



YES!!
We love
ice cream.
読めば、もっとおいしい!



ひんやり トロ~リ 甘くて なめらか……

スプーンですくうなめらかクリーム、
かじって頬張るモナカやサンド、
どこから攻めようか？ も楽しいアイスバー……
ひんやりと甘いアイスいろいろ、
ひと口食べれば誰もが幸せな気分になれる。
そんなアイスを、もっと、ずっと好きになっていただくために
知っておきたい基礎知識や食べ方のヒントをお届けします。
読めば、もっと味わえる、楽しめる、
おいしいアイスクリームの世界へようこそ！

YES!!
we love
ice cream.



読めば、もっとおいしい！ アイスクリームの本

contents

もっとおいしく味わえるから
すぐ実践したくなる食べ方のヒント……4

1. すぐ食べないで！
2. スプーンいろいろ
3. 持ち帰りのひと工夫
4. アイスバー、納得の食べ方
5. 冷凍室では乾燥対策を
6. 基本のバニラにこのトッピング

知っていると思いきや!?
アイスクリーム基本講座……10

1. トロ~りとろけるアイスの魅力
2. 口当たりを左右する“オーバーラン”
3. アイスクリームの分類
〈実録！〉プレミアムアイスを作ってみた
4. アイスにまつわる素朴な疑問
5. 数字でみるアイス
6. アイスクリームの歴史

ロングセラーな逸品カタログ……20

“ご当地アイス旅”のすすめ……22

私がアイスに思うこと……23

もっとおいしく味わえるから すぐ実践したくなる 食べ方のヒント

知っていれば、もっとおいしく味わえるかも。
そんなヒントをご紹介します。
もっとおいしく食べるために、小さな配慮をお忘れなきよう。

1 冷凍室から取り出したら…… すぐ食べないで、少し待って!

カップに入ったアイスクリーム、冷凍室から出してすぐにスプーンを突っ込んでいませんか? 硬いアイスに力いっぱいスプーンを突き刺して……は無駄な努力かも。少し待てば、アイスクリームは最高の食べごろに。

冷凍室の温度は通常-18℃前後。アイスクリームが食べごろ温度の-10~-12℃になるまで、室温で数分待ってみましょう。カップの側面を指で押さえてみて少し凹むくらいが、とろける味わいの目安です。



2 スプーンを変えれば、 味も変わる?

カップ入りや器に盛りつけたアイスクリームを味わうための必需品、それがスプーン。すくいやすさや口当たりの好みなどを考えると、素材や形状、カラーなど実はいろいろ選べるのです。

やさしい口当たりがお好みであれば、木製やプラスチック製で探してみたいところ。一方、熱伝導率が高いアルミニウム製もさまざまなデザインで登場しています。また、「アイスクリームは小さなスプーン」という固定観念を捨てて、スープスプーンなど大きめタイプを試してみても気分が変わるはず。



3

アイスの冷たさ、キープして運びたい!

アイスは一度溶けると、内包する細かな気泡(空気)が抜けて味が落ちてしまいます(p.10)。ご存じでしたか? だから、買ってすぐ食べるのが理想。でも、ドライアイスなどがないまま自宅に持ち帰る機会も少なくはないはず。

アイス好きならば、簡単な保冷アイテム—小さな保冷バッグ、エアキャップ(プチプチの緩衝材)の袋などをエコバッグとともに携帯しておくのも一計です。携帯は難しいですが、意外に効果を発揮する新聞紙の保冷力も見逃せません。



4

アイスバー、ハラハラせずに食べるコツ

食べている途中で溶け出さないように、少しハラハラしながら食べる……アイスバーの醍醐味のひとつではありますが、できれば落ち着いて(?)味わいたいもの。

では、どうすればいい? 袋の開け口を変えればよいのです。棒のある側を開けがちですが、逆側を試してほしい! 袋の上から棒を持ったまま、先端側から開封するのです。袋を引き下げてパクリ。途中でアイスが溶けてきても、袋がカバーしてくれるので手や周囲を汚す心配はありません。ごゆっくり♪



