

さんさん+ プラム



はたらく腸の学校
森永乳業の100年力
ちょっと贅沢な
定番アイスクリーム
「プラム」

kitchen + 乳life
トマトそうめん
モツアレラのせ

やってみよう!
ぬり絵迷路

We love ice cream ♪

〔特集〕

アイスマン福留さんが語る アイスクリームの 魅力

書き込める
からだ
サポート
日誌 p.10

7 | July 2021



かがやく“笑顔”のために
森永乳業

＼、僕の好きな／ 森永乳業アイスクリームBEST5

1位



ビエネッタ

(1983年発売、アイスクリーム)

憧れのアイスクリーム。ナイフで切り分けて食べるひと手間は特別感があります。さざ波状に幾層にも重ねたパニラとパリパリとしたチョコレートの食感がいいですね。パニラアイスは、マスカルポーネと洋酒を使用したこだわりの味。アイスクリームケーキの代名詞的存在です。

2位



ピノ やみつきアーモンド味

(2020年期間限定品、アイスクリーム)

発売後即完売した名品。5万人を超える会員を持つ「ピノアーモンドファンクラブ」があるくらい、アーモンド味は人気。「やみつきアーモンド」は数多いピノ限定品の中でも秀逸。香ばしさがたまりません。僕は「ピノかわいいパッケージ50」(<https://www.pinoice.com/lp/kawaii/>)の全50種類をコンプリートしたくらいピノマニアです。

3位



ナタデココin杏仁豆腐

(2016年発売、ラクトアイス)

アイスバーと、2020年に発売されたカップアイスがあります。もっちりとした食感で杏仁豆腐の味わいが口の中に広がるのは感動的です。アイスの中には、ダイスカットした黄桃と、コリコリ食感のナタデココがたっぷり。これがまたクセになるおいしさです。

4位



練乳アイス た〜っぷり練乳

(カップタイプは2020年発売、アイスマルク)

90年以上の歴史がある加糖れん乳「森永ミルク」を使用したアイス。練乳のコクと甘さ、空気を含んだふんわりとした食感が絶妙のおいしさ。中央には、濃厚な練乳ソースが入っていて、練乳好きにはたまりません。仔牛のミルリンのイラストもかわいいですね。

5位



ダブルソーダ

(1983年発売)

2017年販売終了、氷菓)

子どもの頃の思い出が詰まったアイスです。木のバーが2つ付いていて真ん中から割ることができるのが特徴。2〜3年前に復活した際にイベントで紹介したら爆発的な人気でした。「ソーダといえばコレ」と考えるファンはたくさんいます。爽やかなソーダ味が郷愁を誘います。

アイスクリームはいやしのパワー



子どもが泣いている時に、大人が「後でアイスクリームを買ってあげるから」と言うと、ほとんどの子どもは泣き止みます。アイスクリームですべて解決してしまうのはすごいと思いませんか。どんなシーンで食べてもおいしく、口の中であとろける甘さは、年齢に関係なく、幸せな気分してくれます。仕事で疲れた時、嫌なことがあった時もアイスクリームがあれば解決するかもしれません。ぜひ、甘い魅惑のスイーツでいやしの時間をお過ごしください。

Topics 3

衝撃のくちどけ「パルム」



2005年にパルムが発売された時は衝撃的でした。その理由は、くちどけです。チョコレートコーティングされたアイスは、チョコがパリパリと割れやすいことがありました。しかしパルムはチョコレートがはがれにくく、口を含むとチョコレートと中のアイスが同時にとろけます。最後まで一緒に楽しめるように開発されていることに大変驚きました。ロングセラーのアイスバーはたくさんありますが、2000年代に入ってから発売にもかかわらず圧倒的な人気があり、大人が楽しめるブランドとして確立していることが素晴らしいですね。



北村

ピノの製造技術を受け継いでいるんです。原料もとてもこだわっています！



Topics 4

「MOW」はミルクそのもの

僕の子どもの頃とは比べものにならないほど、ミルクのコクやなめらかさなどのクオリティが高いと思うのが、「MOW」です。2003年に発売し、2015年に大幅にリニューアルされたときに食べ比べたのですが、ミルクの濃厚さに驚きました。プレミアムアイスクリームで使われる、国産の脱脂濃縮乳や生クリームなどを使って、乳へのこだわりが強いんですね。ミルクらしさを楽しむなら「MOW」です。

Topics 5

アレンジも楽しい、おいしい

アイスクリームは、アレンジをしても楽しめるのがいいところです。僕のおすすめは、「MOW」に、和菓子のあんころ餅をのせて、からめて食べる。贅沢なスイーツになります。「ピノ」にホイップクリームやクラッシュアーモンドをトッピングするのもおいしいですよ。クオリティの高いアイスクリームはシンプルに、トッピングするだけでもおいしさが倍増します。



We love ice cream!

