

日本のアイス

動画リンク: <https://youtu.be/D06vffADP7M>

日本のアイスは、その豊富な種類とユニークなフレーバーで有名です。

コンビニやスーパーで手軽に購入でき、季節ごとに限定のフレーバーも登場します。抹茶や黒ゴマなど、伝統的な和の味わいが楽しめるのが特徴です。

また、モナカアイスやパフェなど、見た目に工夫を凝らした商品が多く、視覚的にも楽しむことができます。

最近では、ヘルシー志向の低カロリーや植物性ミルクを使ったアイスクリームも人気です。

それでは、日本語の学習と、日本のアイスの流行をあわせて勉強していきましょう。

この動画は、前半はゆっくりのスピードで、漢字には ふりがな がついています。後半はスピードが速く(+20%)なり、漢字にふりがなはありません。学習にお役立てください。

■スーパーカップ

「スーパーカップ」は、1988年に明治から発売されました。ボリュームたっぷりのカップ入りアイスクリームとして知られています。その名の通り、他のアイスクリームと比べて大きめのカップサイズが特徴で、手頃な価格で満足感のある食べ応えを提供しています。

スーパーカップの最大の魅力は、その豊富なフレーバー展開と、クリーミーで滑らかな食感です。定番の「超バニラ」をはじめ、チョコクッキー、抹茶、ストロベリーチーズなど、様々な味が揃っており、季節限定のフレーバーも定期的に登場します。

また、その手軽さとボリューム感から、家庭でのデザートとしてだけでなく、友人や家族とシェアするアイスクリームとしても親しまれています。手に取りやすい価格帯であるため、学生や若者を中心に広く支持されています。

■雪見だいふく

「雪見だいふく」は、1981年にロッテから発売された日本のアイスクリームです。アイスクリームを餅で包んだもので、アイスクリームの冷たさともちの柔らかさが絶妙な和スイーツとして広く愛されています。

雪見だいふくの最大の魅力は、その食感にあります。もちの皮は冷凍されても硬くならず、柔らかさを保ち続けるように特別な加工が施されています。この技術により、食べる時の口当たりが非常に良く、餅のもちもち感とアイスクリームの滑らかさを一度に楽しむことができます。

パッケージも特徴的で、二つの丸いアイスクリームが別れて包装されており、フォークも付いています。

近年では、海外でもその人気が高まり、日本独自のアイスクリームとして紹介されています。日本以外のスーパーマーケットでも見かけることが増え、世界中のアイスクリーム愛好家にその魅力が伝わっています。

■スイカバー

「スイカバー」は、1986年にロッテから発売されたアイスクャンディーで、夏限定で販売されているアイスバーです。その名前の通り、スイカの形と味を再現したユニークなデザインが特徴で、見た目も味も夏らしさを感じさせるアイスです。

スイカバーの形は、赤い果肉部分と緑の皮部分があり、赤い部分にはスイカの種を模したチョコチップが散りばめられています。これにより、スイカの見た目を忠実に再現しています。また、アイス自体の味もスイカをベースにしており、爽やかな甘さが暑い夏の日にぴったりです。

そのシンプルで楽しいデザインと味わいから、子供から大人まで幅広い年齢層に愛されています。スイカバーは、見た目の楽しさと爽やかな味わいで、日本の夏を彩るアイスバーとして、長年にわたり多くの人々に親しまれてきました。

■爽

「爽」は、ロッテから発売されているアイスクリームで、その名前の通り、爽やかな食感と味わいが特徴です。1999年に初めて登場して以降、多くの人々に愛され続けています。

通常のアイスクリームとは異なり、アイスの中に細かな氷の粒が含まれていて、このシャリシャリ感が口の中で広がることで、暑い日でもさっぱりとした後味を楽しむことができます。

これは「微細氷」という製法によるもので、アイスクリームの中に細かい氷の粒を均一に混ぜ込むことで実現されています。

特に、バニラ味は定番で、滑らかなバニラアイスクリームの中にシャリシャリとした氷の粒が混ざり合うことで、他にはない食感と味わいを提供します。期間限定のフレーバーのバリエーションも豊富で、梨や桃などのフルーツ系やプリンやティラミスといったデザートを再現したものなど、様々な味が楽しめます。