5

ラップや袋で保存すると、さらに安心

無事に自宅へと持ち帰ったアイスは即、-18℃の冷凍室へ! このとき、そのままではなくラップで包むかポリ袋などに入れて保存しましょう。冷凍室は意外と乾燥が進む環境なので、アイスの風味が損なわれやすいのです。

特に、食べかけのカップアイスはなるべく空気に触れないように、表面も平らに整えてから。乾燥と再凍結から遠ざけて、早めに食べることが大切です。



食べる分だけ取り出した後、残ったアイスクリームは表面を平らに整え、ラップを密着させて空気を遮断。ポリ袋などに入れて再び冷凍室へ。



もっとおいしく味わえるから
すぐ実践したくなる
食べ方のヒント

6

基本のバニラをもっともっと攻略！ おすすめのトッピングいろいろ

アイスクリームの人気フレーバー、堂々の1位を守り続けているのがバニラ。そのままでももちろんおいしいけれど、手軽にできるトッピング術を覚えると、さらに楽しめます。お好みのジャムやナッツはもちろんですが、おすすめトッピング食材・調味料はまだあります。

インスタントコーヒー

冷たいアイスに熱々のエスプレッソを注ぐ「アフガート」風に。インスタントコーヒー（粉末タイプ）をそのまま振りかけたら……これが超簡単で美味！



冷凍ミックスベリー

ミックスベリーは、アイスクリームより少しだけ先に冷凍室から出して半解凍しておくのがコツ。おもてなしデザートとしても。



オリーブオイル&塩

エクストラヴァージンオリーブオイルが、驚くほどバニラアイスの味わいを引き立てます。塩はできれば粗いタイプで、甘みの中にコントラストを。



バルサミコ酢&ストロベリー

ダイスに切ったストロベリーをバルサミコ酢でマリネしておくだけ。バルサミコ酢を少し煮詰めてソースにすれば、さらにコクが。



黒蜜&きな粉

黒蜜のまろやかでコクのある甘みだけでもおいしいですが、きな粉の香ばしさをプラスすると立派な“手作り和風デザート”に。



もっとおいしく味わえるから
すぐ実践したくなる
食べ方のヒント

知っているとおもいきなり!?

アイスクリーム基本講座

Lesson 01

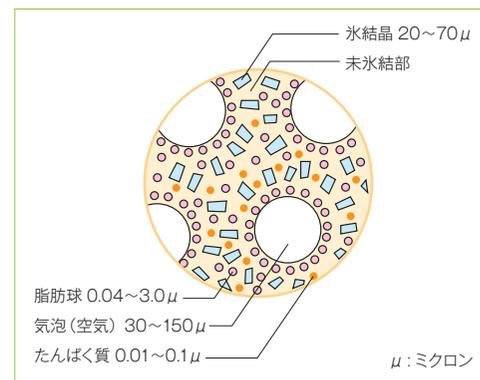
トロ〜リとろけるアイスの魅力 口当たりの良さを決める3要素とは?

さっきまで冷凍庫の中、カチンコチンだったにもかかわらず、舌にのせるや、なめらかにとろけるアイスクリームの不思議。いくつかの要素が作用しあって、あの口当たりの良さを表現しています。

おいしいアイスクリームの組織を拡大してみると、氷、脂肪球、気泡（空気）などが細かく、かつ均一に分散していることがわかります。

アイスクリームの口当たりに大切なのは、「空気」、「脂肪」、「均一」。攪拌によって取り込まれる「空気」は、舌の上でサッと溶けるというアイスクリームならではのテクスチャーを実現させる重要な要素。同時に、氷の冷たさがダイレクトに伝わらないための緩衝材としても活躍します。

「脂肪」は、おいしさの決め手。ミルクなどのフレーバーやコクをアイスクリームに与え、なめらかさ、粘りなどによって良好なボディを作ります。「空気」や「脂肪」が「均一」に混ざり合うことで、抜群の口当たりを楽しめるアイスクリームとなるのです。



What is
OVER RUN
in ice cream?



