

冬こそおいしい?! アイスクリームの誘惑♡



「冷た〜い
アイスクリームといえば
真夏でしょ」と思っているあなた、
実は冬にもよく売れているんです!

おいしいと感じる気温

日本では明治時代に生まれたアイスクリーム。最も売れ行きが伸びる気温帯は、22〜30度だそうです。30度を超えると、かき氷や冷たい飲料が売れるので、暖房の効いた冬の室内はアイスクリームを食べるのには最適というわけです。

さらに、クリスマスや年末年始のパーティーなどで登場するシーンも多く、まさにこの季節がアイスクリームの食べ頃♡
暖かい部屋でぜいたく気分を満喫するなら、濃厚なプレミアム

(高級)アイスクリームがおすす
めです。

プレミアムアイスの 代表選手

…たとえば「ハーゲンダッツ」
がおなじみです
ね。創業者夫婦
がニューヨークか
ら荷馬車でアイス
クリームの行商を
始めた米国のブランドで、原材
料の牛乳の品質にこだわり、乳
脂肪分を高めたのが特長です。
ちなみにアイスクリームの定
義は、乳固形分15%以上(うち



乳脂肪分8%以上)。それ以下だとアイスマルク、さらにはラクトアイスという種類になります。ハーゲンダッツのバニラアイスは乳脂肪分が15%ですから、この定義をはるかに上回る濃厚さで、堂々のプレミアムアイスクリームと言えるでしょう。
最近では、きなこやみたらしといった和テイストが人気上昇中。昨年2月に登場した、もち入りシリーズは予想を超える売れ行きから一時販売中止になり、12月に再販されたことで話題を呼びました。

アイスクリームの誕生

日本でアイスクリームが販売されたのは明治2年。町田房蔵(ふさぞう)が、横浜の馬車道通りで日本で最初のアイスクリーム「あいすくりん」を作って売り出しました。原材料は牛乳と砂糖と卵というシンプルなもの。まだ製氷技術がなく、函館から氷を運んでいたため、小さなガラスの器に盛られたそ



良き年でありますように

のアイスは、現在の価値で8千〜1万円ほど! 価格がプレミアム過ぎてまったく売れなかつたそうです。

ところが、翌年
横浜の伊勢山皇大神宮の大祭で「あいすくりん」を販売すると予想外の大盛況。これをきっかけに横浜の街にアイスクリームの店がたくさんできたと言われています。



超高級品から庶民向けに

その後、鹿鳴館の晩餐会の

冷たいデザートとして採用されると、アイスクリームは文明開化のシンボルとなりました。銀座では「資生堂パーラー」のソルダファウンテンが話題を集め、緑色の炭酸水にアイスを投入したクリームソーダがおしゃれな飲み物として羨望の眼差しを集めます。
大正時代に入ると、工業生産されたアイスクリームが高級百貨店で販売されるように。戦後はシンプルな材料と簡単な製造法で作れるアイスキャンデーが主流となります。

昭和40年代、明治乳業と米田ボーデン社で共同開発したワンランク上のアイス「レディボーデン」が家庭に広がり、平成2年のアイスクリームの輸入自由化で、脂肪分たっぷりのプレミアムアイスクリームが次々と登場することになります。

現在、店頭の手ヨーケース内ではマイナス18℃以下での管理が基本とされているアイス



遊びながら 手作りアイスに挑戦!!

二重構造になったステンレス製のボールの内側にアイスクリームの材料を入れ、外側には塩と氷をセット。サッカーボールのように蹴ったり転がしたりしながら手作りアイスクリームができちゃう、通称ローリングアイスボール。キャンプやイベントで活躍間違いなしのアイテムです!

2016 迎春



今年1年
リム。原材料がシンプルで細菌繁殖も考えにくいことから、何と賞味期限はないんです!
とは言え、冷凍庫の開閉による庫内の温度変化は風味に影響するので、買ったら忘れないうちに食べた方がよさそうですね(笑)。
お手頃な価格でぜいたくな気分になれる大人のプレミアムアイスクリーム。この冬、お気に入りの一品で幸せなひと時を味わってみませんか。