■pino(ピノ)

「ピノ」は、1976年に森永乳業から発売された一口サイズのアイスクリュームで、日本を代表する人気アイスの一つです。その名前の由来は、スペイン語で「松ぼっくり」を意味する「ピノ」(pino)からきており、小さな一口サイズの形状を象徴しています。

ピノは、一口サイズのパニラアイスヲチョコレートでコーティングしたシンプルさが特徴です。このシンプルさが、子供から大人まで幅広い層に愛される理由の一つです。濃厚なバニラアイスと、パリッとしたチョコレートの組み合わせは、食べる人に満足感を与えます。

ピノは、箱に入った6個の一口アイスがトレードマークで、ピックを使って手軽に楽しむことができます。これにより、手を汚さずに食べられます。

■アイスの実

「アイスの実」は、江崎グリコから発売されている一口サイズのフルーツシャーベットで、1986年に登場して以来、日本で広く親しまれているアイスクリームの一つです。その特徴は、フルーツの美味しさを凝縮した小さな丸いアイスが、手軽に食べられる点にあります。

アイスの実は、自然な果汁を使ったフルーティーな味わいが魅力です。

主なフレーバーには、ぶどう、マンゴー、ももなどがあり、それぞれの果物の風味をしっかりと楽しむことができます。特に、果汁を多く含んだレシピで作られているため、口に入れた瞬間に広がるフルーツの香りとジューシーな味わいが特徴です。

アイスの実は、一口サイズの小さなボール状になっており、手軽に食べられるのも人気の理由の一つです。パッケージはジッパー付きの袋タイプで、冷凍庫に保存しておいて好きなときに少しずつ楽しむことができます。

■PARM(パルム)

「PARM(パルム)」は、森永乳業が製造・販売する高級感溢れるアイスクリームバーで、2005年に初めて登場しました。その名前は、「Premium And Rich Milk」の頭文字から取られており、その名の通り、リッチで滑らかな味わいが特徴です。

パルムの最大の魅力は、クリーミーなアイスクリームと濃厚なチョコレートコーティングの絶妙なバランスにあります。チョコレートコーティングは、特別な製法で作られており、冷凍されても割れにくく、滑らかな食感を保っています。

パルムのアイスクリームは、高品質なミルクを使用しており、濃厚でリッチな味わいが楽しめます。また、チョコレートのコーティングも、本格的なカカオの風味が感じられ、食べるたびに贅沢な気分が味わえます。

パルムは、その高級感ある味わいから、特別な時間やちょっとしたご褒美として楽しむのに最適です。家庭でのデザートとしてだけでなく、友人や家族との集まりや特別なイベントにもぴったりです。

■クーリッシュ

「クーリッシュ」は、ロッテが製造・販売する飲むタイプのアイスクリームで、2003年に販売が開始されました。その最大の特徴は、パウチパックに入ったアイスクリームを、手軽に飲むことができる点にあります。

クーリッシュは、冷凍庫から取り出して少し時間が経つと、アイスクリームが適度に溶けて滑らかな飲み心地になります。このため、忙しい時や外出先でも片手で簡単に飲むことができるのが魅力です。特に夏の暑い日には、冷たくて爽やかなクーリッシュが喉を潤してくれます。

フレーバーも豊富で、定番のバニラをはじめ、チョコレート、コーヒーなど、さまざまな味が楽しめます。また、季節限定のフレーバーも登場し、常に新しい味わいを提供しています。

クーリッシュのパウチパックは手を汚さずに飲めるため、仕事や勉強の合間にも手軽に楽しめる利便性が、人気の理由となっています。

■ガリガリ君

「ガリガリ君」は、赤城乳業が製造・販売する日本のアイスクンディで、1981年に初めて発売されました。そのユニークな名前と、独特の食感で長年にわたり多くの人々に愛されています。