Lesson 02

知っているとおもいきなり!? 口当たりを左右する“オーバーラン”

アイスクリーム内の「空気」が、口当たりをなめらかにする大きな要素であることは前述の通り。この空気の混入割合は、“オーバーラン”と呼ばれています。一般には耳慣れない言葉ですが、アイスクリーム業界ではよく知られるキーワードなのです。

1リットルのアイスクリーム材料に1リットルの空気を混ぜ込むと、2リットルのアイスクリームができます。このとき、「オーバーランは100%」と定義されます。オーバーランの割合が高いほどフワッと軽い口当たり、割合が低ければねっとりとした濃厚な仕上がりとなります。例えば、モナカやコー

ンのアイス。カチッと成形されているのにかじると柔らかく、口当たりは軽い……オーバーランの割合が最も高いタイプです。一般的なアイスクリームのオーバーランは40~100%、シャーベットなどの氷菓では20~40%です。

どんな割合に設定すればおいしいアイスになるかはアイスのタイプによって異なるのですが、食べる側としては「私はオーバーラン低めな濃厚タイプが好きかも」「オーバーラン高めの後味さっぱりがいいな」などと、好みのバロメーターのひとつとして（少し通っぽく？）捉えてみても、ということなのです。



Lesson 03

アイスクリームは、 乳固形分と乳脂肪分の比率で分類される

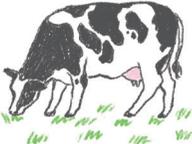
バラエティ豊かなアイスクリームは、牛乳成分の比率によって3つに分類されています。パッケージを見れば、この「種類別名称」が必ず明記されているのです。さて、今あなたが手にしているアイスの分類は？

この「種類別名称」は、法律によって規定されており、乳固形分と乳脂肪分の含有率が分類の基準となっています。メーカーの品質向上の取り組みや、不

当表示による消費者の不利益を防ぐことを目的とした規定と考えられます。

もちろん、今では乳脂肪分だけがおしさの基準ではないことは明白ですが、どのカテゴリーであるかを知ること、ある程度は味わいの想像がつきやすいといえるかもしれません。

アイスクリームの「種類別名称」

種類別 アイスクリーム	種類別 アイスミルク	種類別 ラクトアイス	種類別 氷菓
乳固形分 15%以上、 うち乳脂肪分 8%以上	乳固形分 10%以上、 うち乳脂肪分 3%以上	乳固形分 3%以上	左記以外のもの
乳固形分と乳脂肪分が最も多く含まれているため、コクのある味わいに。ミルクの風味も豊かに感じられます。植物性油脂(※)を添加することはできません。 ※チョコレートなどの風味原料は例外として認められています。	牛乳と同程度の乳成分を含んでいます。植物性油脂が使われることもあります。	乳脂肪分の成分規格はなく、植物性油脂が使われることもあります。	果汁などを凍らせたシャーベット、アイスキャンディ、かき氷などがあります。
			
			

乳固形分、乳脂肪分とは？
「乳固形分」とは、乳脂肪分、たんぱく質、乳糖、ミネラルなど乳製品中の水分以外を指します。「乳脂肪分」は、乳固形分に含まれる脂肪分で、バターやクリームになる成分を指します。

実録! プレミアムアイスを作ってみた

三日にあげずアイスを買いにスーパーへ、コンビニへと向かうボク。
アイスクリーム王子 (p.21) への親近感も増している。
あるとき、大好きな本格&濃厚アイスクリームも実は自作できると知った!
そこで、さっそく挑戦してみることにした。



小鍋に牛乳とコンデンスミルク、生クリームを入れ、溶きほぐした卵黄を混ぜ込む。卵黄がきちんと混ざっていないまま加熱すると、ゆで玉子の黄身みたいになりやすいそうだ。

黄色のツブツブが消えたのを確認してから加熱。弱火でゆっくりと、ヘラで混ぜながら約5分。すると、ほんの少しだが液がとろみを帯びてくる。いつまで加熱するのか戸惑うけれど、美味しそうな匂いが立ってくるのをサインとすればいいみたい。大切なのは沸騰させないこと。火を止めたらバニラエッセンス数滴を加えて……おぉ～さらにいい匂い!

