

最新ケーキトレンドから考える、  
これからのデコレーションのかたち



Created by

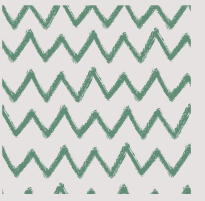


# はじめに

ケーキを取り巻く環境は、近年で大きく変化しています。少人数世帯の増加やライフスタイルの多様化、原材料価格の高騰などを背景に、求められるケーキが大きく変わっています。こうした背景の中で生まれているのが、見た目の華やかさだけでなく、作りやすさや自宅でのデコレーションも含めた“新しいケーキトレンド”です。

本資料では、現在注目されている最新ケーキトレンドを紹介しつつ、どう形にしていくかという視点で整理しました。これからのお客様とのコミュニケーションを考える際のヒントとして、ぜひご活用ください。





# 目次

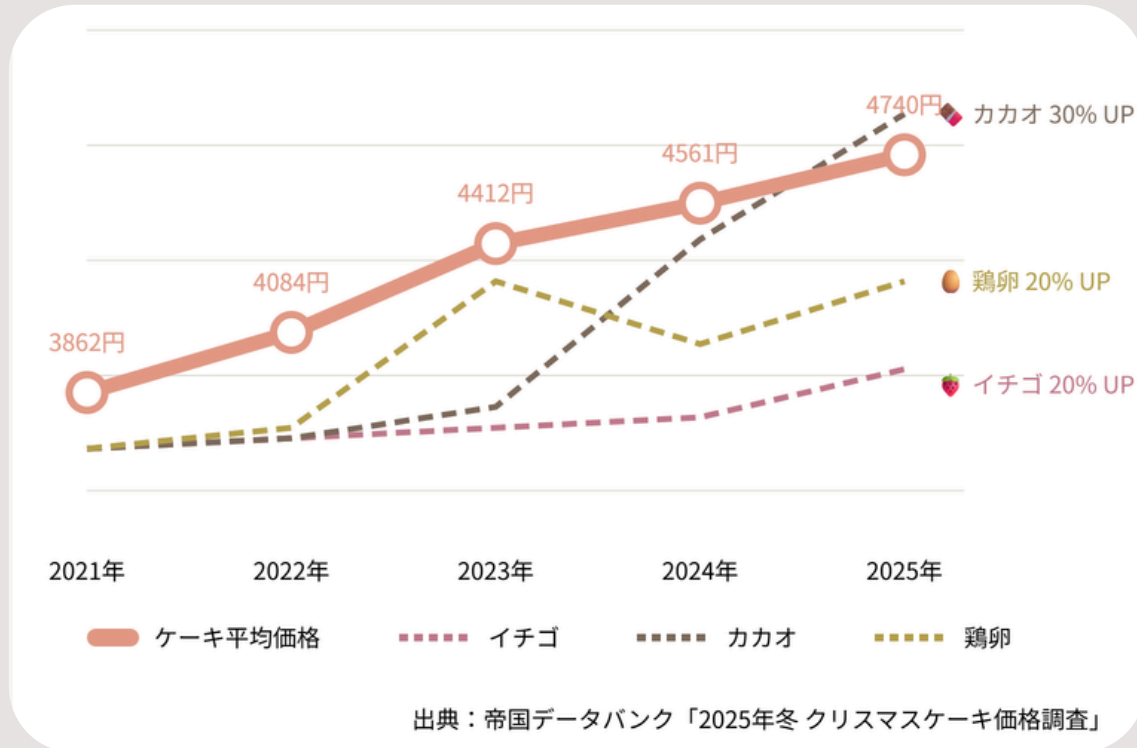
- いま、ケーキトレンドはどう変わっているのか
- “シンプルなケーキ”が支持される理由
- 四角いケーキがもたらす、新しい選択肢
- ミニヨンケーキが広げる世界観
- “リュク映え”ケーキという上質な選択
- プリントケーキが届ける“世界に一つだけの特別な時間”