アイスクンディの中に小さな氷の粒が入っており、噛むと「ガリガリ」とした感触が楽しめることから、この名前が付けられました。特に暑い夏の日には、この爽快感が人気の理由となっています。

ガリガリ君は、定番のソーダ味が最もよく知られていますが、他にも多様なフレーバーが展開されています。コーラ、グレープ、ピーチなどのフルーツフレーバーや、期間限定で登場する奇抜な味(例えばコーンポタージュ味やナポリタン味)など、バラエティ豊かなラインナップが魅力です。

また、ガリガリ君のパッケージには、元気な少年のイラストが描かれており、その親しみやすいデザインも人気の一因です。手頃な価格で購入できるため、子供から大人まで幅広い年齢層に支持されています。

さらに、ガリガリ君は「当たり」付きの棒が入っていることでも知られています。当たりが出ると、もう一本無料でもらえるキャンペーンが行われており、この楽しみもファンの間で好評です。

■BRULEE(ブリュレ)

「BRULEE(ブリュレ)」は、オハヨー乳業が製造・販売する高級アイスクリームで、その名の通り、クレームブリュレの風味を再現したリッチなデザートです。2016年に発売され、瞬く間に話題となりました。

BRULEEの特徴は、そのキャラメリゼされた表面です。アイスクリームの上に砂糖をまぶしてキャラメリゼすることで、パリッとした食感とカラメルの香ばしい風味が楽しめます。この表面のキャラメリゼは、家庭で作るクレームブリュレのようにバーナーで炙る手間を省きながらも、本格的な味わいを実現しています。

アイスクリーム自体は濃厚でクリーミーなバニラ風味で、卵黄と生クリームをたっぷり使用しており、滑らかでリッチな口当たりです。キャラメリゼされたカラメルの部分との相性が抜群で、一口食べるごとに贅沢なデザートを楽しむことができます。

■板チョコアイス

「板チョコアイス」は、森永製菓が製造・販売するユニークなアイスクリームで、1995年に初めて発売されました。その名の通り、板チョコレートの形状をしたアイスクリームで、見た目と味わいの両方で楽しめる製品です。

板チョコアイスの最大の特徴は、板チョコの形をそのままアイスクリームにしたことです。バニラアイスの外側を板チョコでコーティングしており、食べるときにパリッとした食感が楽しめます。

独特の形状と美味しさで、森永製菓の人気商品として多くの人々に親しまれています。チョコレートとアイスクリームの両方を楽しめる贅沢な一品です。

■あずきバー

「あずきバー」は、井村屋が製造・販売する日本の伝統的なアイスクャンディーで、1973年に初めて発売されました。

あずきバーの最大の特徴は、その硬さと濃厚なあずきの味わいです。主な材料は、あずき、砂糖、コーンスターチのみで、添加物を極力使わないシンプルなレシピが魅力です。このため、あずき本来の風味がしっかりと感じられ、自然な甘さが楽しめます。

あずきバーは、他のアイスクャンディーと比べて非常に硬いです。この硬さは、長時間かけてゆっくりと溶けるため、暑い夏の日でも最後まで冷たさを保ちながら楽しむことができます。そのため、食べるときには少し注意が必要ですが、この硬さが逆にあずきバーの特徴として親しまれています。

あずきバーは、カロリーが比較的低く、健康志向の人々にも人気があります。また、和風のデザートとして年配の方々にも愛されており、世代を超えて広く支持されています。

■白くま

「白くま」は、丸永製菓が製造・販売する日本の伝統的なアイスデザートで、1947年に初めて発売されました。九州地方の名物として知られ、練乳氷に彩り鮮やかなフルーツがトッピングされています。

主な具材には、みかん、パイン、チェリー、あずきなどがあり、見た目も華やかで食欲をそそります。この色とりどりのフルーツと練乳の甘さが絶妙にマッチし、口の中で豊かな味わいが広がります。