鍋から容器に移し替えて冷やす。ザルでこせば舌触りのなめらかさが増すというので、躊躇なく濾す。プレミアムアイスはなめらかじゃなくっちゃとボクは思っているの。

粗熱が取れたら冷凍室へ。約1時間後、取り出すと表面は凍りつつある。口溶けよいアイスに仕上がるように、ヘラでさっくりと混ぜて空気を含ませよう。で、再び冷凍室へ。ボクはこの作業をあと2回繰り返した。ここで完成。特別な道具は要らないし、想像以上に簡単に拍子抜け。もちろん、すぐに食べてみた。控えめに言って……

めちゃめちゃおいしい!

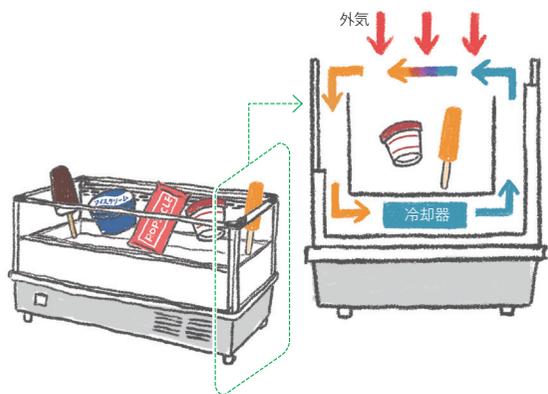


【材料】
牛乳 250cc
生クリーム(乳脂肪分 35%) 200cc
コンデンスミルク(加糖練乳) 170g
卵黄 1個分 バニラエッセンス 適宜

ヘラで混ぜながら弱火で加熱。少しとろみがついてきたら火からおろす。
(できればザルなどでこしながら) 浅めの容器に移し、粗熱を取って冷凍室へ。
表面が凍ってきたら冷凍室から出してサックリと混ぜる。これを数回繰り返す。

Lesson 04

どうなの? なるほど! アイスにまつわる素朴な疑問



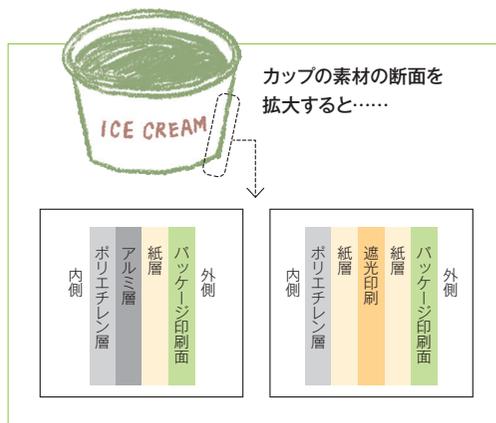
Q スーパーやコンビニで
アイスクリームが並ぶショーケース、
なぜオープンでもアイスは溶けないの?

A ご存じの通り、冷気には下へ下へと移動してとどまる性質があります。その原理に加えて、冷温を保つための庫内設計も進化。オープンショーケース内は、エアカーテンが温かい空気とアイスクリームとの接触を妨げて、冷気を全体に行き届かせるよう庫内空調がなされているため、上部を開放した状態でも-18℃以下が保たれています。

Q アイスクリームのパッケージ、
どんな工夫がされている?

A 品質を維持するために、パッケージを見ただけではわからない工夫が施されています。

例えば、抹茶アイスに使用されている抹茶は蛍光灯などの光の影響を受けやすく、味や色が変わる場合があります。そこで、遮光性を高めるためにカップの素材にアルミ層を挟み込んだり、遮光印刷を施すのが一般的。アイスバーの外袋、ファミリーパックの外箱などにも同様の工夫がなされています。



Q アレルギーが心配なのですが……。

A 食物アレルギー症状を引き起こす可能性がある食材は、意外とたくさんあるものです。そのうち、特に症例数や重篤度から考慮して表示する必要性が高いとされる「特定原材料7品目」(乳、卵、小麦、そば、落花生(ピーナッツ)、えび、かに)については、原材料の欄に必ず表示しています。
また、特定原材料を使用していない製品でも、同じ製造ラインで特定原材料を扱っている場合はその旨を明記しています。

Q アイスクリームとジェラート
同じ? 違うの? どう違う?

