

掘りだそう、自然の力。

Calbee

ポテトチップスの動向

2024/12/5

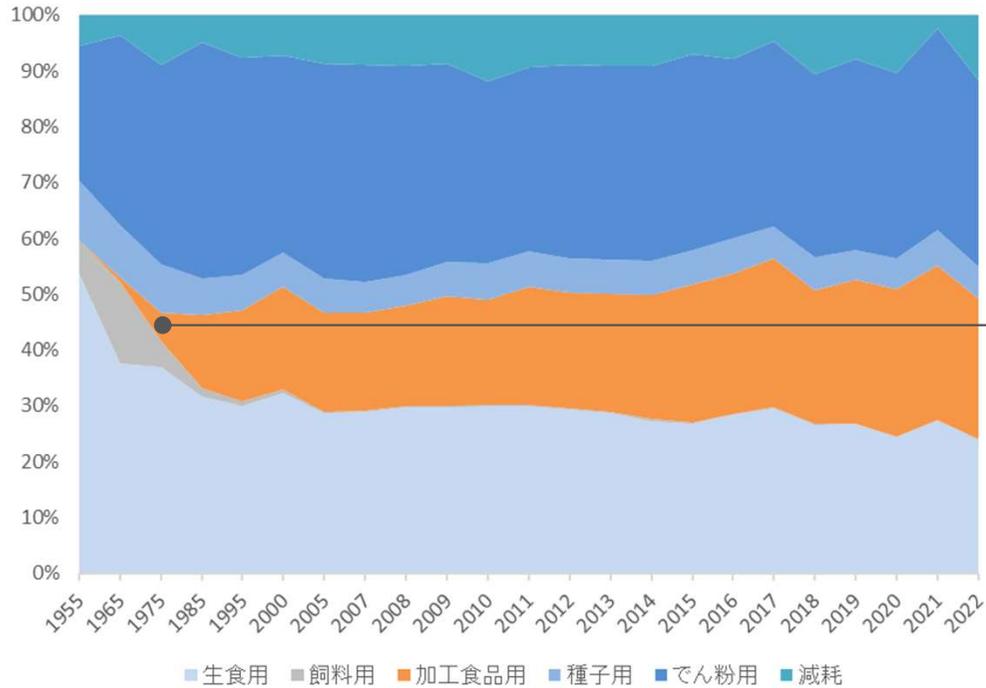
カルビー株式会社

三浦太志

カルビーポテトチップス 1975年発売

馬鈴薯の用途別消費量（構成比）

馬鈴薯の用途別消費量(国内)



1975年、カルビーポテトチップス発売

当時、でん粉・青果用が主だった馬鈴薯に加工用としての新たな需要を創造



出典：農林水産省「いも・でん粉に関する資料」 より加工

創業の目的

健康に役立ち、安全で安価な商品づくりと
未利用な食料資源を活かした商品づくりを目指して
社内の英知を結集するために企業を組織する



創業者 松尾 孝(写真右)