白くまは、カップタイプやバータイプなど様々な形態で販売されており、家庭で手軽に楽しむことができます。また、近年では全国的に販売されるようになり、九州以外の地域でもその美味しさを楽しめるようになりました。

さらに、白くまのバリエーションも豊富で、抹茶味やチョコレート味など、様々なフレーバーが登場しています。

■PAPICO(パピコ)

「PAPICO(パピコ)」は、江崎グリコが製造・販売する日本の人気アイスクリームで、1974年に発売されました。手軽に楽しめる飲むタイプのアイスとして、多くの人々に愛されています。

ツインパックのパウチ型容器が特徴的です。1パックに2本入りで、手で折り曲げて簡単に開けることができ、一人でも友達とでもシェアして楽しむことができます。

フレーバーも豊富で、定番の「チョココーヒー」と「ホワイトサワー」をはじめ、季節限定の味も登場します。チョココーヒーは濃厚なコーヒーの風味とチョコレートの甘さが絶妙にマッチし、ホワイトサワーは爽やかな酸味と甘みが特徴です。

また、パピコはそのクリーミーな食感が魅力です。アイスクリームの滑らかな口当たりと冷たさが一緒になり、暑い日には特に人気です。さらに、適度な甘さで後味がさっぱりしているため、幅広い年齢層に支持されています。

■ハーゲンダッツ

「ハーゲンダッツ」は、アメリカのアイスクリームブランドで、1961年にルーベン・マタスによって創立されました。プレミアムアイスクリームとして世界中で愛されており、日本でも1984年に初めて発売されました。

ハーゲンダッツの最大の特徴は、厳選された自然素材を使用し、保存料や着色料を一切使わないことです。バニラ、チョコレート、ストロベリーなどの定番フレーバーはもちろん、抹茶、黒蜜きなこ、紫いもなど、日本限定のフレーバーも展開されています。

アイスクリーム自体は非常にクリーミーで滑らかで、口の中で溶けると豊かな風味が広がります。このリッチな口どけと深い味わいが、多くのファンを魅了してやみません。また、ハーゲンダッツは、その高品質な製品とともに、パッケージのデザインにもこだわりがあります。シンプルで洗練されたデザインは、特別な贈り物としても最適です。

高品質な材料、濃厚でリッチな味わい、そして多様なフレーバー展開により、世界中で広く愛されているプレミアムアイスクリームブランドです。特別な時間や自分へのご褒美として、多くの人々に親しまれています。

■ハーゲンダッツ・サンド

「ハーゲンダッツ・サンド」は、なめらかなアイスクリームをチョコレートコーティングで包み、サクサクのウエハースでサンドした新形態で、日本市場向けに展開されています。

ハーゲンダッツ・サンドの最大の特徴は、クリーミーでリッチなアイスクリームとサクサクしたウエハースの絶妙な組み合わせです。アイスクリームは、ハーゲンダッツならではの濃厚な味わいを持ち、バニラ、キャラメル、抹茶などのフレーバーがラインナップされています。

アイスサンドしているウエハースは、口当たりが軽く、アイスの滑らかさを引き立てるように作られています。このウエハースは、アイスクリームが溶け始めても食感を保ち続けるため、最後までおいしく食べられるのが特徴です。

特別な時間やリラックスしたひとときに最適なデザートとして、多くの家庭で親しまれています。

■ブラックモンブラン

「ブラックモンブラン」は、竹下製菓が製造・販売する日本のアイスクリームバーで、1969年に初めて登場しました。九州地方を中心に高い人気を集めています。

ブラックモンブランは、バニラアイスクリームをチョコレートでコーティングし、その上に細かく砕いたクッキーランチをまぶしてあるのが特徴です。このランチの食感が、アイスの滑らかさと絶妙にマッチし、噛むたびに楽しい食感が楽しめます。

アイスクリームの部分は、コクのあるバニラアイスが使用されており、ミルクの風味が豊かです。外側のチョコレートコーティングは甘さ控えめで、アイスクリームとのバランスが絶妙です。クッキーランチは香ばしさとカリッとした食感が相性抜群です。