A どちらも“凍ったお菓子”を指す名称で、おいしく食べるだけなら気にする必要はないかも。とはいえ、アイス好きであれば気になりますね。

イタリアでは、ジェラートは乳脂肪分5%前後で製造するのが一般的です。一方、日本の法律では「乳固形分15%以上、そのうち8%以上が乳脂肪分」というのがアイスクリームの定義 (p.12)。この規格でとらえると、乳脂肪分の含有率から、ジェラートにはアイスマルクにあたるものが多いといえます。また、ジェラートの多くは、オーバーラン20~40%と低めで製造されているようです (オーバーランについては p.11)。



イタリア生まれの凍ったお菓子、
その総称が「ジェラート」。

Lesson 05

さらに味わい深くなるはず!? 数字でみるアイス



5月9日は「アイスクリームの日」

そろそろ初夏のきざしが感じられる5月9日は、「アイスクリームの日」。1964年、東京アイスクリーム協会（現在の日本アイスクリーム協会）が、アイスクリームの普及を願って記念事業を開催したのが始まりです。毎年、この日を中心に病院や施設へのアイスクリーム寄贈やイベントなどが各地で実施され、現在に至っています。

気温 22 ~ 23℃を超えるとアイスクリームがおいしく感じられる、といわれています。春の大型連休明けのこの時期、まさに「アイスクリームにうってつけ」の気候となりますね。

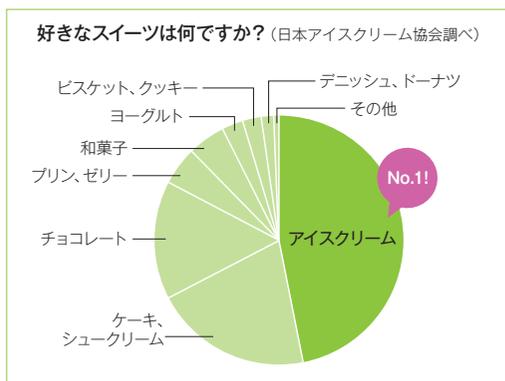


不動の人気デザート No.1

「好きなスイーツは何ですか?」の質問への回答で、ずっと1位に君臨しているのがアイスクリーム。日本アイスクリーム協会が行っている消費者調査(※)でも、調査を始めた1998年以降ずっと首位を守っています。

また、同調査の「あなたは、アイスクリームはお好きですか?」という質問にも、90%以上が「好き」「やや好き」と回答。アイスクリームは、スイーツの王様といえそうです。

※ 2021年度は、市販のアイスクリームを2か月に1回以上、自分で購入して食べた1200人（全国の10~60代の男女、各年代とも男女100人ずつ）が調査対象。



保存は必ず-18℃以下で

アイスクリームの保管温度は-18℃以下の冷凍室で。この温度では細菌が増えることはなく、長期間保存しても品質の変化はきわめてわずかなのです。アイスクリームに賞味期限が表示されていない理由もそこにあります(ただし、開封後はなるべく早く食べることをおすすめします)。

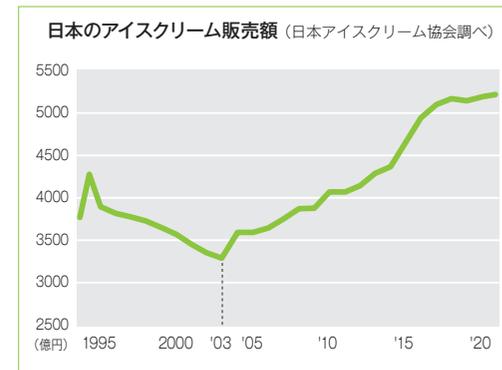
ちなみに、食べごろの温度は種類や季節にもよりますが、「種別別 アイスクリーム」(p.12)で-10~-12℃、「種別別 氷菓」ではそれより少し高いくらいとされています。



2004年、 アイスクリームの快進撃が始まった!

