

～冬アイスの日(11/15)にもぴったりのアイスの新たな楽しみ方提案～

人気のスパークリング清酒「霽」、「霽」<DRY>に 最も合うアイスは「バニラ」だった！

SNSで話題沸騰中！「霽」×「アイス」のベストコンビネーションを、
アイスマニア協会会員 88 人が検証してみました

宝酒造株式会社は、この度、「霽」×「アイス」が SNS をはじめ生活者の間で話題になっていることから、このたび、スパークリング清酒「霽」および「霽」<DRY>と、アイスのベストコンビネーションを検証する調査を行いました。11月15日の「冬アイスの日」にもぴったりの、新たな楽しみ方をご提案いたします。



■「冬アイスの日」に向け、「アイスマニア」が選んだ「霽に合うアイス」をご提案！

近年、寒い時期に暖かい部屋で冷えたアイスを食べる楽しみ方が広がり、冬にアイスがよく売れるようになったことから「冬アイス」という言葉が多く使われるようになっていきます。そして昨年、立冬を迎えて「冬アイス」商品が続々と登場し始める11月15日が「冬アイスの日」に制定されました。そこで、「冬アイスの日」に向けて、話題の「霽」×「アイス」の新しい楽しみ方をご提案するため、一般社団法人日本アイスマニア協会の「アイスが大好き」な会員88名に、「霽」および「霽」<DRY>と5種類のアイスを試飲・試食していただき、それぞれどの組み合わせがベストコンビネーションであるかを検証しました。

■結論:「霽」、「霽」<DRY>に一番合うアイスは、「バニラ」に決定！

お米うまれのほのかな甘みとほどよい酸味、爽やかな泡が特長の「霽」、「霽」<DRY>どちらにも、ベストコンビネーションのアイスには「バニラ」が選ばれました。

◆「霽」に合うアイス ランキング (n=88)

順位	アイス	割合
1位	バニラ	36.4%
2位	抹茶	26.1%
3位	ストロベリー	19.3%
4位	チョコ	11.4%
5位	あずき	0.0%

◆「霽<DRY>」に合うアイス ランキング (n=88)

順位	アイス	割合
1位	バニラ	39.8%
2位	抹茶	18.2%
3位	ストロベリー	15.9%
4位	チョコ	12.5%
5位	あずき	0.0%

■「霽」×「アイス」: No.1 は「バニラ」! 「霽」のさっぱり感とバニラの甘みがマッチ

「マスカットを思わせる風味と、口に広がるやさしい甘みと酸味」が特長の、『松竹梅白壁蔵「霽」スパークリング清酒』(以下、「霽」)に最も合うアイスとして選ばれたのは、「バニラ」(36.4%)で、第2位が「抹茶」(26.1%)、第3位が「ストロベリー」(19.3%)となりました。



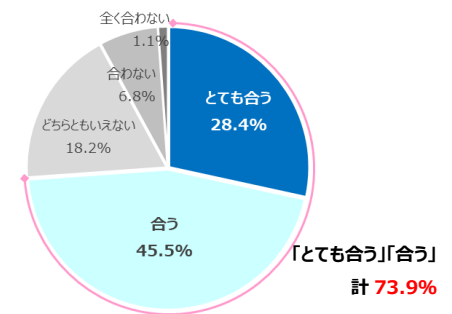
「霽」×「アイス」 フレーバー別評価

上位3つのフレーバー別に、それぞれ「霽と合うと思うか」を聞いたところ、第1位の「バニラ」では「とても合う」(28.4%)、「合う」(45.5%)の合計が73.9%と、7割を超える結果となりました。「霽」のさっぱりとした酸味と濃厚なバニラの調和を支持されているようです。

◆「バニラ」派の感想

- ・「『霽』の爽やかさとバニラのコクが合う。」(30代女性)
- ・「バニラの濃厚さが甘い『霽』とマッチしていた。まろやかな甘さが満足感大。」(20代女性)
- ・「甘くなるかと思いきや、『霽』がさっぱりしているので相乗効果でおいしい。」(40代女性)
- ・「口の中にバニラの甘みがシュワシュワ広がりました。」(20代男性)

◆「霽」はバニラアイスと合うと思うか (n=88)