さらに、ブラックモンブランは「当たり付き」のアイスバーで、当たりが出るともう一本無料で交換できます。この要素が、子供から大人まで楽しむことができる理由の一つです。

■ミルクック

「ミルクック」は、竹下製菓が製造・販売する日本のアイスバーで、1978年から発売されています。

特徴は、食感の良い氷の粒が入っていて、ミルクセーキのようなアイスバーです。練乳ソース入りで濃厚な味わいを楽しむことができます。

ブラックモンブランと同じく九州のご当地アイスとして知られています。ミルクアイスですが、後味もさっぱりしていて、幅広い年齢層に人気です。

当たりくじがついているものやカップタイプ、ファミリーパックなど様々な形態で販売されています。

■アイスボックス

「アイスボックス」は、森永製菓が製造・販売する日本の氷菓で、1989年に初めて登場しました。氷のようなシャリシャリとした食感と、すっきりとしたフレーバーで、特に、暑い夏の日にぴったりの清涼感溢れるアイスとして、多くの人々に愛されています。

アイスボックスの最大の魅力は、その氷のようなシャリシャリ感です。小さな氷の粒がぎっしり詰まっており、噛むと口の中でシャリシャリとした爽快な感触が楽しめます。これは、通常のアイスとは異なり、氷を主体とした製法によるものです。

特に青いパッケージのグレープフルーツ味が定番として知られています。そのほかにも、ぶどう、もも、オレンジなどの果物系のフレーバーが多いです。

アイスボックスは、その形状も特徴的で、小さなカップに入っており、手軽に食べることができます。スプーンですくって食べるスタイルで、手を汚さずに楽しめる点が便利です。

■チョコモナカジャンボ

「チョコモナカジャンボ」は、森永製菓が製造・販売するアイスクリームで、その名の通り、大きなモナカにたっぷりのアイスクリームとチョコレートを詰め込んだ商品です。1972年に初めて登場して以来、長年にわたり多くの人々に愛されています。

チョコモナカジャンボの最大の特徴は、そのボリューム感と食べ応えです。モナカの中には、濃厚で滑らかなバニラアイスクリームがたっぷりと詰め込まれており、そのアイスクリームの中心にはパリッとした食感のチョコレートが挟まれています。このチョコレートの層が、アイスクリームの滑らかさと絶妙にマッチし、一口ごとに異なる食感を楽しめます。

また、モナカの皮は、サクサクとした軽い食感で、アイスクリームとチョコレートのコンビネーションを引き立てます。ボリューム感、異なる食感の組み合わせ、そして満足感の高さで、多くの人々に愛されているアイスクリームです。

■ジャイアントコーン

「ジャイアントコーン」は、江崎グリコが製造・販売するアイスクリームで、1978年に初めて発売されました。その名前の通り、大きなコーンにたっぷりのアイスクリームにトッピングが施された商品で、そのボリューム感と美味しさから、多くの人々に愛されています。

ジャイアントコーンの最大の特徴は、その豪華なトッピングと持ち手がコーンになっていることにより食べやすい点です。アイスクリームの上には、チョコレートソース、ナッツ、チョコチップなどがふんだんにトッピングされており、一口食べるごとに様々な食感と味わいが楽しめます。

コーン部分はサクサクとした食感で、アイスクリームとの相性が抜群です。また、底の部分にはチョコレートが詰められており、最後の一口まで楽しめる工夫がされています。

■MOW

「MOW(モウ)」は、森永乳業が製造・販売するアイスクリームブランドで、そのシンプルながらも濃厚な味わいが特徴です。2003年に発売されて以来、自然なミルクの風味とクリーミーな食感で、多くの人々に愛されています。

MOWの最大の特徴は、高品質な原材料を使用し、シンプルなレシピで作られている点です。特に、牛乳や生クリームなどの乳製品の風味を最大限に引き出す製法にこだわっており、添加物をできるだけ使用せず、素材本来の味わいを楽しめるようになっています。