日本のアイスクリーム販売額を見てみると、2003年を谷底に、翌2004年以降はずっと増加傾向にあるとわかります。一時は少し冷え込んだアイスクリームのマーケットですが、2004年以降は堅調に推移、景気に大きく左右されることもなく、アイスクリーム人気は続いています。

2004年がなぜターニングポイントになったのか? 製造設備を刷新する企業が増え、「量から質へ」と商品の高付加価値化が進んだのです。暑い夏の子どものおやつから、オトナも楽しめる上質なデザートへ。こうしたシフトが、このころから始まりました。



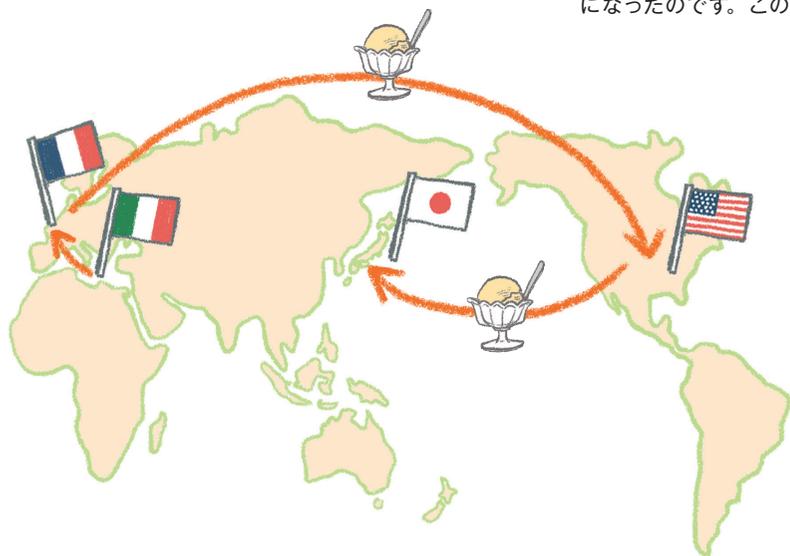
Lesson 06

アイスクリームの歴史 アイスがここまで身近になった理由



古くは紀元前からヨーロッパやアジアでは氷を貯蔵する技術が存在し、ごく限られた王侯貴族や裕福な人々は天然の氷や雪に乳や蜜などを組み合わせて冷やして飲んだという記録があります。それがルーツとなり、中世の時代にはアイスクリームが誕生。

とても高価で貴重だったアイスクリームが、どのようにして広まり、愛され、ここまで身近な存在になったのでしょうか。



16世紀～18世紀

冷凍技術が発明され、 カフェでも提供されるように

16世紀のイタリアの科学者たちは、氷に硝石や塩を加えると温度が一気に氷点下に至ることを知っていました。この技術で甘い飲み物などを凍らせることにより、冷たい菓子を作ることができるようになったのです。この製法はフランスへも伝わりました。

1720年にはホイップクリームを凍らせた「グラス・ア・ラ・シャンティ」がバリのカフェで提供されるようになりました。

冷凍技術とカフェやアイスクリーム専門店の登場に力を得て、アイスクリームはヨーロッパ諸国へ、さらには北米へと伝えられます。

19世紀

手回し式製造機が発明され、 アイスクリームが身近になった

とはいえ、まだまだ高価だったアイスクリーム。広く庶民の楽しみとなったのは、アメリカの主婦による大発明がきっかけです。攪拌時間を大幅に短縮できる手回し式のアイスクリーム製造機が、1846年に発明されたのです。1851年には、大型化した製造機による大量生産を始める業者も登場。アイスクリームは、身近なスイーツへの道を歩み始めました。