ポテトチップス発売前夜
1972年、サッポロポテト発売

創業者（松尾孝）の
「**生のじゃがいもを丸ごと使った、**
じゃがいもの味がするスナックを作りたい！」
という思いから生まれた

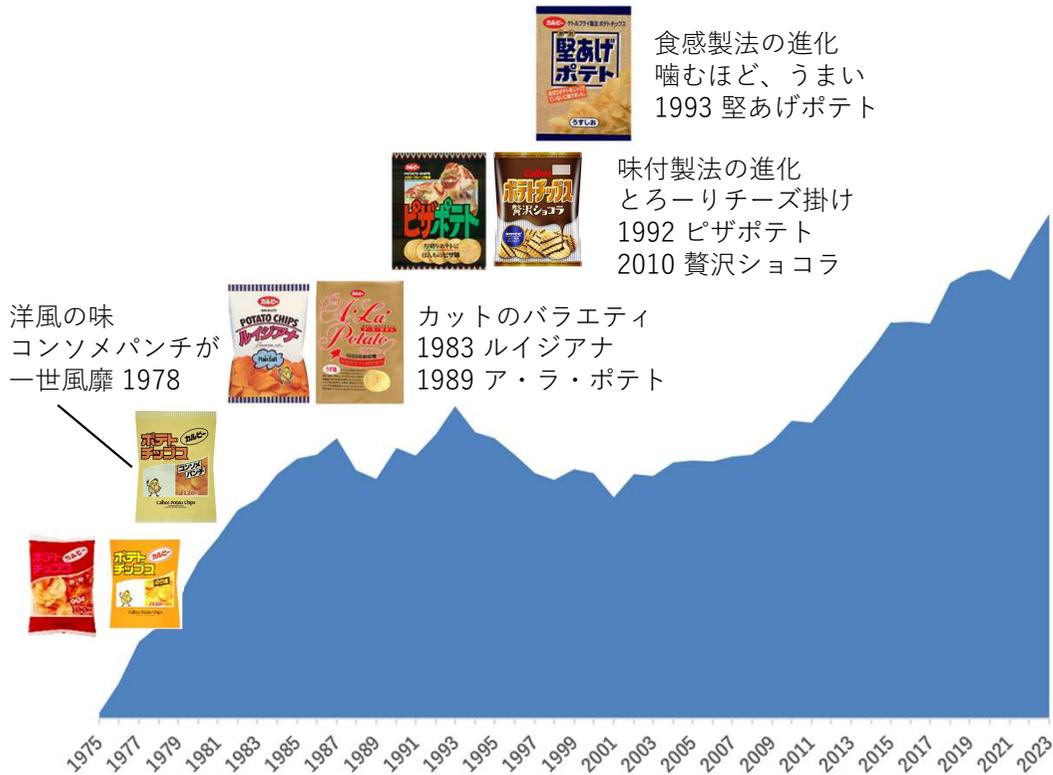


馬鈴薯を様々な形に加工して、
「未利用資源の活用」と「素材まるごと使用」にこだわり
商品開発を進めてきた



カルビーのポテトチップス群

カルビーポテトチップス群 販売金額推移



シンプルな加工に
=じゃがいもをスライスしてフライ

