

2013年11月

**～鍋の後のデザートについて 1,000 名に調査～**  
**鍋の後のデザートといえばアイス**  
**「フルーツ PARM(パルム)」の支持率は 74% !**  
**求められるのは“贅沢感”と“濃厚さ”**

森永乳業は、「鍋とアイスに関する調査」(※1)を行いました。2013年3月に当社が行った調査(※2)において、夏だけでなく冬にも最も多くの人のお家の冷凍庫に入っているマルチパックのアイスであることが判明した「**PARM(パルム)**」。このたびの調査結果より、冬の風物詩である鍋の後のデザートとして、「**フルーツ PARM(パルム)**」をご提案いたします。

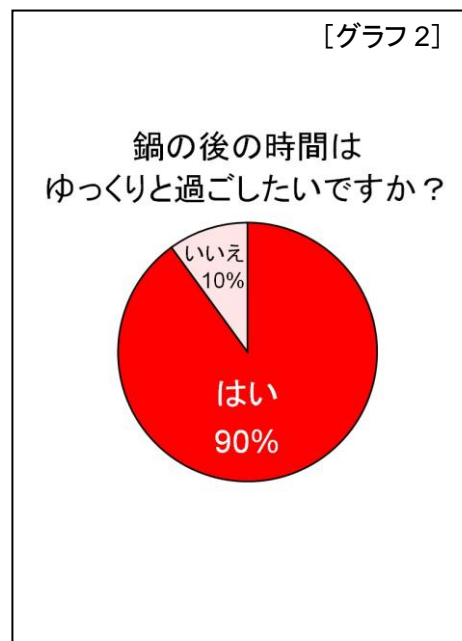
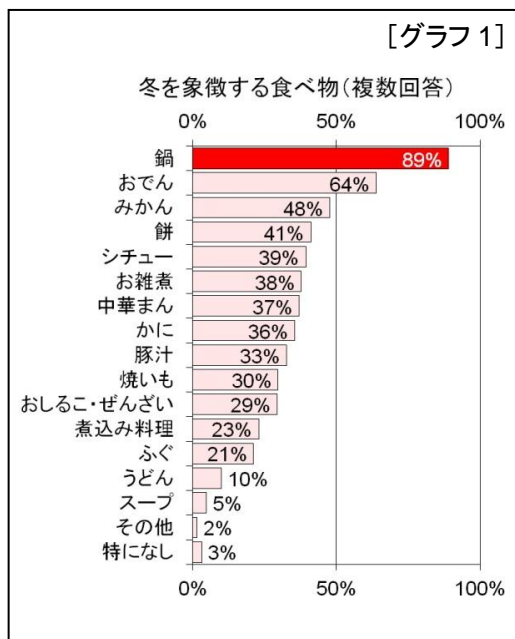
■ 約 9 割の人が「鍋の後の時間はゆっくりと過ごしたい」

冬の風物詩と言えば「鍋」。今回の調査でも、「冬を象徴する食べ物」は「鍋」と答えた人は 89%おり、最多の回答となりました。[グラフ 1]

鍋の「こだわりの楽しみ方」を聞くと、「それぞれの好みがあるので、家族で個別の鍋にしている。(東京都・男性 48 歳)」など、様々なこだわりがあげられました。

こうしたこだわりは、鍋の後の時間にもあるようです。鍋の後の時間の過ごし方を聞くと、「暖まった部屋で、ゆったりとテレビ鑑賞や読書など自由な時間を満喫する。(神奈川県・女性 23 歳)」などの意見が見受けられました。

心も、身体も、部屋も暖まる鍋。「鍋の後の時間はゆっくりと過ごしたい」という人は 90%で、鍋後の時間はゆっくりと過ごすことが求められていると分かります。[グラフ 2]



