

クリスマスマーケットから紐解く、
これからの洋菓子店が仕掛ける
“クリスマスのときめき”



Created by



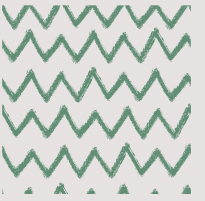
はじめに

洋菓子店にとって、クリスマスは一年で最大のイベントです。しかし、近年の原材料高騰やニーズの多様化により、当日だけのケーキ販売だけでは他店との差別化が難しくなっています。

そこで注目したいのが、クリスマス当日を迎えるまでの期間（アドベント）を豊かに楽しむという視点です。

本資料では、国内外で熱視線を集める「クリスマスマーケット」のトレンドを紐解き、11月から店頭でお客様をワクワクさせる仕掛けを整理しました。今年のクリスマス商戦を勝ち抜くヒントとして、ぜひご活用ください。





目次



- ・「クリスマスマーケット」とは？
- ・クリスマスマーケットの現在地
- ・なぜ、洋菓子店が「マーケット」を意識すべきなのか？
- ・シーン別・アドベント期の売場アイデア
- ・世界観を完成させる「小さなディテール」の役割

「クリスマスマーケット」とは？



クリスマスマーケット（ドイツ語でクリストキンドルスマルクトなど）は、中世から続くヨーロッパの伝統的な冬の行事です。クリスマスを迎えるまでの約4週間（アドベント期）、街の広場に「シャレー」と呼ばれる木製の小屋が立ち並びます。

現在では、美しくライトアップされた空間に、伝統的な焼き菓子や温かいスパイス入りのワイン、手作りのオーナメントを売る店が並び、冬の訪れを地域みんなで喜び、楽しむ特別な文化となっています。

《起源》

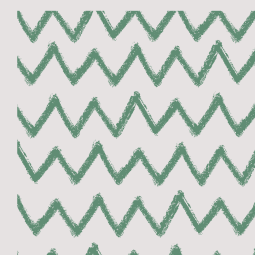
厳しい冬を迎える前に、人々が生活必需品を買い集める市として始まったとされています。（*1）