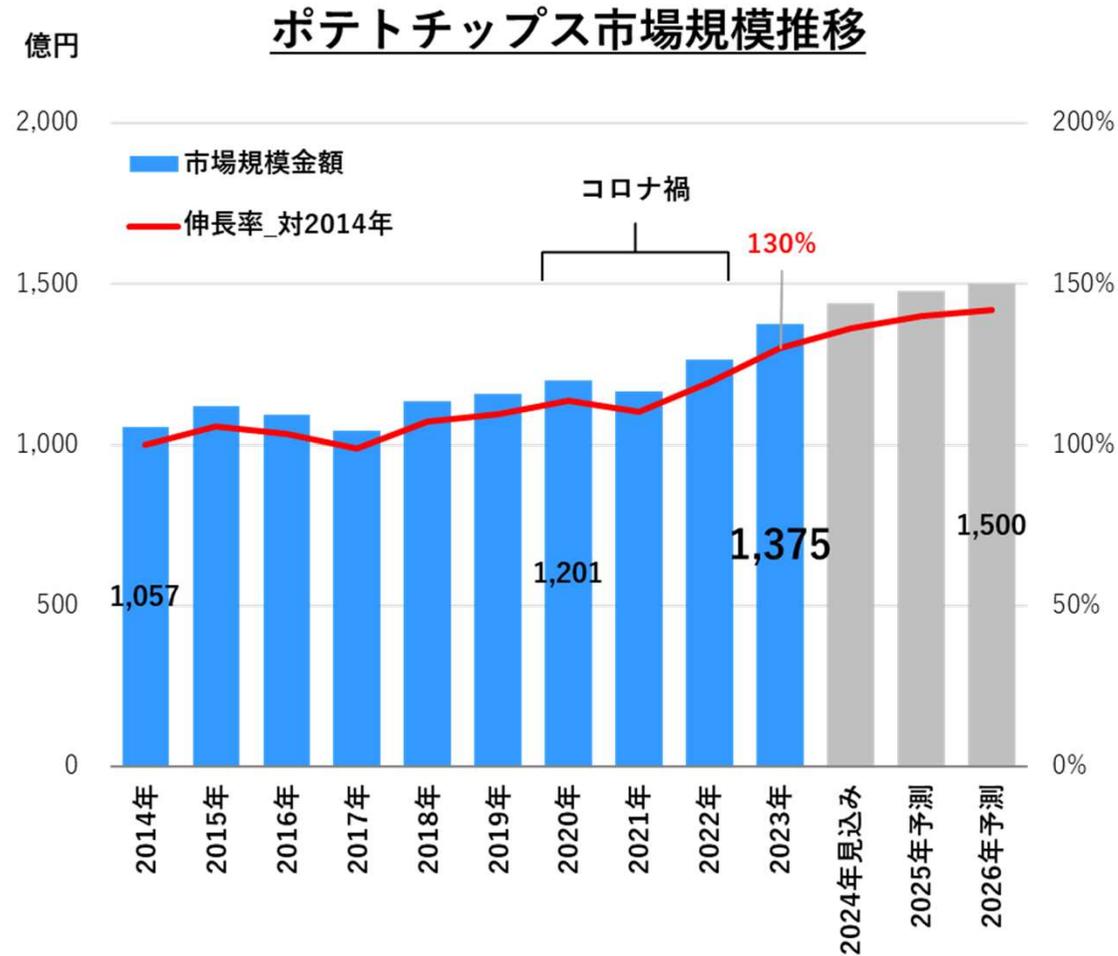
味のバラエティ
=多くの味を開発・生産できる技術
と

食感のバラエティ
=様々な食感を開発・生産できる技術

のかけ合わせで
お客様に多種多様な
おいしさと楽しさを提供してきた



近年のポテトチップス市場規模

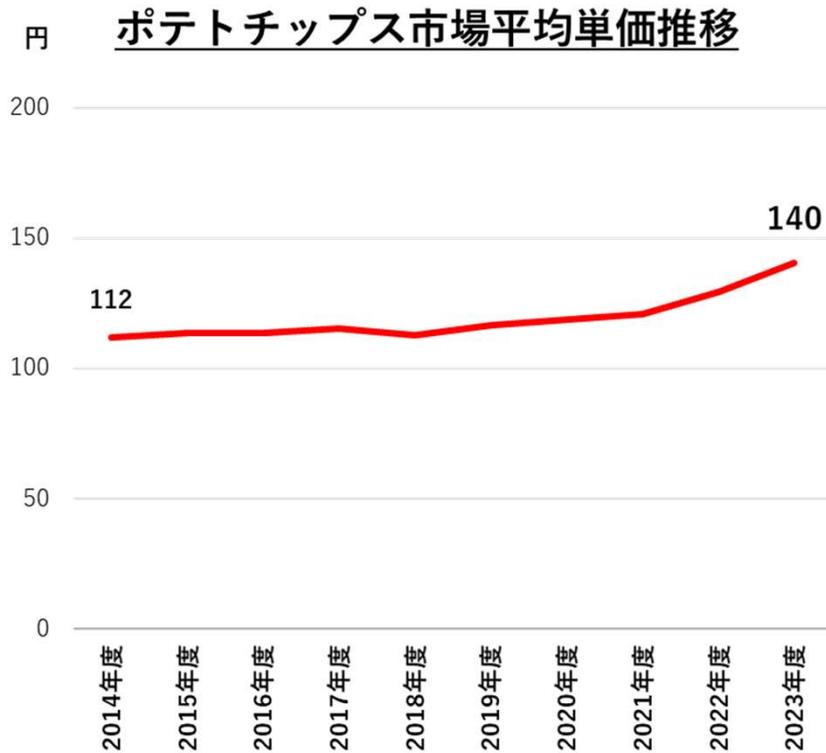


2023年のポテトチップス市場規模
推計**1,375**億円

10年で**1.3**倍、+**300**億円以上成長
今後も継続して成長する見込み

