

## 製菓とカフェの専門学校生に「好きな和菓子・和洋スイーツ」アンケートを実施。

### 和菓子は若者にも人気！「甘過ぎない」「ヘルシー」がキーワード！

学校法人 東京滋慶学園 赤堀製菓専門学校(所在地:東京都豊島区、学校長:赤堀永子、<http://www.akahori.ac.jp>)と、同法人グループ 滋慶学園グループの製菓分野の衛生専門課程を有する学校の在籍生、約200人にアンケートを実施しました。

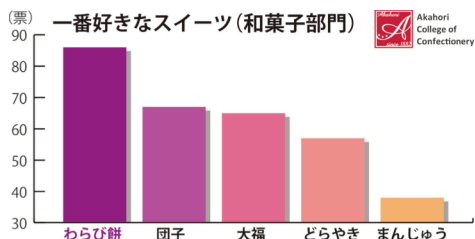
### 抹茶系の和洋コラボスイーツがオススメ！お正月の贈答品にも最適！！

お正月は、帰省や、お世話になっている方への新年のご挨拶など何かと忙しいもの。贈答品はもちろん、親戚の方へのちょっとしたご挨拶など、季節感やトレンドにも気を使いますよね。話題のものだったら、きっとお話も盛り上がるはず。「和」の装いも似合う、お正月ということで、若者に人気の和菓子はどのようなものか調査してみました。

#### 一番好きなスイーツは何ですか

《和菓子部門》

- 第1位 わらび餅
- 第2位 団子
- 第3位 大福
- 第4位 どら焼き
- 第5位 まんじゅう



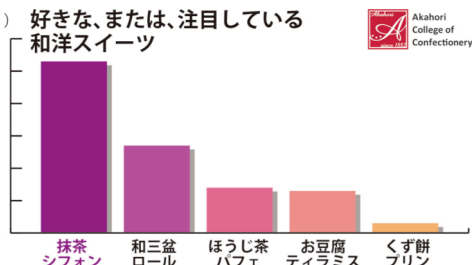
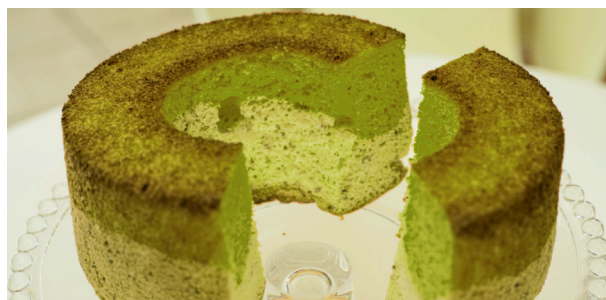
1位と2位の特徴は、「甘過ぎない」。さっぱりとしたわらび餅、磯部やみたらしなど甘みの少ない種類もある「団子」が上位となりました。3位の大福の理由も「もちもち感」で、あんこの甘さより、食感の理由で票を伸ばしました。若者にはあまりなじみのないような和菓子ですが、嫌いという意見はなく、知っているからこそ、マイナーに感じる和菓子が上位になる結果になりました。

ただし、お正月の贈答品には、日持ちも大事。最近たくさんのお正月の贈答品が出ている和洋コラボスイーツの注目度も聞いてみました。

#### 好きな、または、注目している

#### 和洋スイーツは何ですか

- 第1位 抹茶シフォン
- 第2位 和三盆ロール
- 第3位 ほうじ茶パフェ
- 第4位 お豆腐ティラミス
- 第5位 くず餅プリン



一番人気は「抹茶」。二番には、高級食材の「和三盆」に票が集りました。「ほうじ茶」や低カロリーな「お豆腐」にも興味をひかれているようです。和菓子の「甘過ぎない」に加え、和洋スイーツは、「ヘルシー」「健康志向」がキーワードのようです。

今年は、抹茶系の和洋コラボスイーツに注目してみたいかかでしょうか？

- 調査名：2014年度 赤堀製菓専門学校 好き好きスイーツ アンケート
- 調査目的：製菓分野の専門学校生の好きなスイーツを調査し、発信することで、広く一般の方にも製菓カフェのすばらしさを身近に感じていただき、業界の活性化を目指す。
- 調査方法：インターネット・アンケート用紙による調査
- 調査対象：赤堀製菓専門学校と姉妹校（東京ベルエポック製菓調理専門学校、埼玉ベルエポック製菓調理専門学校）在校生
- 有効回答数：225人(10代159人・20代66人／男子48人・女子177人)
- 調査時期：2014年10月21日(水)～2014年10月30日(木)



2014年12月2日

## これから入学を検討される方にも注目度大！抹茶系和洋コラボスイーツ



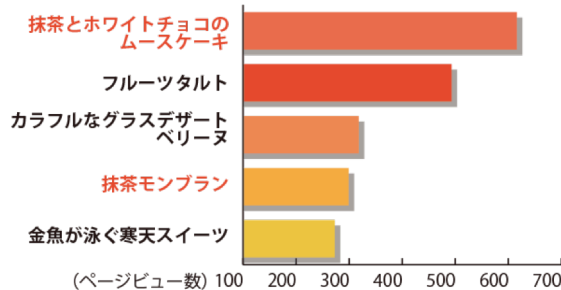
毎週末、赤堀製菓専門学校で行われている、授業が体験できる、オープンキャンパス。そのレシピは「赤堀レシピ」としてHPで公開されており、製菓・カフェ好きの高校生やOLさんにも大変人気のページとなっております。

一番見られたメニューは

「抹茶とホワイトチョコのムースケーキ」

(2014年4月12日～2014年10月31日までのページビュー数)

### 赤堀レシピ ページビュー数



「赤堀レシピ」ページビュー数ランキングの上位に、和洋スイーツが2つ、和菓子が1つランクインされており、ベスト5のうち3つが和洋スイーツ・和菓子というのも興味深い結果です。中でも人気和洋スイーツの共通項は「抹茶」であり、人気うかがえます。

赤堀製菓では、クリスマスには「抹茶のブッシュドノエル」。新春には「抹茶のロールケーキ」の体験授業を実施予定です。

### ■学校法人 東京滋慶学園 赤堀製菓専門学校とは

赤堀製菓専門学校は「週5日間のうち、4日間が実習」という学科がある程の、実習中心のカリキュラムを実施しています。沢山のメニューが覚えられるのも魅力の一つです。

また、和素材、和菓子の技術を活かした和洋コラボスイーツにもいち早く注目し、カリキュラムに取り入れています。

これまで製菓学校では和菓子か、洋菓子「どちらか一方」が当たり前でしたが、赤堀製菓専門学校では「和も洋も一緒に作るのもっと楽しい！！」をスローガンに、和・洋、同時に学んでいきます。

私たちは、これからの製菓・カフェの業界を担う、柔軟な発想を持ったパティシエ・カフェスタッフの卵たちのスイーツ事情を発信していくことで、日本のお菓子文化、カフェ文化の成長の一翼を担っていきたいと考えております。お菓子作りは、季節や旬を大切に作るもの。それぞれのシーズンに合った製菓・カフェのニュースを発信していきます。次回もティータイム・キッチンを豊かにするニュースを発信予定です。

### 【本件に関するお問い合わせ】

赤堀製菓専門学校 事務局 担当：鈴木・山岸・堀井

電話 0120-09-2251 営業時間：月～日 9：00～18：00

メール info@akahori.ac.jp

http://www.akahori.ac.jp