

## 今回のテーマ

## 今話題の行列ができるスイーツ &amp; ドリンクスポット

ロサンゼルスは多様な文化が交差し、伝統と革新が調和する街です。常に新しい食体験が生み出されるこの地では、各国の食文化を取り入れた創造的な料理や個性的な店舗が次々と登場し、街の食シーンを彩っています。本記事では、行列ができる最新の人気スイーツ店やカフェに焦点を当て、ロサンゼルスの魅力を探ります。

## 1. Crumbl Cookies - クランブルクッキー



出所: Crumbl Cookies LinkedIn

2017年にユタ州でソーヤー・ヘムズリー氏とジェイソン・マグゴワン氏によって設立された「クランブルクッキー」は、わずか数年でデザート業界のトップブランドへと成長しました。New York Timesでも「米国で最も成長が速いデザートショップチェーン」として評価され、その成功の背景には革新的なビジネスモデルと戦略的なマーケティングが存在します。一時的な苦境を乗り越え、現在では年間10億ドル以上の収益を上げる、米国を代表するデザートブランドの一つとなっています。

- 全店舗数：1071(2025年3月現在)  
南カリフォルニアは約40店舗展開中
- ウェブサイト：<https://crumblcookies.com/>

## 「出来立て」の魔法が生む圧倒的な人気

クランブルクッキーが人気の理由のひとつは、「出来立てのクッキー」を提供している点です。注文を受けてから焼き上げられるそのフレッシュなクッキーは香ばしくフワッとした食感と温かさが特徴です。店舗のキッチンがオープン設計になっており、クッキー生地をミキサーにかける工程から焼き上げ、最後のデコレーションに至るまでが目の前で見られる斬新な仕組みです。

さらに、顧客の利便性を高めるために、アプリやキオスク端末を導入しています。これにより注文が効率的に行えるだけでなく、オープンキッチンを見ながら、スムーズに購入体験を楽しむことが可能です。

Crumbl Cookies店舗。  
(筆者撮影)

## 200種類のフレーバーから選ばれる特別な5種類

クランブルクッキーが多くのファンを魅了する最大の要因は「週替わりのメニュー」です。200種類以上のユニークなクッキーから選ばれた5種類が、定番のミルクチョコレートチップクッキーとともに毎週提供される仕組みとなっています。このシステムにより「次はどんな味が楽しめるのだろう」という期待感が膨らみ、多くの常連客の関心を引き付けています。



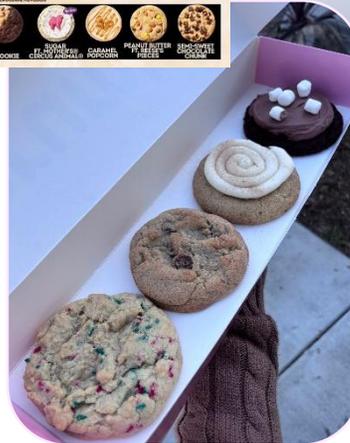
出所: 上、右ともCrumbl Cookies 公式TikTok



(筆者撮影)



(筆者撮影)



(筆者撮影)

新しいメニューは毎週金曜日にSNS上で発表され、その後顧客が試食し感想やレビューを投稿することが一種のトレンドとなっています。特にTikTokやInstagramを活用したマーケティング戦略が特徴で、クランブルクッキーは若年層を中心に多くのファンを獲得しています。SNS戦略は、ブランドの認知度の向上だけでなく、顧客との結びつきを強化する重要な役割を果たしているのです。



出所: TikTok



出所: TikTok



出所: TikTok

## 2. Salt & Straw – ソルト&ストロー

オレゴン州ポートランド発祥のクラフトアイスクリームブランド、「Salt & Straw(ソルト&ストロー)」。2011年、創業者のキム・マレック氏が「地元の味と人々をつなぐ場所を作りたい」という思いで始めたこのブランドは、他にない味わいと地元愛に溢れるビジョンで瞬く間に人気店へと成長しました。

現在ではカリフォルニア州やワシントン州を中心に多くの店舗を展開し、その行列が絶えないことで知られています。

■ 全店舗数：46 (2025年3月現在) ■ ウェブサイト：<https://saltandstraw.com/>

### ユニークなフレーバー

ソルト&ストローの最大の魅力は、想像力あふれる独創的なフレーバーの数々です。たとえば、定番の「ハニーラベンダー」は地元の農家から仕入れた新鮮なハチミツとラベンダーを使用した香り高い一品。また、「シーソルトキャラメルリボン」や「アボカド&ストロベリー」など、意外な素材を組み合わせながら絶妙なバランスを楽しめる商品が並びます。

季節限定商品では、秋にはパンプキンやシナモンを使ったフレーバー、冬にはスパイスを効かせたアイスクリームが登場します。



(筆者撮影)