出典：富士経済 食品マーケティング便覧調べ ポテトチップス市場規模（シュースト、成型チップは含まない）

直近の経済情勢を受け、10年で約30円の価格上昇



出典：インテージSRIサブカテゴリー別平均単価（種類1：生/厚ポテトチップス、ケトル）

2018年→2023年の市況価格上昇幅

食用油	178~204%
段ボール原紙	140%
ナフサ	129%
原油	201%
ガス	214%

出典：カルビー調べ

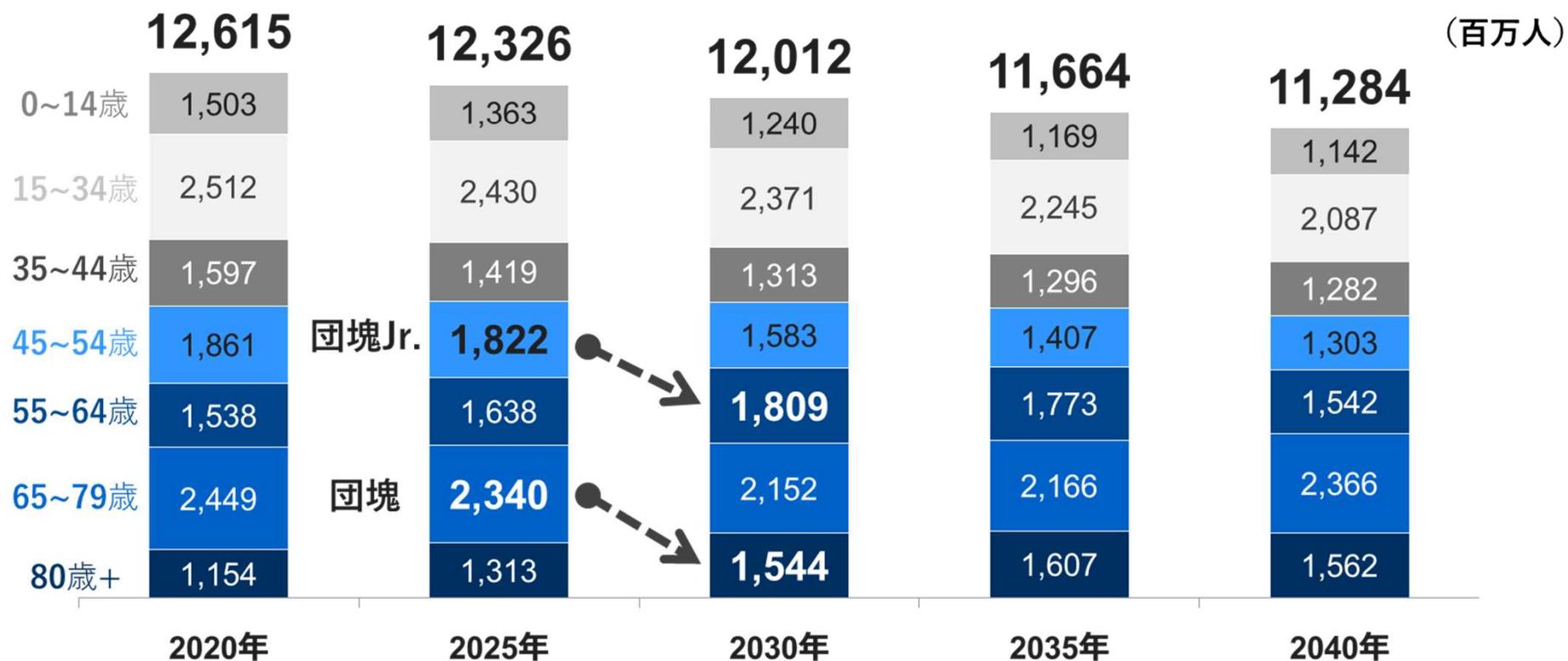
日本人にとっての「ポテトチップス」

