとき、ピックにロゴが入っていれば自然にブランド認知が広がります。素材を正しく選び、デザインに意味を持たせることで、お店のブランド価値を確実に高めることができます。



Contact

メール、お電話、ホームページの
お問い合わせフォームより、
お問い合わせください。



cake@yuuki-k.co.jp



<https://yuuki-k.co.jp>



048-684-9081