[第一特集]

年間1000種類以上食べ続ける、
アイスマン福留さんが語る



アイスクリームの魅力

「アイスクリームは時代を超えた“キング・オブ・スイーツ”」と語るアイス評論家のアイスマン福留さん。
冷たく甘い魅力あふれる世界を紹介していただきました。

Topics 1

時代を経て、今や大人が楽しむスイーツに

僕が子どもだった1970年代、アイスクリームは子ども向けの商品で、駄菓子屋や酒屋で買うのが一般的でした。80年代には海外から有名アイスクリームが続々上陸し、プレミアムアイスクリームブームが起きました。ケーキのような「ビエネッタ」の登場で、特別感のあるアイスクリームケーキが人気になったのもこの頃ではないでしょうか。90年代には家庭用冷凍冷蔵庫の大型化が進み、アイスクリームもファミリー向け大容量タイプが登場。2010年代に入るとSNSが浸透し、コンビニでプライベートブランドの商品も登場するなど、アイスクリームはより身近な存在になり、大人もデザートとして食べるようになりました。近い将来には、さまざまなお菓子と融合して、アイスクリームというカテゴリーにこだわらない新商品が出てくるかもしれません。



藤川

お酒のメとして食べる方が増えるなど、楽しみ方が変わってきましたね。

子どもの頃から大好きだったアイスクリームの情報を発信したいと考え、2011年に日本初のアイス評論家として活動を始めたアイスマン福留さん。年間1000種類以上、日本はもとより、世界のアイスクリームを食べ続け、年間のお取り寄せ金額は莫大なものに。さらにアイスの歴史や乳業メーカーの傾向、時代背景とアイスの関係性などを研究。現在は多くのメディアに出演するほか、全国でイベントを開催し、「日

本懐かしアイス大全」をはじめ、アイスクリームにまつわる書籍を上梓するなど活躍しています。アイスクリームと向き合う体力を維持するために、1日おきにスポーツジムでトレーニングし、1万歩以上歩き、自身も鍛錬するアイスマン福留さんに、アイスクリームが食べたくなる6つのトリックを紹介していただきます。すぐに溶けてしまう、甘くはかない魅惑のスイーツの世界をお楽しみください。

Topics 2

思い出の味「バニラエイト」

僕のアイスデビューは、1970年代に発売された「バニラエイト」です。70年代のアイスクリームは、商品名ではなく、乳脂肪分の数字が前面に出されていたものが多く、「バニラエイト」のエイトは、乳脂肪分8%のこと。最上級のアイスクリーム規格がそのまま商品名になったんですね。一番の特徴は口あたりです。ホイップクリームのようになめらかでバニラの風味も抜群。2000年ごろに販売終了になりましたが、その後復刻版が出るほどファンが多く、昭和を代表するザ・バニラアイスです。トリコロールカラーのパッケージも印象的でした。

※「バニラエイト」は森永製菓(株)の商品です。



アイス評論家・
一般社団法人日本アイスマニア協会代表理事
アイスマン福留さん

アイスクリームの種類

- **アイスクリーム**: 乳固形分15.0%以上、乳脂肪分8.0%以上のもの。クリーミーでリッチなコクが楽しめます。
- **アイスマルク**: 乳固形分10.0%以上、乳脂肪分3.0%以上のもの。牛乳と同じくらいの栄養分を含んでいます。
- **ラクトアイス**: 乳固形分3.0%以上のもの。使われている脂肪の多くが植物性で、さっぱりとした口当たりが特徴です。乳固形分がラクトアイスより低いものは氷菓と呼ばれます。



飲み忘れ防止
カレンダー付



手軽に始められる体操も

つづきは、ぜひ本誌
『さんさん+』で。
ご購入の方だけの
(1000円以上のご購入)
特典です!



編集部員
藤川



編集部員
北村

楽しく学べる月替りの健康情報誌『さんさん+』。

森永乳業が大切に考える

“おなかの健康とからだ”のお話をはじめ、

乳製品を使用したお料理レシピ、

商品誕生の開発秘話をご紹介します

「森永乳業の100年力」、ぬり絵迷路……

などをお届けしています。