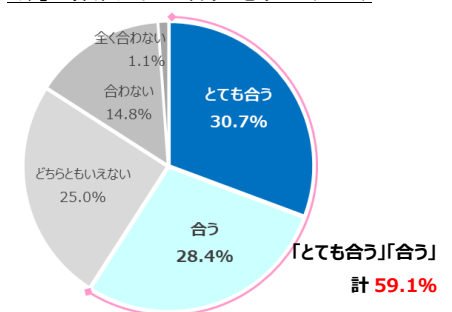


第2位「抹茶」では、「とても合う」(30.7%)の割合が全フレーバー中で最も多く、高く評価する人が多かったことがわかりました。「合う」(28.4%)と合わせると59.1%となりました。「和」のフレーバー同士のコンビネーションが高評価だったようです。

◆「抹茶」派の感想

- ・「日本の香り同士で違和感がない。」(50代女性)
- ・「抹茶の苦みが『霽』の甘さとマッチして、両方の良さが生かされる。」(40代女性)
- ・「日本酒には日本のデザート、抹茶が合うと思った。」(20代女性)

◆「霽」は抹茶アイスと合うと思うか (n=88)

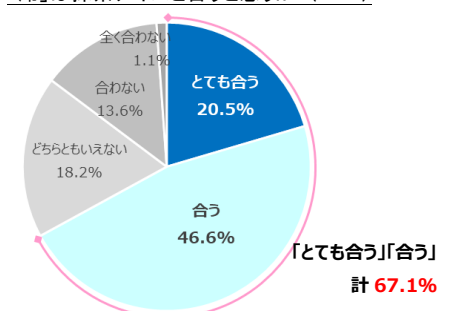


第3位「ストロベリー」では、「とても合う」(20.5%)、「合う」(46.6%)の合計は67.1%と約7割となりました。フルーティで爽やかな調和が多くの人に好まれる理由だったようです。

◆「ストロベリー」派の感想

- ・「『霽』とストロベリーの酸味が合っていた。」(30代男性)
- ・「ストロベリーの持つ甘さと『霽』の涼感が調和していた。」(40代男性)
- ・「シャンパンとストロベリーのように、甘さのバランスがちょうどよく、絶妙な味。」(50代女性)

◆「霽」は抹茶アイスと合うと思うか (n=88)



■「濡」<DRY> × 「アイス」:No.1 は「バニラ」！濃厚なバニラがドライ感引き立てる

「りんごを思わせる風味、すっきりとした爽やかでキレイのある飲み味」が特長の、『松竹梅白壁蔵「濡」<DRY>スパークリング清酒』（以下、「濡」<DRY>）に最も合うアイスとして選ばれたのは、約4割の支持を集めた「バニラ」(39.8%)で、続いて第2位「抹茶」(18.2%)、第3位「ストロベリー」(15.9%)となりました。



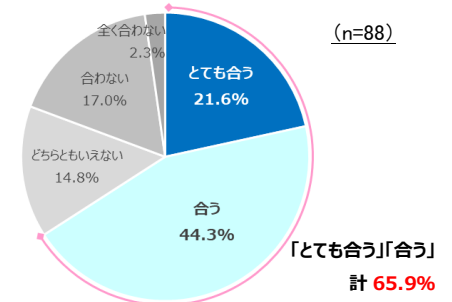
「濡」<DRY> × 「アイス」 フレーバー別評価

上位3つのフレーバー別の評価では、「バニラ」は「とても合う」(21.6%)、「合う」(44.3%)の合計が65.9%にのびりました。バニラの甘みが、「濡」<DRY>のすっきりとした飲み味を引き立てるといった声が多くあがりました。

◆「バニラ」派の感想

- ・「バニラの濃厚さとすっきりとした『濡』<DRY>の相性が良い。」(20代女性)
- ・「バニラの甘みが『濡』<DRY>の良さをよく出していた。」(30代女性)
- ・「バニラの甘さとドライな感じが合っていた。」(30代男性)

◆「濡」<DRY>はバニラアイスと合うと思うか (n=88)

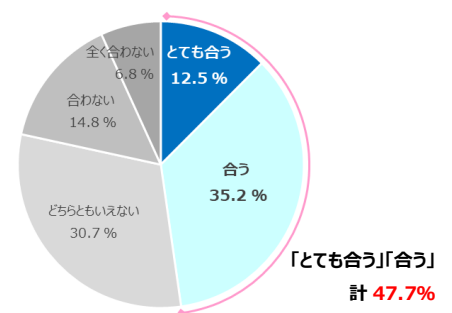


第2位「抹茶」では、「とても合う」(12.5%)、「合う」(35.2%)と合わせると47.7%となりました。抹茶のほのかな苦みと「濡」<DRY>のドライな風味で、大人っぽい調和が好評でした。