(筆者撮影)

クリスマスの時期には、「ジンジャーブレッドクッキー味」や「ホワイトチョコレート&ペパーミント味」のアイスクリームが特に注目を集めました。こうした期間限定メニューは、リピーターを呼び込む工夫として注目されています。

また、定番商品の中では、イタリア産オリーブオイルを使ったアイスクリームや、桃とブルーチーズ、イチゴに蜂蜜&バルサミコ酢を加え、さらにブラックペッパーでアクセントをつけた特別感のある商品は、初めて来店する人にも人気です。



(筆者撮影)



(筆者撮影)

米国ではレストランやお店で注文内容を自由に選べる仕組みがよく見られます。たとえば、ソルト&ストローでは、1つの値段で2種類の味を楽しめる柔軟なサービスも提供され、気軽に新しい味に挑戦できるのも魅力のひとつです。

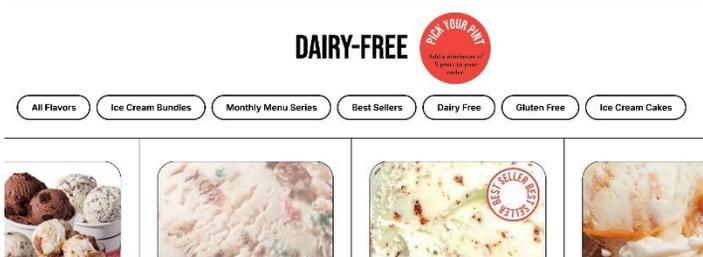
## 地元の食材を最大限に活かす

ソルト&ストローは地域の特色を生かし、新鮮な地元食材を積極的に取り入れています。カリフォルニアの店舗では温暖な気候で育まれたフルーツを展開するほか、クラフトチョコレートブランド「ダンデライオン」とコラボレーションした商品も取り扱っています。また、サンフランシスコでは地元のチーズ職人と共同開発した「ブルーチーズ&洋梨アイスクリーム」を提供しています。



出所:ダンデライオンチョコレート 公式Facebook

## アレルギーにも優しいアイスクリーム



出所:Salt & Straw 公式ウェブサイト <https://saltandstraw.com/>

多くの人を楽しめるように、グルテンフリーやデリーフリー（※）の選択肢も充実しているのが特徴です。乳製品を使用しない商品や小麦を含まない素材で作られたアイスクリームは、食事制限がある方でも安心して楽しみ、季節限定の商品にもこうした配慮が反映されています。

※デリーフリーとは、乳製品を使用しない食品を指す。

## フードロスへの取り組み



出所:OregonLive 公式ウェブサイト <https://www.oregonlive.com/>

高品質な食材を厳選するだけでなく、サステナブルな取り組みでも注目を集めるこのブランドは、食品ロス削減を目指し、不揃いのフルーツや野菜を活用した「Upcycled（アップサイクル）」のアイスクリームを展開しています。このプロジェクトは、環境への配慮と社会貢献に敏感な若年層を中心に多くの共感を集め、食品ロス削減の重要性を広く伝えるきっかけになっています。おいさとサステナビリティを両立させたこの取り組みは、単なる食事以上の体験を提供し、次世代の食文化へのヒントを提示していると言えるでしょう。

下記の5社はソルト&ストローとのコラボレーションを通じて、独自の商品を開発しました。これらの商品は食品ロス削減を目指す取り組みに貢献しています。

- Urban Gleaners
- Blue Stripes Urban Cacao
- The Spare Food co.
- EverGrain
- Renewal Mill



出所:Salt & Straw 公式ウェブサイト <https://saltandstraw.com/>



### 3. HEYTEA – ハイティー

近年、世界的な注目を集める中国発のティーブランド「Heytea（ハイティー）」。2012年に誕生して以来、斬新なアイデアと洗練された味わいで話題を呼び、またたく間にグローバルブランドへと成長しました。特に米国では、カリフォルニア州を中心に多くの大都市で人気になり、SNSでは注目のスポットとして広がりを見せています。シンプルでおしゃれな店舗デザインは、多くの若者が足を運ぶ理由になっています。

■ 全店舗数：4,000以上(グローバル計、2025年3月現在) ■ ウェブサイト：<https://www.heytea.com/>

2024年にはLAのビバリーヒルズの中心街にもハイティーがオープンし話題を呼びました。



ハイティービバリーヒルズ店オープン日の様子。  
出所: Los Angeles Times (\*1)