# いま、ケーキトレンドはどう変わっているのか

近年のケーキトレンドは、「派手かどうか」だけで語れるものではなくなっています。SNSによる拡散力は依然として重要ですが、それ以上に「扱いやすさ」「続けやすさ」「お客様が選びやすいか」といった点が重視されるようになってきました。

特に街のケーキ屋さんでは、限られた人員と設備の中で、安定して商品を提供することが求められます。また2025年のクリスマスケーキ市場は、昨シーズンに比べてイチゴ：10～30%増、鶏卵：20%増、カカオ：30%増と主要原材料の大幅な値上がりに強く影響を受けました。そのため、トレンドも“無理なく取り入れられるかどうか”が判断基準になりつつあります。流行を追うためではなく、「今のお客様に合った形」を考えるための材料として、トレンドを捉えていくことが重要です。

(参考：帝国データバンク 2025年冬シーズン「クリスマスケーキ」価格調査)



# “シンプルなケーキ”が支持される理由

装飾を最小限に抑えたシンプルなケーキは、近年注目度が高まっているスタイルのひとつです。一見すると完成していないようにも見えますが、「自宅で仕上げる楽しみ」を含めて商品として成立している点が特徴です。

お客様は、フルーツやチョコレート、ピックなどを自由に飾ることで、自分だけのケーキを完成させることができます。この“参加型”の要素は、記念日や家族イベントとの相性も良く、選ばれる理由のひとつになっています。

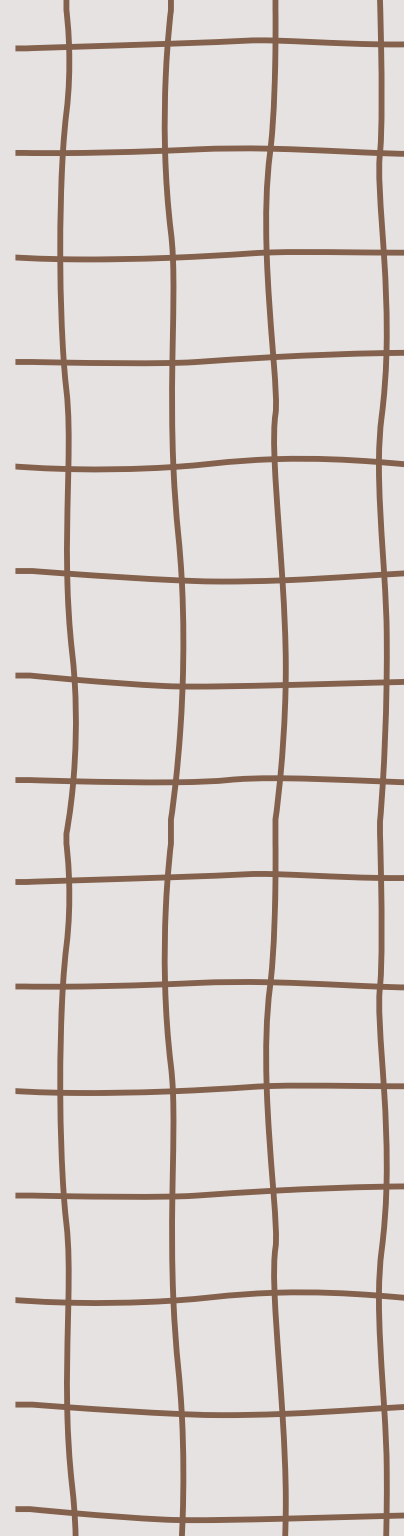
作り手側にとっても、仕上げ工程を簡略化できるため、作業負担の軽減や仕込みの安定につながります。装飾を別で考える余地があるからこそ、デコレーションのプロとして「どんなアレンジができるか」を一緒に考える提案が生きてきます。