1,375億円 ÷ 1個140円 = 約9.8億食/年

農工一体となって育成しつづけ
既に国民食となつて久しい「ポテトチップス」



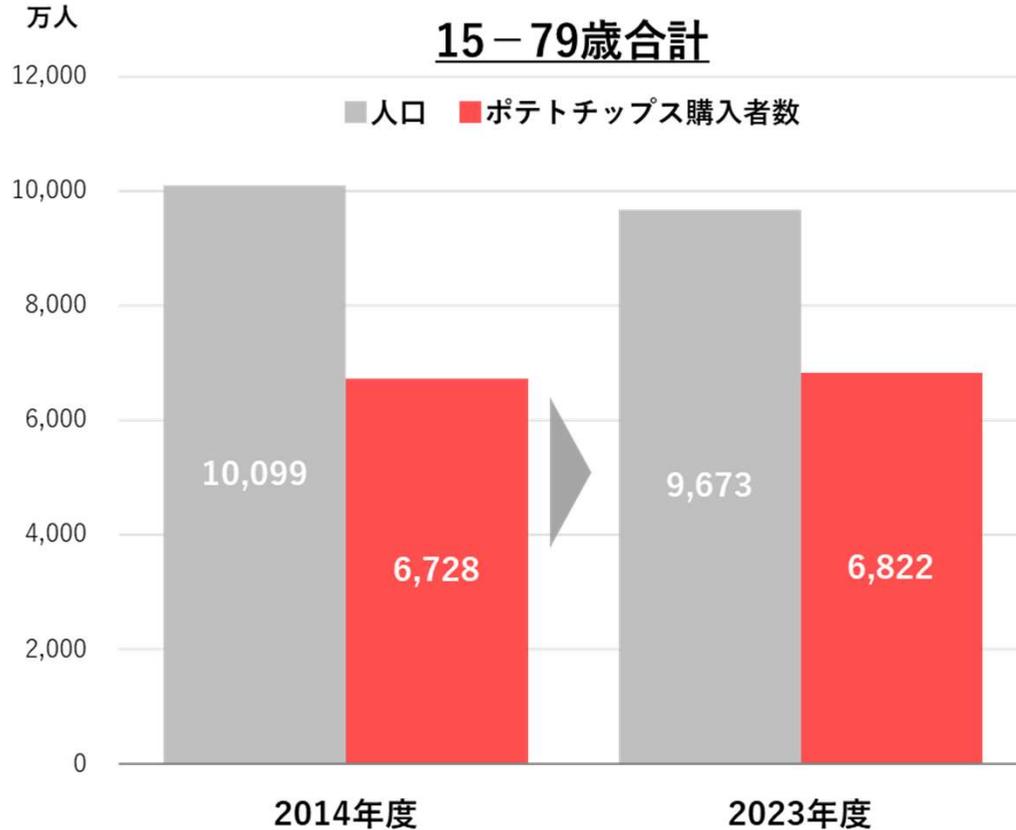
総人口は減少傾向し、2030年には55歳以上の人口は増加（45%以上）



出典：国立社会保障・人口問題研究所 推計：出生中位・死亡中位 公表時期：2023年4月
https://www.ipss.go.jp/pp-zenkoku/j/zenkoku2023/pp_zenkoku2023.asp