*1：クリスマスマーケットの起源

14世紀末にドイツで始まった「冬の市」が発祥とされています。（諸説あり）



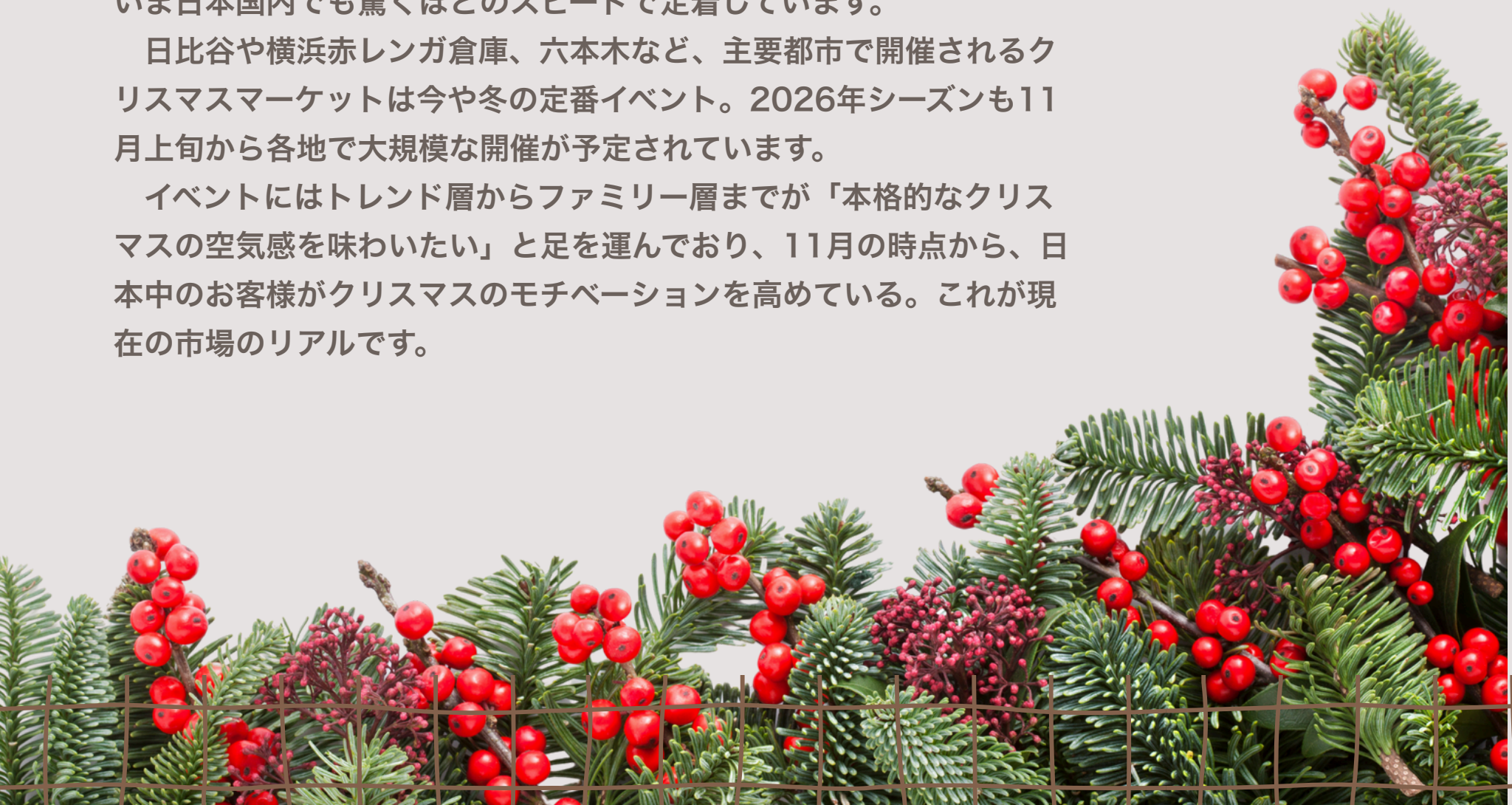
クリスマスマーケットの現在地

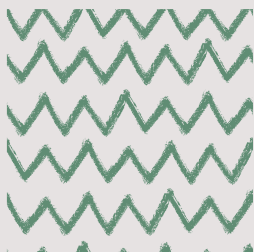


この「準備期間からじっくり楽しむ」というヨーロッパの文化は、いま日本国内でも驚くほどのスピードで定着しています。

日比谷や横浜赤レンガ倉庫、六本木など、主要都市で開催されるクリスマスマーケットは今や冬の定番イベント。2026年シーズンも11月上旬から各地で大規模な開催が予定されています。

イベントにはトレンド層からファミリー層までが「本格的なクリスマスの空気感を味わいたい」と足を運んでおり、11月の時点から、日本中のお客様がクリスマスのモチベーションを高めている。これが現在の市場のリアルです。





なぜ、洋菓子店が「マーケット」を意識すべきなのか？

大規模なイベントに足を運ぶお客様は、そこで得た「ときめき」や「非日常感」を、自宅でも再現したいと考えています。

つまり、11月の段階から「お店そのものを小さなクリスマスマーケットにする」というアプローチが非常に有効です。

当日用のケーキ予約を待つだけでなく、店頭へ一歩足を踏み入れた瞬間に「わあ、クリスマスが来るんだ！」と感じていただける空間を作ること。それこそが、量販店やコンビニには真似できない、街の洋菓子店ならではの「情緒的価値」となります。



シーン別・アドベント期の売場アイデア

店頭をクリスマスマーケット化するために、無理なく取り入れられるステップです。

 11月前半

焼き菓子から始めるクリスマスの足音

シュトレンやスパイスクッキーなど、日持ちのする伝統菓子を
「アドベントを楽しむお菓子」としてコーナー化してみتهいかがでしょうか。



 11月後半

パッケージとディスプレイの切り替え

ギフトラッピングをクリスマス仕様へ一斉にシフト。木箱やカゴを使い、
マーケットの「小屋（シャレー）」のような賑やかさを演出するのも効果的です。



 12月

当日への期待感を最高潮に

予約用ケーキのサンプルや、おうちデコレーション用のパーツを並べ、
お客様が当日のテーブルを想像してワクワクできるような仕掛けを整えていきます。



世界観を完成させる「小さなディテール」の役割

クリスマスマーケットの主役であり、世界観を一瞬で作り出すもの。それが「オーナメント（装飾）」です。

ケーキにちょこんと乗るサンタクロースや柵のピック、焼き菓子の袋を留める小さなリボン。これら一つひとつが、お店のこだわりや「物語」をお客様に伝える大切なメッセージジャーとなります。

近年トレンドの「シンプルなケーキ」や「ミニヨン（小サイズ）ケーキ」も、上質なオーナメントを一つ添えるだけで、一気にクリスマスの特別な表情へと生まれ変わります。限られた製造ラインの中で、作業負担を減らしつつ「圧倒的なクリスマス感」を演出する大切な鍵です。



まとめ

これからのクリスマス商戦は、当日だけでなく「いかに早くからお客様とクリスマスのときめきを共有できるか」が鍵になります。

トレンドを取り入れる方法に、決まった正解はありません。お店の規模や客層に合わせて、自由なアイデアでクリスマスを楽しんでみませんか？

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、お客様と一緒にこれからのデコレーションを考えていきたいと考えています。HPでは、今年の最新デザインや定番ラインナップ、お店の世界観にそっと寄り添う上品な装飾まで、デコレーションに使えるアイテムを豊富に取り揃えています。見ているだけでもワクワクするような、お店づくりのヒントが見つかるかもしれません。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