

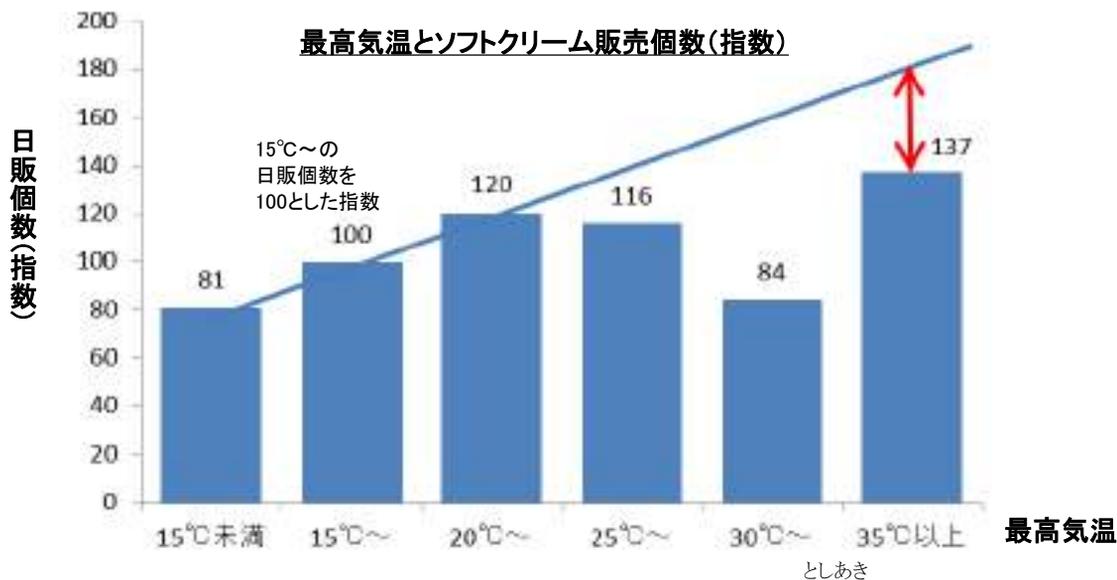
ソフトクリームと最高気温の関係 暑すぎると売れ行き鈍る

2013年度直営店の販売個数で判明

平成26年5月21日



ソフトクリームの総合メーカー、日世株式会社の調査によると、2013年度の自社の直営店の販売個数と最高気温の相関関係において、最高気温の上昇と販売個数は必ずしも直線的な正比例関係ではないことがわかりました。



日世株式会社マーケティング部(本社:大阪府茨木市 社長:田中稔章)は一日の最高気温とソフトクリームの販売個数の相関性を調査いたしました。

結果、最高気温の上昇に伴い販売個数は増えてますが直線的な正比例ではなく、増加率は鈍化することがわかりました。

昨今、猛暑日が多発していることから、気温とソフトクリームの売れ行きの関係性を探るべく、コーンに盛ったレギュラータイプのソフトクリームの日販個数と、気象庁に記録されているその日の最高気温を対照し、天候による販売個数の振れ幅がないように気象庁の日中の気象概況が快晴・晴れ～薄曇りの日のみを抽出して分析いたしました。

広報内容問い合わせ先

日世株式会社マーケティング部企画グループ東京 担当:松島

郵便番号 142-0063 東京都品川区荏原 1-21-4 電話:03-5749-9121 FAX:03-5749-9095

press@nissei-com.co.jp

《基礎データ》

- 販売個数は当社直営店のアイテム別販売個数データより、レギュラーソフトクリーム(コーン)の日販個数を抽出しました。
- 最高気温と天気概況は、気象庁より直営店所在地である大阪府大阪市のデータを抽出いたしました。<http://www.data.jma.go.jp/obd/stats/etrn/index.php>
- 対象日数は 合計111日間、内訳は右の表の通りです。

最高気温	対象日数
15℃未満	28
15℃～	19
20℃～	12
25℃～	14
30℃～	26
35℃以上	12
計	111

《日世直営店》



SOFTCREAM LAND
スウェーデン阪急三番街店
〒530-0012
大阪市北区芝田1-1-3
阪急三番街南館B2F

《分析と考察》

- 35℃以上の販売個数が最も多く、気温が高いと売れないという訳ではありません。
- しかし、15℃未満指数81 15℃～指数100 20℃～指数120という平均およそ20%の上昇率が25℃～以降は続かず、鈍化しています。
- ソフトクリームは冷たく、なめらかで、口どけが良い食品ですが、さっぱりした味覚が求められると考察します。

天候: 快晴・晴～薄曇	
最高気温	日販平均個数(指数)
15℃未満	81
15℃～	100
20℃～	120
25℃～	116
30℃～	84
35℃以上	137

《盛夏向けのソフトクリーム・アイテム》

日世株式会社は、売れ行き鈍化の対策として、毎年、盛夏向けに「旬のソフトクリーム」を販売いたします。さっぱりした味覚の商品で、今期は2品です。

2014年・夏 「旬のソフトクリーム」

ラムネ



さっぱりした味覚のラムネソフトクリームは、
2008年に発売以来、盛夏向け
「旬のソフトクリーム」の定番商品です。

日世株式会社・発売日 2014年 6月4日

種類別 一般食品(製菓材料)
出来上がりのソフトクリームは氷菓に該当します。

製品規格 無脂乳固形分 0.0(%)
フルーツ含有率 7.0(%) (レモン果汁)

パイン&オレンジ



今期は「パイン&オレンジ」も販売いたします。
原材料として、タイ産パイナップル及び中米の
ベリーズ産オレンジを使用いたしました。

日世株式会社・発売日 2014年 6月4日

種類別 一般食品(製菓材料)
出来上がりのソフトクリームは氷菓に該当します。

製品規格 無脂乳固形分 0.2(%)
フルーツ含有率 23.0(%)
(パイナップル果汁15.0%、オレンジ果汁8.0%)

日世株式会社につきまして

昭和22年に日系二世が貿易商として「株式会社二世商会」を設立
昭和26年にソフトクリームを初めて日本に紹介した日本の
ソフトクリームのパイオニアにして専門メーカーです。
※昭和27年に日世株式会社に社名変更。
ソフトクリーム液体原料(ミックス)、可食容器のコーン、
ソフトクリーム製造機であるフリーザーを製造販売しています。