◆「抹茶」派の感想

- ・「抹茶のほのかな苦みと『濡』<DRY>の苦みがとても合う。」(40代女性)
- ・「抹茶と『濡』<DRY>で、桃のような風味になりおいしかった。」(30代女性)
- ・「抹茶の苦みが『濡』<DRY>のキリッとした味にマッチしていた。」(20代女性)

◆「濡」<DRY>は抹茶アイスと合うと思うか (n=88)

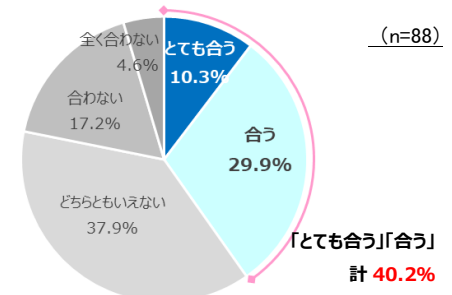


第3位「ストロベリー」では、「とても合う」(10.3%)、「合う」(29.9%)の合計は40.2%となりました。ストロベリーと合わせることで、「濡」<DRY>のりんご風味が引き立ち、「爽やか」という声が多く寄せられました。

◆「ストロベリー」派の感想

- ・「ストロベリーの甘さがドライ感を引き立たせていた。」(20代男性)
- ・「ストロベリーの果実の風味と『濡』<DRY>のりんごの風味が良かった。」(30代女性)
- ・「『濡』<DRY>のりんごの香りと、いちご味がフルーティな後味になって爽やか。」(50代女性)

◆「濡」<DRY>はストロベリーアイスと合うと思うか (n=88)

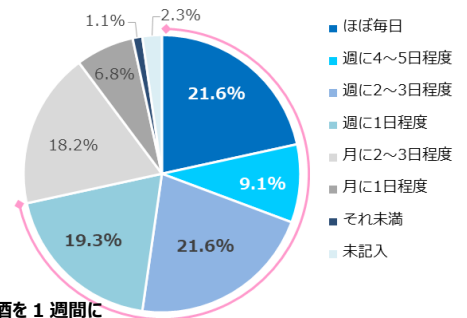


■「お酒好き」の「アイスマニア」 88 名が検証！

今回の調査には、一般社団法人日本アイスマニア協会の会員で20歳以上のご応募いただいた263名の中から、抽選で選ばれた88名の方にご参加いただきました。参加者の普段の飲酒頻度は、「ほぼ毎日」(21.6%)、「週に4~5日」(9.1%)、「週に2~3日」(21.6%)、「週に1日」(19.3%)と、71.6%が「週に1日以上お酒を飲む」という、“お酒好きなアイスマニア”の方に試飲・試食をしていただきました。

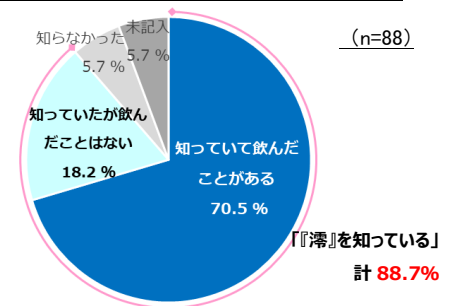
また、アイスとのコンビネーションを検証していただいた人気のスパークリング清酒「霽」については、参加者の70.5%が「知っている飲んだことがある」、18.2%が「知っていたが飲んだことはない」と回答し、合わせて約9割(88.7%)の認知度がありました。会員同士で好みや感想を話し合いながら、和気あいあいとした雰囲気の中、「霽」とアイスの組み合わせを真剣に評価していただきました。

◆お酒をどのくらいの頻度で飲むか (n=88)



「お酒を1週間に1回以上飲む」計 **71.6%**

◆「霽」を知っていたか。また、飲んだことはあるか (n=88)