手押し車で売り歩くイタリア移民のアイスクリーム売り（アメリカ、1868年）。



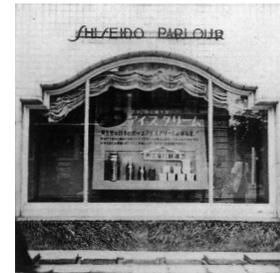
19世紀アメリカで発明された手回し式のアイスクリーム製造機は、その後、日本でも作られた（写真は日本製）。

1869年～

日本のアイスは「あيسくりん」から始まった

アメリカで発展したアイスクリームは、明治初期の日本へ。1869年（明治2年）に横浜馬車道で誕生した「あيسくりん」は牛乳・卵・砂糖で作られたと考えられます。ただし、1人前が現在の価格で約8,000円という高級品。大正時代に工業生産が始まって、ようやく大衆も味わえるようになりました。

1960年代に入ると、現在も愛されるロングセラーが続々登場（p.20）。1964年には5月9日が「アイスクリームの日」に（p.16）。輸送用冷凍車や家庭での冷凍庫の充実も相まって、ますます気軽に楽しめるスイーツとなったわけです。



1902年（明治35年）、銀座にオープンした資生堂パーラー。ショーウィンドウには、アイスクリームが華々しくディスプレイされていた。



懐かしくて、新しいアイスを探せ！ ロングセラーな逸品カタログ

世代を超えた人気を誇るロングセラーは、アイスクリーム業界にも実はたくさんあるのです。時代の好みに応じたマイナーチェンジを怠らないという企業努力が、その人気を支えています。つまり、懐かしくて新しいアイスたち！

おじいちゃん、おばあちゃんとお孫さんが
同じアイスで大きくなった……
なんて素敵じゃないですか！



企業名50音順

ガリガリ君

赤城乳業

ガリガリ食感のかき氷をアイスキャンデーでコーティングするという工夫で食べやすいアイスバーに。ユニークな新フレーバーを次々と発表して「攻め」続ける。



1981年発売

ジャイアントコーン

江崎グリコ

トッピング、チョコレート、アイス、コーンの四重奏が醍醐味。コーン先端のチョコを増やして誕生した「幸せのチョコだまり」が好評を博す。



1963年発売

ホームランバー®

協同乳業

「当たり」が出たらもう1本！という「くじ付バーアイス」の草分け。現在はアソートパックが主流で、当たりが出るとオリジナルグッズ等がもらえるスタイルに。



1960年発売

あずきバー

井村屋

独自の製法で炊き上げた小豆のアイス。添加物を加えないことにより、歯応えが心地よい硬さを実現した。有機栽培の小豆と砂糖を使用したオーガニックタイプも登場。



1973年発売

昔なつかしアイスクリン

オハヨー乳業

ミルクと卵をメインに作られる、「サクしゅわな食感」が特徴のアイス。現在のバニラアイスクリームの前身として親しまれたアイスクリンの再現を目指した一品。



1987年発売

ヨーロピアンシュガーコーン バニラ

クラシエフーズ

マルチパックのロングセラーといえばこれ。ワッフルタイプのシュガーコーンは内側をチョココーティングし、いつでもサクツとした食感を楽しめると人気に。



1986年発売

ハーゲンダッツ ミニカップ バニラ

ハーゲンダッツ ジャパン

大人も満足できるアイスクリームとして米ニューヨークで誕生。シンプルな素材使いが特色のひとつで、例えばバニラ味はミルク、砂糖、卵、マダガスカル産バニラのみで作られる。