フレーバーも豊富で、定番のバニラ、チョコレート、ストロベリー、抹茶などがあります。特にバニラは、ミルクの濃厚な風味と滑らかな口当たりが特徴で、多くのファンに支持されています。

MOWは、そのクリーミーな食感と深い味わいで、シンプルながらも満足度の高いアイスクリームです。家庭でのデザートとしてだけでなく、特別な時間や自分へのご褒美としても最適です。

■セブンプレミアムゴールド 金のワッフルコーン ミルクバニラ

「セブンプレミアムゴールド 金のワッフルコーン ミルクバニラ」は、セブン-イレブンが展開するプレミアムアイスクリームで、その高級感とこだわりの品質で多くの人々に愛されています。

このアイスクリームの最大の特徴は、そのリッチで濃厚なミルクバニラの味わいです。北海道産の生乳をたっぷり使用し、バニラビーンズの香りと風味を最大限に引き出す製法で作られています。その結果、クリーミーで滑らかな口当たりと、自然なミルクの甘さが楽しめます。

さらに、このアイスクリームは、高品質なワッフルコーンに包まれています。ワッフルコーンはサクサクとした食感が特徴で、バターの風味が豊かに感じられます。アイスクリームとの相性が抜群で、最後の一口まで飽きることなく楽しめます。

パッケージも高級感があり、金色を基調としたデザインは、プレミアムな商品であることを強調しています。セブン-イレブンの冷凍コーナーで手軽に購入できるため、特別な日に自分へのご褒美として、あるいは日常の中でのちょっとした贅沢として人気があります。

■みぞれいちご

「みぞれいちご」は、森永乳業が販売している氷菓で、夏の人気商品です。いちご味のかき氷で、さっぱりとした甘さが特徴です。

合成着色料は使用せず、天然着色料のみを使用しているため、健康志向の方にも適しています。また、無果汁でカロリーが控えめなので、ダイエット中でも楽しめるアイスです。

シャリシャリとした食感とさっぱりとしたいちごの甘さが特徴です。シンプルで懐かしい味わいが、多くの人々に好まれています。

特に暑い夏の日にぴったりのデザートで、甘さと酸味のバランスが良いと評判です。溶けるとジュースのような感覚で楽しむことができる点も好評です。
全国のコンビニエンスストアやスーパーで販売されています。

■BLACK(ブラック)

「BLACK」は、1978年に赤城乳業から発売されたシンプルなチョコレートアイスバーです。チョコレートの原料だけでなく、ピーナッツペーストやコーヒーエキスを配合しており、独特の味わいとさっぱりとした後味が特徴です。

ロングセラー商品で、多くの消費者に長年愛されてきました。高級感のあるココアパウダーが使用されているので、しっかりとしたチョコレートの味わいを楽しめます。氷菓特有のシャリシャリとした食感があり、食べごたえがあります。

甘さ控えめで、後味がさっぱりしているため、夏の暑い日にもぴったりです。シンプルでありながらも、飽きのこない味わいが支持されている理由です。コンビニやスーパーで低価格で買うことができるのも魅力です。

■グッドプライス バニラバー

「グッドプライス バニラバー」は、ロッテが製造・販売する、手軽に買って美味しいバニラアイスバーで、昔ながらのシンプルな味わいが特徴です。非常にお手頃で、コンビニやスーパーで手に入ります。

バニラとミルクのバランスが程よく、シンプルでありながらも飽きの来ない味わいです。バニラの風味は控えめで、ミルクの滑らかさが感じられます。ねっとりとした食感で、アイスクリームを食べている感が強く感じられます。甘さは控えめで、後味がさっぱりとしているため、何本でも食べたくなるようなアイスバーです。

当たりくじが付いており、当たるともう一本もらえるという楽しみもあります。この要素が、特に子供に人気です。長年にわたって販売されており、家族みんなで楽しめる定番商品です。