「アイスマニア」のみなさんより、「霽」×「アイス」への感想

- ・「日本酒とアイスを一緒に食べるのは初めてでしたが、おいしかった。自宅でも組み合わせを探してみようと思った。」(20代女性)
- ・「普段はビールやウイスキーの後にアイスを食べていたが、甘くてスッキリした『霽』でのマリァージュはすごく良かった。自宅でも試してみたい。」(20代女性)
- ・「日本酒とアイスの組み合わせ、いいと思いました。」(30代男性)
- ・「お酒とアイスの組み合わせはいつも楽しんでいますがコンビネーションを考えるのが楽しかったです。『霽』が本当においしかった。」(30代女性)
- ・「アイスとお酒の相性を考えたことがなかったので、新たな発見となりました。」(30代男性)
- ・「お酒にアイス、今晚から楽しみたい。おうちパーティーでも出したい。」(40代女性)
- ・「お酒とアイスのマリァージュという、好きな物同士の組み合わせでとても楽しかった。お酒とアイスの可能性を感じた。」(50代女性)

■一般社団法人 日本アイスマニア協会様 より

大人向けのプレミアム商品が人気

ここ最近、冬の寒い時期に暖かい部屋で食べるアイスクリームの魅力がクローズアップされ、「冬アイス」という言葉も定着しつつあります。”冬のアイス = 濃厚でリッチな味わい、大人向けのこだわり商品”というイメージも浸透し、以前よりも高価格帯のプレミアムアイスクリームが人気になっています。

スイーツと一体化したアイス

また「スイーツ」、「アイス」、「飲料」、「かき氷」といった明確な境界線も溶けつつあります。「パン」、「ブリオッシュ」、「ケーキ」をはじめ「マカロン」、「ダックワーズ」などとアイスクリームを組み合わせた”新感覚”のハイブリット・アイスが増えてきています。

食べるシーンも多様化

商品バリエーションはもちろん、食べ方も様々。「おやつ」、「デザート」として食べるのが一般的ですが、最近では朝食代わりに食べる「朝アイス」、寒い時期に暖かい部屋やコタツで食べる「冬アイス」など、食べるシーンも多様化。また、アイス好きの人に対しどんな時にアイスクリームが食べたくなりますか？という質問に対して、”お酒を飲んだあと”という答える人が意外に多いようです。

お酒とアイスのマリージュ

こうした背景から、今回は「冬アイス」にとって無視できない”大人向け”という要素に着目し、”お酒とアイスのマリージュ”が実現しました。冬の濃厚なアイスクリームと日本酒を組み合わせることで”冬アイスシーン”をより豊かに楽しく彩ってくれるでしょう。大人にしか味わえない甘美な世界「お酒とアイスのマリージュ」。是非お試しください！

■調査概要

調査方法： 試飲・試食～アンケート調査

調査対象： 一般社団法人 日本アイスマニア協会の 20 歳以上の会員で、「アイスマニア☆ミーティング」イベントへの参加に応募いただいた 263 名のうち、抽選で選ばれた 88 名

サンプル数： 88 名

実施日： 2017 年 9 月 12 日(火)

■「霽」・「霽」<DRY>について

米と米麴に由来するほのかな甘みとほどよい酸味、爽やかな泡立ちが楽しめる、アルコール分 5% のスパークリング清酒。女性やこれまで清酒に馴染みのなかった 20～30 代の方を中心に、幅広い層のお客様からご好評をいただくとともに、パーティーや結婚式での乾杯、手土産・贈り物としてご利用いただくなど、日常における飲用スタイルや飲用シーンも大きな広がりを見せています。

「霽」ウェブサイト：<http://shirakabegura-mio.jp/>

◆『松竹梅白壁蔵^{しらかべくら}「霽」スパークリング清酒』：
マスカットを思わせる風味、口に広がるやさしい甘みと酸味。

◆『松竹梅白壁蔵「霽」<DRY>スパークリング清酒』：
りんごを思わせる風味、すっきりとした爽やかでキレのある飲み味。



■調査で使用したアイス商品について

事前に一般社団法人 日本アイスマニア協会と相談し決定した 5 つのフレーバーのアイスを使用しました。

①バニラ、②抹茶、③ストロベリー、④チョコ、⑤あずき

■一般社団法人 日本アイスマニア協会について

2014 年 3 月設立。「アイスクリームが大好き！」という共通点を持つ人との繋がり(アイスクリームの輪)をつくりたいという想いからスタートし、アイスクリーム好きを「アイスマニア」と定義し、活動。「アイスマニア検定」に合格すると、会員登録が可能になる。会員限定の「試食会」など開催。会員数約 7,000 名。[\(http://www.icemani.jp/\)](http://www.icemani.jp/)

商品画像は当社ホームページ内のニュースリリースからダウンロードできます