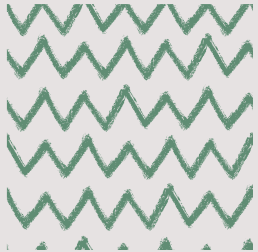


## 四角いケーキがもたらす、新しい選択肢

四角いケーキは、見た目の新鮮さだけでなく、作り手側の視点でも注目されているトレンドです。天板で大きく焼き上げ、必要なサイズにカットすることで、仕込みや焼成の工程をシンプルにすることができます。

このスタイルは、作業効率やロス削減につながるだけでなく、サイズ展開や価格設定の自由度も高めてくれます。売り場に並んだときの印象も変わり、丸型とは異なるリズムを生み出します。四角いケーキだからこそできるデコレーション表現もあり、どんなサイズ感・仕上げがそのお店に合うのかを、一緒に考える余地が大きいトレンドです。





## ミニヨンケーキが広げる世界観

少人数向けのミニヨン\*1ケーキは、「ちょっと楽しみたい」「いくつか選びたい」というニーズに応える存在として定着しつつあります。サイズが小さい分、価格の心理的ハードルが下がり、複数個購入されやすい点も特徴です。

見た目の可愛らしさは、売り場やSNSとの相性も良く、ショーケースに並ぶだけで注目を集めます。定番ケーキをミニサイズで展開することで、新しい選択肢を自然に増やすことができます。

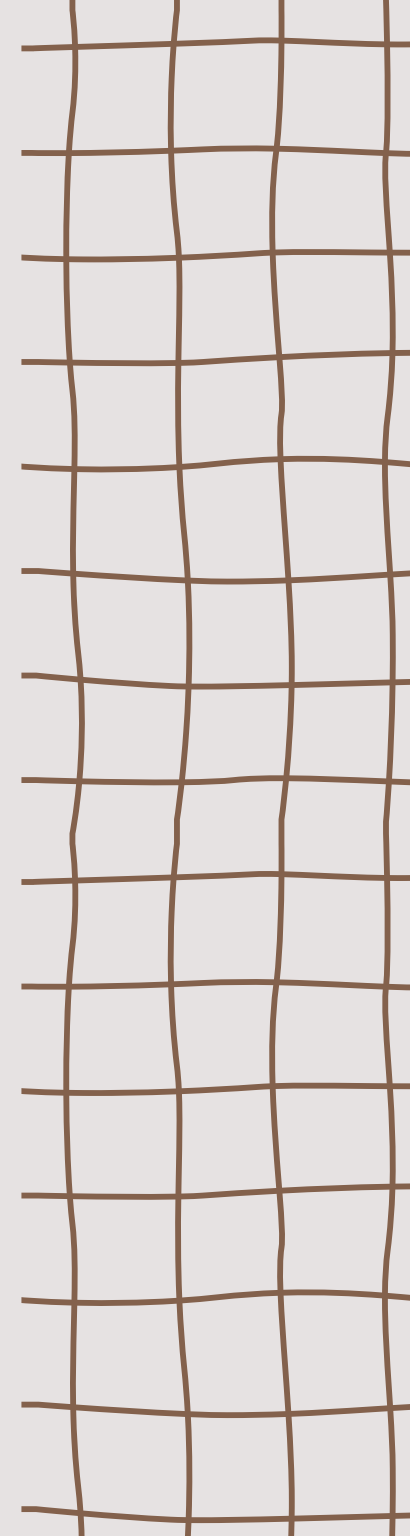
ミニヨンサイズだからこそ、デコレーションの工夫がより際立ちます。どんな世界観で揃えるかを、お客様と一緒に考える楽しさがあるトレンドです。