人口の変化とポテトチップス購入者数

2014/2023年度の人口と購入者数比較



10年間での変化

人口は減っているが
ポテトチップス購入者は増加

15-79歳の総人口

約**426**万人**減**



ポテトチップスの購入者数

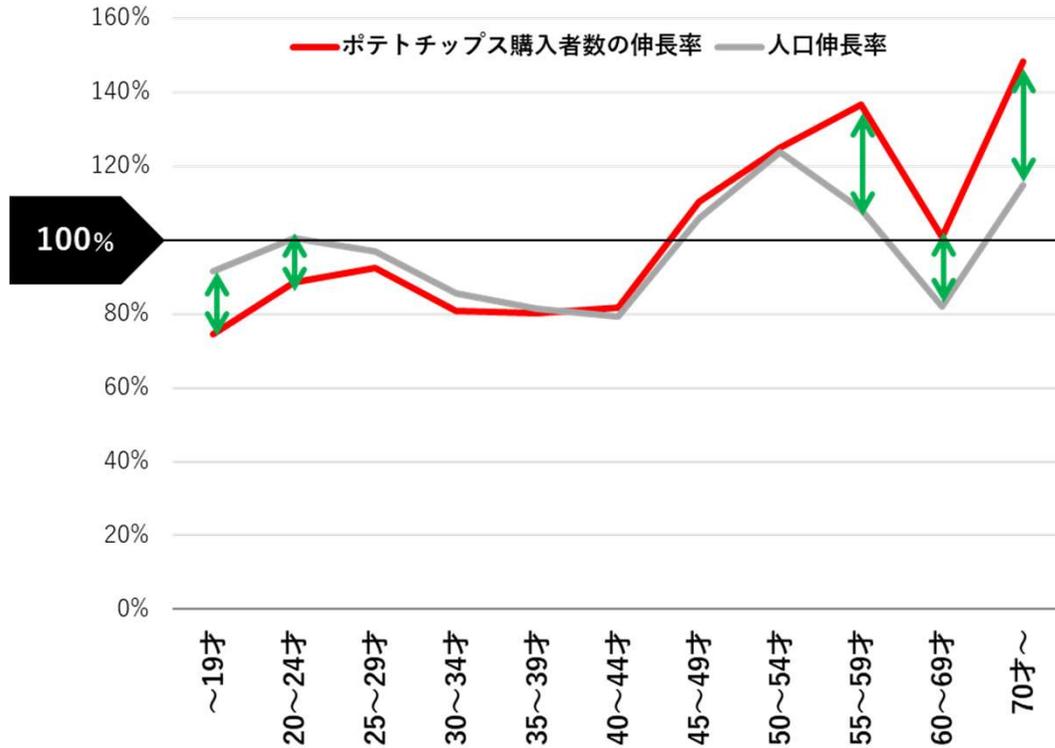
約**94**万人**増**

出典：国立社会保障・人口問題研究所

インテージSCIデータ2014年4月-2024年3月 15~79歳購入率 種類1：生/厚ポテトチップス、ケトル、シュースト内

なぜ人口が減っているのに、購入者数が伸びているのか？

2014→23年度での年代別人口と購入者数の伸長率



55歳以上の購入者数が
人口構成の増加以上に増えている



ポテトチップスユーザが
シニア世代にも拡大している

出典：国立社会保障・人口問題研究所

インテージSCIデータ2014年4月-2024年3月 15~79歳購入率 種類1：生/厚ポテトチップス、ケトル、シュースト内

この先のポテトチップスの成長のために

**食べる人口を保ちつつ
永く食べていただけるファンを増やしたい**

- **製品のイノベーション**
- **子どもの食経験**
- **地元愛・地元応援**
- **産地とお客様をつなぐ**



カルビーポテトチップスに
新たな食感のおいしさと楽しさを提供



極限の薄さに憑りつかれた
開発担当者の執念から実現



向こう側が透けて見えるほど薄い

子供に興味を持ってもらい、ポテトチップスを食べる楽しさを広める

楽しく知って、おいしく食べる

子供が欲しくなるきっかけづくり

カルビースナックスクールでの食育授業



2017年より「ラブJPN 47都道府県のポテトチップス」を展開開始



お客様・地方自治体が商品の企画から参画
地元愛に溢れ、更に愛着をもっといただける商品へ



ラブJPNポテトチップスの良さを継承しつつ、より深く・より持続的に

有明海産佐賀のり味

佐賀県庁様、
佐賀県有明海漁業協同組合との