## ■ 鍋の後のデザート 1 位は「アイス」。冬は“鍋の後にアイス”が主流に？

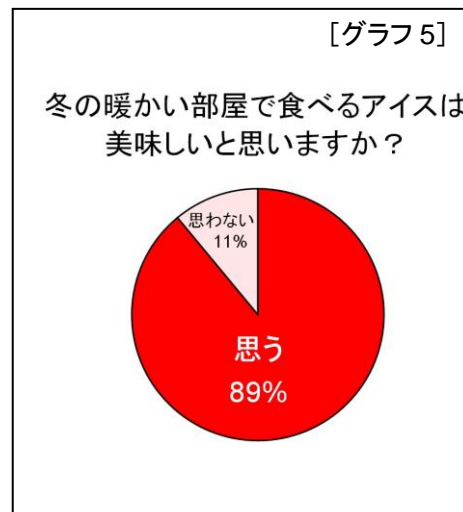
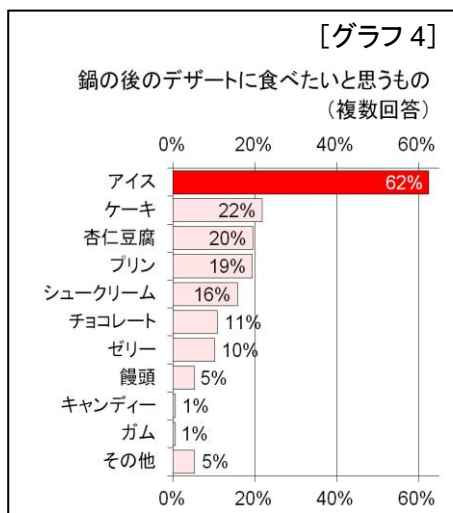
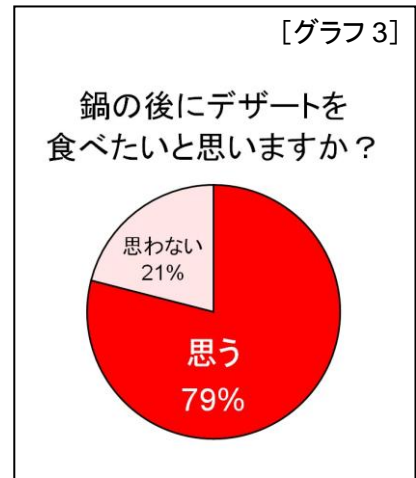
「鍋の後のデザート」について、いくつか質問をしました。「鍋の後にデザートが欲しい」という人は 79%を占めます。[グラフ 3]

そこで、鍋後のデザートに食べたいものをたずねたところ、最多の 6 割以上の人が「アイス」と回答しました。[グラフ 4]

鍋の後に食べるアイスについては、「冬に鍋をすると、必ずアイスを食べる。(埼玉県・女性 56 歳)」、「鍋で温まった後の、冷たいアイスが格別。(愛知県・女性 53 歳)」など、アイスを支持する様々な意見があがりました。

ちなみに、「冬の暖かい部屋で食べるアイスが美味しい」と思う人は、89%にのびります。[グラフ 5]

鍋の後は身体も温まります。冬は、「鍋の後にアイス」という傾向が高まりつつあるのかもしれませんが。



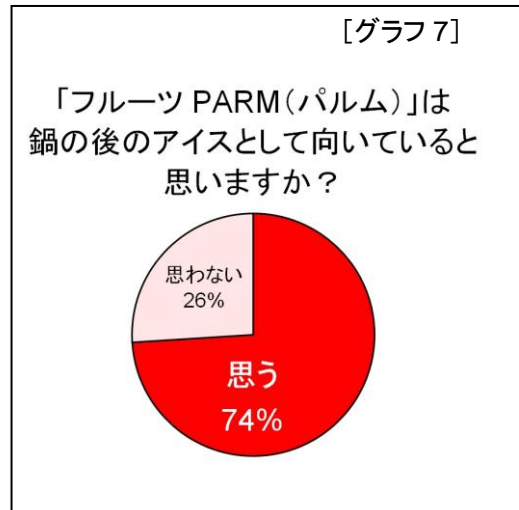
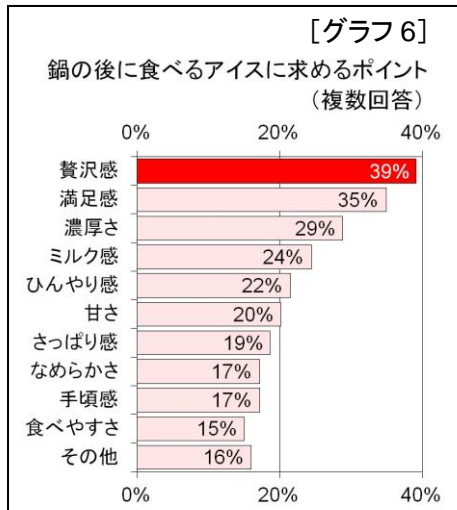
## ■ “鍋の後のアイス”に求めるものは「贅沢感」と「濃厚さ」