出所: Heytea 公式ウェブサイト <https://www.heytea.com/>

### 豊富なドリンクメニュー

ハイティーは、チーズフォームをトッピングした「チーズティー」を開発したことで広く知られるブランドです。このチーズティーは、甘い紅茶に塩気の効いたチーズを乗せた独創的な一杯です。初めて味わう人々に新鮮な驚きと感動を与え、その話題性からSNSを通じて瞬く間に人気を集めました。また、フルーツティーや新鮮な果物を使ったドリンクも豊富にそろっており、どれも鮮やかな色合いとフレッシュな味わいが特徴で、目で楽しめるのが魅力です。そんな中でも、特に注目を集める人気メニューを3つご紹介します。



**Grape Boom (Original)** HEYTEA All Time #1  
Featuring Real Premium Grapes and HEYTEA Signature Jasmine Green Tea

**Cheese Grape Boom (Original)** HEYTEA All Time #1  
Featuring Real Premium Grapes and Light Cheese Topping.

Very Grape Series  
**117,700,000+ Cups**  
sold from 2021 to 2023.

**チーズグレープboom**：ジャスミンティーとブドウの果肉を使用し、チーズフォームをトッピングしたドリンク  
出所: 以下全てHeytea 公式ウェブサイト <https://www.heytea.com/>



**Supreme Brown Sugar Bobo Milk (Original)** HEYTEA All Time #1  
A HEYTEA 2012 Original Premium Real Milk with Slow Cooked Signature Brown Sugar Boba

**Brown Sugar Bobo Milk Tea**  
**24,000,000+ Cups**  
Sold in 2023

A Balance of Premium Red Blossom Black Tea and Creamy Milk with HEYTEA Signature Brown Sugar Bobo

**スプリームブラウンシュガーボボミルク**：黒糖味のタピオカが入ったミルクティー



**Mango Grapefruit Boom**  
Refreshingly Light Taste Expression with a True Balance of Taste and Texture

**Coconut Mango Boom**  
Rich Delightful Taste of Fresh Mango & Premium Coconut Milk

**Mango Boom**  
Extra Mango Fruit with Refreshing Tropical Sensation

Mango Series drinks  
**33,000,000+ Cups**  
sold in 2023

**ココナッツマンゴーboom**：マンゴーの果肉とココナッツミルクを合わせたドリンク



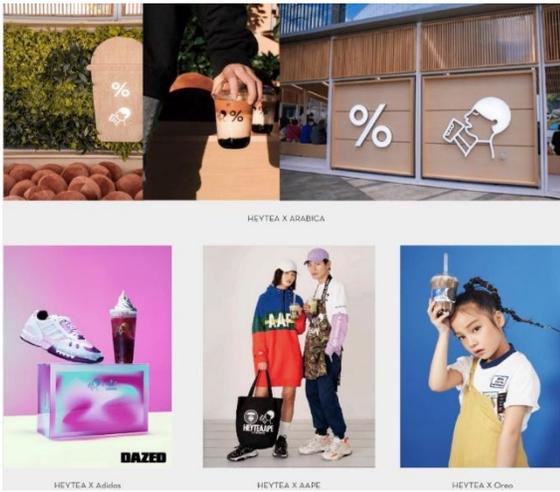
**「REAL & LITE」**

- Real Milk; No Artificial Creamers  
No artificial creamers or non-dairy creamers. Selected premium quality real milk, great taste with no artificial creamers.
- Real Tea; No Artificial Flavors  
Real natural fruits and fruit juice. Real fruit juice contains no artificial colors or artificial flavors. Regionally sourced selected high quality fruits; prepared through intricate fruit washing processes.

ハイティーでは人工クリームは一切使用せず、牛乳だけを贅沢に使用しています。また、お茶には人工香料を使用せず、厳選された高品質な産地直送の柑橘類をふんだんに取り入れています。こうした「自然派」のポリシーは徹底されており、健康志向が高まる現在において、多くの消費者から大きな支持を得ています。

## 有名ブランドとコラボレーション

ヘイティーは飲み物の提供にとどまらず、ブランドとしての存在感を強めるため、戦略的な取り組みを積極的に行っています。その代表例が、世界的に有名なブランドとのコラボレーションです。これまでにフェンディやバービーといった名だたるブランドとタグを組み、限定パッケージやカスタムドリンクを提供してきました。このように他社のブランドを取り入れたデザインや特別感のある商品が話題を呼んでいます。



出所:Heytea 公式ウェブサイト <https://www.heytea.com/>



出所:Heytea 公式ウェブサイト <https://www.heytea.com/>

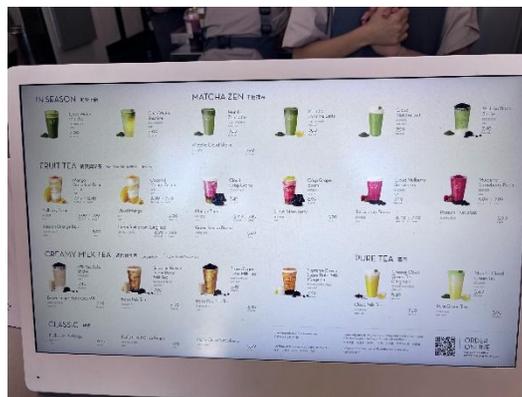


ファッション、エンターテインメント、ポップカルチャーなど多岐にわたる分野と連携することで、ヘイティーは若者を中心とした世代から憧れのブランドとして支持を得ています。