共同記者会見



佐賀県の森川海を守る



森川
海人っ
プロジェクト



佐賀県有明海のり
養殖の風景



これまでも
ポテトチップスの産地とお客様を
つなぐ取組を進めてきた



産地・生産者のこだわりが
安心・おいしいにつながり、
永く食べ続けていただけるには
この取組はますます重要だと
考えています



お客様に商品を通じてじゃがいも産地・生産者の想いを伝え、興味を持っていただく

2022年

2023年

2024年



産地とお客様をつなぐ ジャがいも丸ごと！プロフィールの取組

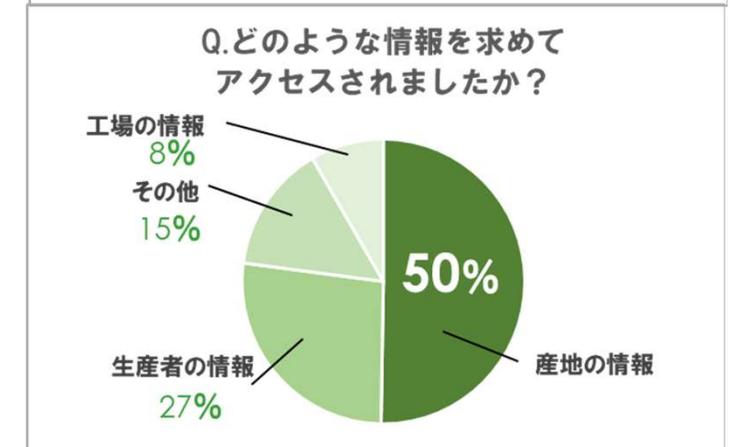
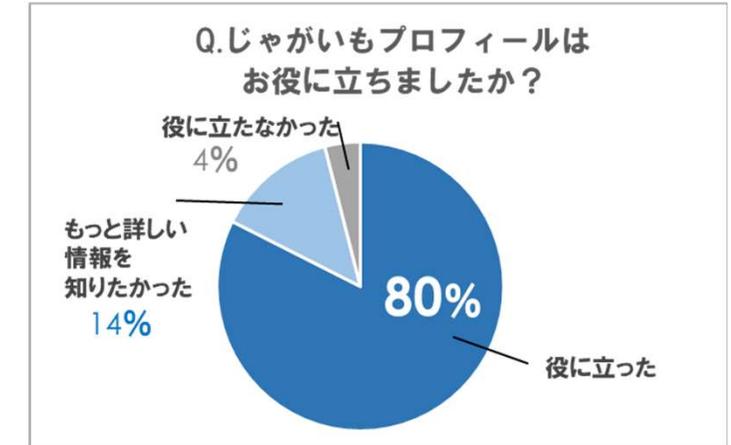
じゃがいも
丸ごと!
プロフィール



パッケージ裏面に掲載



お客様の産地・生産者の関心は高い



出典：カルビー調べ (2024年)

産地	生産者	品種	生産工場
<p>じゃがいもの産地情報</p> <p>北海道 空知地方</p> <p>Hokkaido 北海道</p>	<p>じゃがいも生産者</p> <p>生産者 7 名のうち 3 名をご紹介します。</p> <p>※情報開示に同意された生産者様のお名前を公開しています。</p> <p>北海道 胆振(いぶり)地方 中道農場</p> <p>北海道 胆振(いぶり)地方 近藤健一</p>	<p>じゃがいもの品種情報</p> <p>アンドーバー 産地：白根産</p> <p>適した料理：ポテトチップスなど</p> <p>フライした時、揚げにくい、イモのサイズは比較的小さいです。</p>	<p>ポテトチップス生産工場</p> <p>北海道工場</p> <p>所在地：北海道千歳市北信濃779-4</p> <p>操業開始：1969年12月</p>

将来の子供たちのために、ポテトチップスをしっかり盛上げてまいります。

これからも皆様と一緒にポテトチップスを届けていきたいので

引き続き、どうぞよろしくお願いたします。



掘りだそう、自然の力。

Calbee