“鍋の後のアイス”について、どのようなアイスが人気なのか調べました。「鍋の後に食べるアイスに求めるポイント」をたずねると、最も多かったのは「贅沢感」(39%)。以下、「満足感」(35%)、「濃厚さ」(29%)と続きます。[グラフ 6] 具体的には、「ちょっと高級なアイスを食べたい。(埼玉県・男性 50 歳)」「濃厚な味のものが食べたくなる。(福岡県・女性 27 歳)」といった意見があがりました。

そこで、鍋の後のアイスとして、“贅沢感”に加え“濃厚でさわやかな果汁感あふれる味わい”をお楽しみいただける「フルーツ PARM(パルム)」をご紹介します。今回の調査対象者の内、「フルーツ PARM(パルム)を食べたことがある人に、鍋の後のアイスに向いているか」をたずねたところ、74%の人に支持をいただきました。[グラフ 7]

その理由として、「ゆっくりと鍋を楽しんでいる贅沢感と PARM(パルム)の贅沢感が合っている。(島根県・女性 29 歳)」「ちょっと贅沢な感じで、フルーツ感も楽しめる。(神奈川県・女性 54 歳)」「鍋後はちょっと濃厚な味のアイスが良い。(茨城県・女性 52 歳)」といった意見があがりました。

ゆっくりと過ごすことが求められる鍋の後の時間に、ぜひ、「フルーツ PARM(パルム)」をお試ください。



**【調査概要】**

※1「鍋とアイスに関する調査」

期間:2013年11月5日(火)~7日(木)

対象:20~50代 男女1,000名(性・年代別で均等割付)

方法:インターネット調査

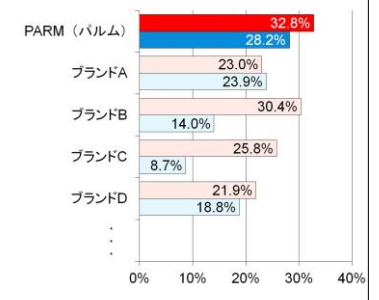
※2「夏と冬の家の冷凍庫内アイス事情に関する調査」

期間:2013年3月15日(金)~18日(月)

対象:20~60代 男女1,000名(性・年代別で均等割付)

方法:インターネット調査

※2より【夏と冬に家庭の冷凍庫に入っているマルチパックアイスブランド】



**■商品紹介**

フルーツ PARM(パルム) ストロベリー(6本入り)



内容量:60ml×6本  
保存方法:要冷凍(-18℃以下)  
カロリー:86kcal(1本当たり)  
希望小売価格:500円(税別)

フルーツ PARM(パルム) オレンジ&バニラ(6本入り)



内容量:60ml×6本  
保存方法:要冷凍(-18℃以下)  
カロリー:86kcal(1本当たり)  
希望小売価格:500円(税別)

フルーツ PARM(パルム) ストロベリー (1本入り)



内容量:85ml  
保存方法:要冷凍(-18℃以下)  
カロリー:120kcal(1本当たり)  
希望小売価格:150円(税別)

フルーツ PARM(パルム) オレンジ&バニラ (1本入り)



内容量:85ml  
保存方法:要冷凍(-18℃以下)  
カロリー:120kcal(1本当たり)  
希望小売価格:150円(税別)

<お問い合わせ先>

森永乳業株式会社 冷菓事業部  
広報部

<お客さまからのお問い合わせ先>

<森永乳業ホームページ>

<「PARM(パルム)」ホームページ>

谷口・檜橋 TEL 03-3798-0136

見上・高橋 TEL 03-3798-0126

お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-082-749

<http://www.morinagamilk.co.jp>

<http://parm-ice.jp/>

以上