



## 北海道産あずきにこだわった 「ソフトサーブミックス 北海道あずき」 和のソフトクリーム3点セット詳報

ソフトクリームの総合メーカー日世株式会社(本社:大阪府茨木市 社長:岡山 宏)は、和のソフトクリーム3点セットを2020年3月10日に発売致します。ミックス・コーン・スリーブ3点で構成する和のソフトクリームのうち「ソフトサーブミックス 北海道あずき」の詳細をご紹介します。



### 【和のソフトクリーム3点セット】

- ・ソフトサーブミックス 北海道あずき
- ・紅白ツートンコーン
- ・ツートン和風スリーブ

## 「ソフトサーブミックス 北海道あずき」



「ソフトサーブミックス 北海道あずき」は、外国人にも認知度の高い「北海道」のあずきにこだわって作られました。使用しているあずきはすべて北海道産を採用しました。

皮ごと使用したあずきパウダーによってあずきらしい味が前面に出る風味が特徴です。

コクのある赤糖とすっきりした甘さの氷砂糖で、味の深みと切れの良さを両立しました。さらに、まろやかなくちあたりの花藻塩(はなもしお)でその風味を引き締めています。



「ソフトサーブミックス 北海道あずき」を、和のソフトクリーム3点セットの「紅白ツートンコーン」「ツートン和風スリーブ」と揃えることによって、日本らしさや和風を訴求いたします。

▲写真はイメージです。

# 訪日外国人観光客の都道府県別・認知度

## 訪日外国人 都道府県認知度ランキング

順位	都道府県	認知率 (%)									
1	東京都	64.0	13	愛知県	38.7	25	埼玉県	32.8	37	高知県	30.3
2	大阪府	59.8	14	静岡県	36.6	26	鳥取県	32.6	38	茨城県	30.2
3	北海道	56.2	14	鹿児島県	36.6	27	岡山県	32.2	39	大分県	30.1
4	京都府	53.6	16	長野県	36.1	28	新潟県	32.1	40	群馬県	30.0
5	沖縄県	50.1	17	兵庫県	35.8	29	石川県	32.0	41	滋賀県	29.6
6	広島県	49.3	18	熊本県	35.6	30	山口県	31.8	42	栃木県	29.5
7	千葉県	45.7	19	山梨県	35.4	30	香川県	31.8	43	岩手県	29.3
8	福岡県	43.7	20	宮崎県	34.5	32	岐阜県	31.5	44	徳島県	28.6
9	長崎県	43.4	21	宮城県	33.9	33	山形県	31.4	45	福井県	28.4
10	神奈川県	42.3	22	富山県	33.2	34	和歌山県	31.0	45	三重県	28.4
11	福島県	41.4	23	青森県	33.1	35	佐賀県	30.5	45	愛媛県	28.4
12	奈良県	41.3	24	秋田県	33.0	36	徳島県	30.4			

▲出典 <https://www.jtb.co.jp/inbound/market/2019/recognized-ranking-report-2019/>

※調査対象とは訪日外国人・上位13ヶ国の平均認知率  
出典：JTB総合調査13ヶ国調査2019

# 訪日外国人観光客の和菓子・餡製品の評価

和菓子・餡製品の試食調査によると、訪日外国人観光客が和菓子を好きな理由は、

- どらやきでは、  
全体では「味や食感のバランスがいいから」が最も多いことがわかりました。  
このうち、中国では餡製品を食べ慣れていると見られ、「餡のつぶつぶとした食感」が高く、韓国は「甘さがちょうどいいこと」、マレーシアは「甘いこと」という点を挙げた人が多く見られました。
- 饅頭では、  
全体では「甘いこと」が最も多いことがわかりました。  
このうち、タイ、ベトナム、シンガポールでは「味や食感のバランスが良い」と感じた人が多く、台湾では「生地の食感」や、「日本らしい」「MADE IN JAPAN(メイドインジャパン)であること」を挙げた人が多く、韓国では「餡のなめらかな食感」を好きな理由として挙げた人が多く見られました。  
全体として「程よい甘さ」や「日本らしさ」を挙げる人が多く見られました。