1985年発売

あいすまんじゅう

丸永製菓

長年の和菓子製造で培った技術をアイス作りに投入、「冷たい和菓子」をコンセプトに誕生した。凍っているのにとろりとした小豆あん不動の人気を築く。



1962年発売

チョコモナカジャンボ

森永製菓

「チョコレートメーカーならではのアイス」との思いから誕生。1996年からアイスの中にバリバリ食感のチョコが入り、商品名も「チョコモナカジャンボ」に。



1972年発売

雪見だいふく

ロッテ

「冬でも愛されるアイス」というコンセプトで誕生した、柔らかなおもちに包まれたアイス。「アイスは夏のスイーツ」という常識を打破した。



1981年発売

サクレレモン

フタバ食品

フタを開けるとスライスレモンがあらわれるというインパクトで人気に火がついた。レモンの酸っぱさとほろ苦さが甘いかき氷のシロップとマッチ。



1985年発売

エッセルスーパーカップ

明治

大容量で手軽な価格でありながら、プレミアムアイスクリームの濃厚さと口当たりに限りなく近づけた味わいでロングセラーに。ミニカップのマルチパックも登場。



1994年発売

ピノ

森永乳業

1970年代当時、アイスクリーム先進国だった米国を視察して思いついたのが、ひとロサイズ、チョココーティング、ピックで食べるという新しいスタイルのアイス。



1976年発売

アイスクリーム王子

「アイスクリームのかで世界中を笑顔にすることが使命」と語る、アイスクリーム王国の王子様。誕生日はもちろん5月9日 (p.16)。



訪れてこそ味わえる

“ご当地アイス旅”のすすめ

限られたエリアで、しかし熱烈に支持されている“ご当地アイス”のいろいろ。選りすぐってご紹介します。隠れた名作を食べるための旅、いかがですか？

あなたの愛するご当地アイス、
ポクに教えて！



北海道メロンモナカ

さくら食品
新十津川産赤肉メロンの果汁を使用。採れたてメロンの風味満載。



もも太郎 セイヒョー

新潟発、りんご果汁入り
なのいちご味、それでも名前はもも太郎！



まちむら農場 アイスクリーム ミルク

町村農場
乳製品が美味しいと評判の農場が自家産の生乳と練乳で作る。



レモン牛乳カップ フタバ食品

全国的な知名度を得た「関東・栃木レモン(通称レモン牛乳)」がアイスに。



ジュンヒットチョコ 栄屋乳業

シャキツとした食感、しっかりとチョコを味わえるアイスバー。



手しぼりの柚子 アイスクャンデー

久保田食品
高知県産の柚子を手で絞った果汁と砂糖だけで作ったアイス。



白バラ牛乳バー

大山乳業農業協同組合
白バラ牛乳の美味しさをアイスバーに！生乳をたっぷり80%配合。



元祖鹿児島南国白くま セイカ食品

鹿児島名物「氷白熊」がカップアイスで気軽に楽しめる。



王将 センタン

チョコ・バナナ・いちごのアイスが一度に楽しめるロングセラー。

※一部、エリア外・通販で入手できる場合もあります。

私がアイスに思うこと

あなたにとってアイスクリームとは？ 思い出は？
全国の老若男女に聞いてみました。

夫の大好物で、仲良く食べる時間は癒しです。子どもが生まれたら、その機会が減るかもしれませんが、子育てのご褒美に少し高級なアイスをふたりでこっそり食べる日が楽しみです。
(20代女性)

夏の誕生日の
アイスクーキー！
(50代女性)

高校時代、部活の夏練に先輩がアイスを差し入れてくれた。がんばろうという気持ちになった。
(20代男性)

食べると
ストレス解消になる。
(40代男性)

仕事帰りにアイスを買って帰ると、彼氏がいなくなっていた。その日のアイスはしょっぱかった。
(30代女性)

部活で疲れた後や勉強の合間に友達と話しながら食べていて、青春そのものでもあると思う。
(10代男性)

息抜きに最高の食べ物。いつもありがとう!!!
(20代男性)

お酒の後、甘いアイスを食べたくなる。
(50代女性)

「今日は何のアイスを食べようか」と考えながら一日ががんばるのがお決まりになっている。
(10代女性)





一般社団法人 **日本アイスクリーム協会**

東京都千代田区九段北1丁目14番19号 乳業会館
電話：03-3264-3104 FAX：03-3230-1354
<https://www.icecream.or.jp>