■ビスケットサンド

「ビスケットサンド」は、森永乳業から 1980 年に初めて発売された、長年愛されているサンドアイスです。

ミルクのkok深いバニラアイスをしっとりとしたビスケットでサンドしており、心も小腹も満たしてくれるシンプルながらリッチな味わいが特徴です。

バニラアイスクリームには、ブルボン種のバニラビーンズが使用されており、ミルクとバニラの調和が楽しめます。

ビスケットはしっとりとしており、アイスクリームとの相性が抜群です。塩をほんの少し入れることでアイスとマッチするよう設計しています。

休憩中のおやつや食後のデザートにもぴったりなサンドアイスで幅広い世代に人気な商品です。

■レディーボーデン ミニカップ プレミアムミルク

「レディーボーデン ミニカップ プレミアムミルク」は、ロッテから販売されている国産乳原料を 100% 使用して作られたミルクリッチなアイスクリームです。

日本発売 50 周年を記念して開発され、ミルク本来の濃厚でフレッシュな味わいを楽しめるようになっています。

まず、蓋を開けた瞬間に広がるミルクの豊かな香りが印象的です。アイスを一口食べると、その滑らかな食感と濃厚なミルクの味わいが口いっぱいに広がります。

ミルクのkokがしっかりと感じられ、まるで新鮮なミルクをそのままアイスにしたかのような味わいです。生乳を 30% 以上使用しているため、リッチな味わいとともに後味は驚くほどすっきりしています。

■SUNAO チョコ&バニラソフト

「SUNAO チョコ&バニラソフト」は、江崎グリコから販売されている、糖質を抑えながらも美味しさを追求したアイスクリームです。糖質 8.9g 以下を目安にしており、食物繊維を豊富に含んでいるのが特徴です。

濃厚なチョコレートとkokのあるバニラのミックスアイスに、ほろ苦いチョコレートソースがトッピングされています。

チョコレート部分はしっかりとしたカカオの風味が感じられ、甘さ控えめでビターな味わいが特徴です。バニラ部分にはバニラビーンズシードが入っており、豊かなバニラの香りとコクが楽しめます。

アイスのコーン部分には全粒粉が使われており、香ばしさとヘルシーな風味が加わっています。

糖質を抑えたアイスとは思えないほどの満足感があり、ダイエット中にもおすすめなアイスです。

■まるでデコポン

「まるでデコポン」とは、デコポンを模した風味豊かなアイスバーです。

セブンプレミアムから販売されており、冷凍した果実を食べているような「まるでシリーズ」の一つです。

このアイスバーは、ジューシーで甘みが強いデコポンの味を再現しており、果物の風味が口いっぱいに広がります。

サイズは通常のアイスクリームと同じくらいで、本物のデコポン果汁が豊富に使われているため、一口食べるとその濃厚な味わいが感じられます。デコポン特有の甘味とほんのりとした酸味が絶妙にマッチしており、フルーツそのものを食べているかのような満足感を得られます。

二層に分かれており、上部分はねっとりした食感のアイス、下部分はあっさりしたシャーベットになっています。

フルーツ好きな方にとっては特におすすめで、デザートとしてはもちろん、暑い日のリフレッシュにも最適です。

■ブラックサンダーアイス

ブラックサンダーアイスは、有楽製菓から発売されているチョコ菓子「ブラックサンダー」をアイスで再現した商品です。

2009年に発売されるとその美味しさからたちまち人気商品になりました。

それ以来、毎年期間限定で販売されています。

このアイスは、ブラックサンダーを生産する有楽製菓株式会社の監修の下、アイスクリームメーカーの株式会社セリア・ロイルが製造しています。

全国のセブン-イレブンでのみ購入可能で、オンラインでの販売はありません。
サイズは標準的なアイスと同様で、一つのアイスにブラックサンダーが一本まるごと使用されているので、とても満足感があります。

クッキーのザクザクとした食感が特徴で、ココアクッキーの苦味がチョコレートのビターな風味とよく合っています。

クッキーとチョコレートの甘みと食感のバランスが取れており、食べ進めるほどに楽しむことができます。

「日本のアイス」はいかがでしたか？

今後の動画制作に活かしますので、感想を是非コメント欄から教えてください。



Japanese-listening-SUSHI