## <訪日外国人観光客が和菓子を好きな理由～どらやき～>

	全体 (n=303)	中国 (n=40)	香港 (n=32)	台湾 (n=31)	韓国 (n=30)	タイ (n=53)	ベトナム (n=29)	インドネシア (n=29)	マレーシア (n=29)	シンガポール (n=30)
味や食感のバランスがいいこと	37.0%	20.0%	40.6%	54.8%	33.3%	41.5%	37.9%	34.5%	17.2%	53.3%
甘さがちょうどいいこと	30.0%	35.0%	18.8%	25.8%	46.7%	32.1%	31.0%	31.0%	13.8%	33.3%
あん(つぶつぶ)とした食感	30.0%	45.0%	28.1%	48.4%	13.3%	18.9%	24.1%	24.1%	27.6%	43.3%
甘いこと	29.0%	22.5%	28.1%	29.0%	30.0%	24.5%	24.1%	24.1%	58.6%	26.7%
日本らしい	28.1%	27.5%	25.0%	29.0%	13.3%	30.2%	34.5%	24.1%	24.1%	43.3%
見た目の良さ	20.1%	15.0%	18.8%	16.1%	6.7%	24.5%	31.0%	3.4%	31.0%	33.3%
生地の食感	18.8%	25.0%	25.0%	29.0%	10.0%	17.0%	20.7%	13.8%	13.8%	13.3%
MADE IN JAPANであること	16.2%	15.0%	12.5%	16.1%	6.7%	13.2%	34.5%	17.2%	0.0%	33.3%
甘すぎないこと	8.9%	2.5%	9.4%	0.0%	10.0%	18.9%	13.8%	17.2%	3.4%	0.0%
その他	2.3%	2.5%	0.0%	3.2%	3.3%	1.9%	10.3%	0.0%	0.0%	0.0%

## <訪日外国人観光客が和菓子を好きな理由～饅頭～>

	全体 (n=282)	中国 (n=40)	香港 (n=32)	台湾 (n=30)	韓国 (n=30)	タイ (n=36)	ベトナム (n=28)	インドネシア (n=32)	マレーシア (n=26)	シンガポール (n=28)
甘いこと	31.2%	40.0%	43.8%	46.7%	10.0%	16.7%	14.3%	31.3%	57.7%	21.4%
日本らしい	28.4%	27.5%	9.4%	46.7%	16.7%	38.9%	42.9%	9.4%	23.1%	42.9%
味や食感のバランスがいいこと	26.6%	20.0%	18.8%	10.0%	16.7%	44.4%	50.0%	21.9%	7.7%	50.0%
甘さがちょうどいいこと	22.7%	15.0%	12.5%	30.0%	23.3%	22.2%	35.7%	28.1%	15.4%	25.0%
見た目の良さ	21.3%	27.5%	28.1%	16.7%	16.7%	27.8%	28.6%	6.3%	7.7%	28.6%
あん(中身)のなめらかな食感	20.2%	20.0%	3.1%	13.3%	60.0%	22.2%	32.1%	12.5%	0.0%	17.9%
MADE IN JAPANであること	19.5%	12.5%	9.4%	46.7%	3.3%	19.4%	32.1%	12.5%	0.0%	42.9%
生地の食感	18.8%	17.5%	6.3%	50.0%	30.0%	19.4%	10.7%	18.8%	3.8%	10.7%
甘すぎないこと	6.4%	7.5%	3.1%	3.3%	10.0%	16.7%	7.1%	3.1%	0.0%	3.6%
その他	3.9%	7.5%	0.0%	6.7%	6.7%	0.0%	10.7%	0.0%	3.8%	0.0%

▲出典：公益財団法人日本豆類協会

「豆類生産流通消費事情及び将来展望(平成30年3月)」

[https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/research/houkoku/h30\\_future.pdf](https://www.mame.or.jp/Portals/0/resources/research/houkoku/h30_future.pdf)

## ■新商品紹介

商品名	ソフトサーブミックス 北海道あずき
商品画像	
名称	乳等を主要原料とする食品
製品規格	無脂乳固形分 6.1% 植物性脂肪分 4.1% 北海道十勝産エリモショウズ使用 こしあん 3.6% 北海道産小豆パウダー 0.5%
内容量	1L×12本
商品特徴	外国人にも認知度が高い北海道の原料として、北海道十勝産エリモショウズを使用したこしあんに、皮ごと使用した北海道産小豆のパウダーを配合したことで、あずきの本格的な風味を実現。コクのある赤糖と、すっきりした甘さの氷砂糖を使用し、味の深みと切れの良さを両立。まろやかな塩味が特徴の花藻塩で風味を引き締めている。
日世株式会社 発売日	2020年3月10日
メインターゲット (消費者)	訪日外国人観光客
利用シーン	外国人が多く訪れる神社仏閣近隣店舗、観光地、高速道路、空港、港湾施設