\*1：ミニヨン…フランス語で“小さくて可愛い”という意味



## “リュク映え”ケーキという上質な選択

「リュク映え」とは、フランス語の“リュクス（贅沢／豪華／優雅という意味）”と“映える”を組み合わせた造語で、派手さではなく、上質感や洗練された雰囲気です。色数を抑え、素材感や余白を活かすことで、写真映えと特別感を両立します。特別な記念日やギフト需要と相性が良く、「少し贅沢したい」という気持ちに応えるケーキとして支持されています。すべてを高級素材にしなくても、使い方次第で印象は大きく変わります。どこにポイントを置くか、どんな表現が合うかを一緒に考えることで、そのお店らしい“リュク映え”が形になります。



## プリントケーキが届ける“世界に一つだけの特別な時間”①

プリントケーキは、近年の「パーソナライズ需要」の高まりを背景に急速に浸透しています。好きなキャラクター、推し活の象徴、自分で撮影した写真などをケーキに直接プリントできるため、“世界にひとつだけのケーキ”として選ばれやすくなっています。

一方で、カレンダーケーキも人気が高まっています。カレンダーのデザインに写真やメッセージを組み合わせることで、大切な日を“見える形”で祝えるケーキとして親しまれています。日付という身近なモチーフがあることで、思い出をより丁寧に残せる安心感があり、家族のイベントやギフトとして選ばれやすいのが特徴です。

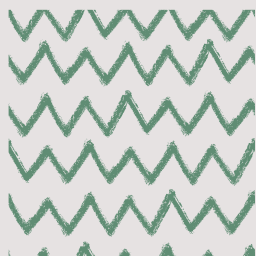


## プリントケーキが届ける“世界に一つだけの特別な時間”②

また、写真映えしやすく、完成品がそのままSNS投稿につながる点も大きな強みです。特に誕生日や記念日、推し活イベントなど、「写真を撮ることが前提のシーン」での需要が高く、拡散性の高い商品カテゴリーとして定着しています。

プリント技術の普及により、専門的なデコレーション技術がなくても安定した品質で提供できるようになりました。街のケーキ屋さんにとっては、作業時間の短縮、人材依存度の低減、季節を問わない通年販売といったメリットがあり、“無理なく続けられる付加価値商品”として採用が広がっています。プリント内容を自由に選べるため、幅広いターゲットに対応できる汎用性があります。特に企業案件では、ブランドロゴや記念ビジュアルを使った“食べられるノベルティ”としての活用も増えています。





# まとめ

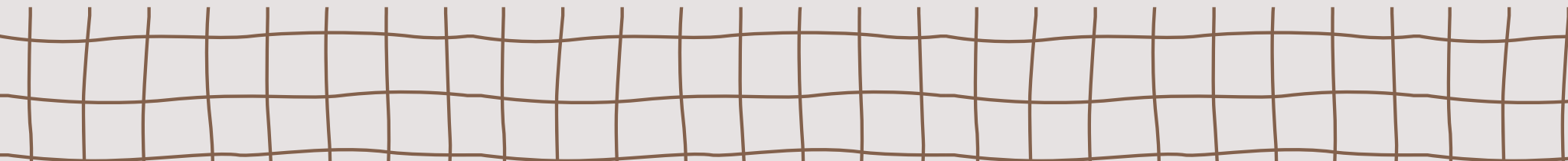


ここまで紹介してきたトレンドには、決まった正解はありません。どのトレンドを、どの程度取り入れるかは、店舗の規模や客層、売り場の雰囲気によって変わります。

私たちはデコレーションのプロとして、「こうすべき」と一方的に提案するのではなく、「このお店なら、どんな表現が合いそうか」をお客様と一緒に考えることを大切にしています。シンプルなケーキをどこまで仕上げるか、四角いケーキをどんなサイズで展開するか、ミニヨンケーキでどんな世界観を作るか——その答えは、対話の中から生まれます。

弊社は、創業30年以上にわたりケーキデコレーション業界に携わってきました。これまで培ってきた経験と視点を活かしながら、お客様と一緒にケーキデコレーションを考えていきたいと考えています。

「こんなこと相談していいのかな」と思う段階でも構いません。どうぞお気軽にお問い合わせください。



# 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