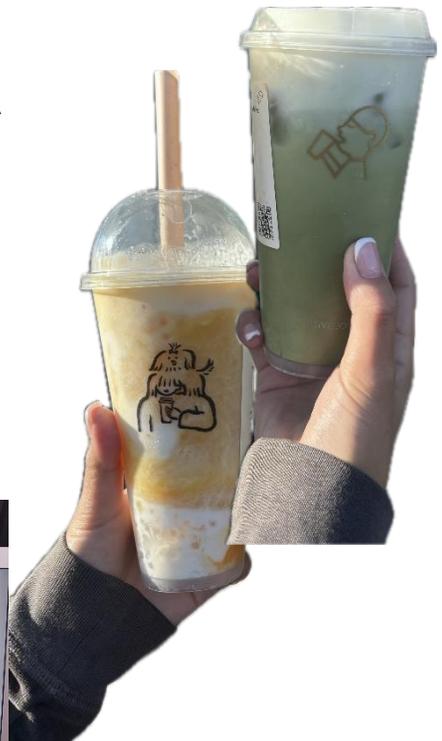
## いつも人で賑わう店内



(筆者撮影)



(筆者撮影)



## 4. OMOMO Tea Shoppe – オモモ・ティーショップ

南カリフォルニアに拠点を置く「Omomo Tea Shoppe（オモモ・ティーショップ）」は2018年に誕生したティーショップで、現在カリフォルニア州内に4店舗を展開しています。伝統的なお茶文化に敬意を払いながらも、革新的なアプローチでティーの新たな楽しみ方を提案し、多くのファンを魅了しています。

■ 全店舗数：4 ■ ウェブサイト：<https://www.omomoteashoppe.com/>



(筆者撮影)



(筆者撮影)

### オープンから6年経った今でも行列を作る

オモモ・ティーショップの魅力のひとつは、ドリンクそのものがまるで小さなスイーツのような満足感を提供している点です。タピオカや自家製ホイップクリーム、新鮮なフルーツを組み合わせたメニューは、味も見た目も楽しめます。夕方や休日には行列が絶えず、ドリンクを受け取るまで40分以上待つことも珍しくありません。特に、抹茶を使ったドリンクは注文の半数近くを占めています。



(筆者撮影)



(筆者撮影)

## 抹茶人気が定着

看板メニューは、抹茶ラテやほうじ茶ラテをベースとしたドリンクです。シンプルなティーラテにクリーミーなフォームやフルーティーなトッピングを加え、伝統と現代的なアレンジを融合させた新感覚の味わいを提供しています。

近年、ロサンゼルスでは抹茶がカフェやティーショップの定番メニューとして定着してきました。その人気の高まりを象徴するのが、オモモ・ティーショップのような専門店の成功です。抹茶の健康効果と風味が、健康志向の消費者や若年層を中心に注目されています。



(筆者撮影)

## 次のトレンドはバナナクリームラテ？

今話題の「バナナクリームラテ」は、濃厚なエスプレッソにバナナピューレを加え、フォームミルクで仕上げたドリンクで、自然な甘味とクリーミーな口当たりが魅力的です。甘党にもコーヒー好きにも支持され、SNS映える見た目から若者を中心に人気急上昇しています。栄養価の高いバナナを使ったこのドリンクは「ヘルシーなスイーツ」としても注目され、健康志向の消費者に選ばれています。



(筆者撮影)

### 【参考リンク】

\*1 Los Angeles Times「China's trendiest tea store opens first L.A. location」

<https://www.latimes.com/food/story/2024-07-31/heytea-opening-beverly-hills-us-west-coast-first-location>

### 【レポート執筆者】



日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）  
海外フィールドマーケター（米国・ロサンゼルス）

宇野 彩乃（Ayano Uno）

日本では、建設業界と美容業界の営業およびマーケティング部門に従事。米国に移住後は全米向け日本語メディアの執筆活動やマーケティング活動に従事。また、日系食品業界企業の進出支援として営業およびマーケティングにも携わる。

【免責事項】本レポートで提供している情報は、ご利用される方のご判断・責任においてご使用下さい。ジェットロでは、できるだけ正確な情報の提供を心掛けておりますが、本レポートで提供した内容に関連して、ご利用される方が不利益等を被る事態が生じたとしても、ジェットロおよび執筆者は一切の責任を負いかねますので、ご了承下さい。