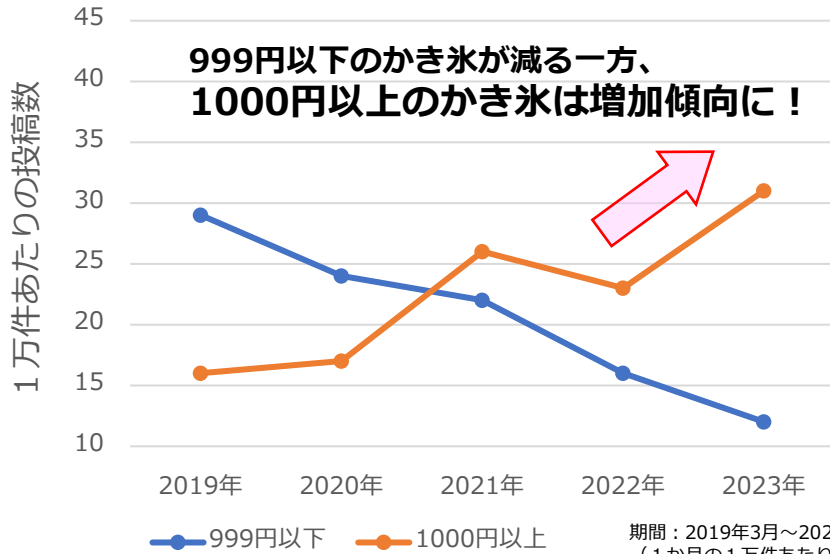


消費者口コミサイトをもとに「かき氷」について調査しました！

SARAH FoodDataBankによる調査結果になります。
 「SARAH」…一般消費者によって1品メニューに対する写真・口コミが投稿されるアプリ
 「FoodDataBank」…「SARAH」の投稿をビッグデータとして味、食感、見た目などを分析

▼「かき氷」の価格別 投稿数推移



期間：2019年3月～2023年12月
 （1か月の1万件あたりの投稿数を算出。各年の平均値をグラフにしました。）



★★★★★ 4.0
 メニュー名：ピーチメルバ
 価格：¥1,800
 日付：2023年10月6日
 店舗名：京水ゆきみ庵

【京水 ゆきみ庵(京都府京都市中京区)】
 ーチメルバ ¥1800 軽い生クリームの上にコンポートを乗せ、桃のソースとアンブレの甘味にベリーソースの酸味がフワッフワと重なり、かき氷でピーチメルバが楽しみ



★★★★★ 4.0
 メニュー名：ブルーベリーヨーグルト
 価格：¥1,400
 日付：2022年10月18日
 店舗名：京かき氷つみき
 地域：京都府

【京都・烏丸】京かき氷 つみき場所は四条新町。「つらら」さんから独立されたスタッフさんがオープンされたお店だそうです。ラインナ（ニュー表の見やすさなどつららに比べ違いでっすやいすね。…

▼「かき氷」の『食感』について

購入価格 999円以下			購入価格 1000円以上		
順位	食感キーワード	投稿構成比	順位	食感キーワード	投稿構成比
1	ふわふわ	56%	1	ふわふわ	70%
2	溶ける	28%	2	ごろごろ	26%
3	もちもち	17%	3	溶ける	25%
4	ソフト	17%	4	サクサク	12%
5	柔らかい	15%	5	柔らかい	10%
6	しゃりしゃり	12%	6	トロトロ	12%
7	サクサク	10%	7	ジューシー	8%
8	サラサラ	12%	8	なめらか	8%
9	ごろごろ	8%	9	サラサラ	5%
10	しっとり	8%	10	もちもち	4%
11	なめらか	6%	11	カリカリ	6%
12	ジューシー	7%	12	ザクザク	6%
13	トロける	6%	13	瑞々しい	6%
14	パリッ	5%	14	トロける	3%
15	トロトロ	3%	15	歯ごたえ	4%

期間：2018年12月～2023年11月

1000円以上になると、「ごろごろ」や「ジューシー」など果肉に対する口コミが多くなる傾向。

シロップ+果肉でかき氷に付加価値を！



★★★★★ 4.5
 メニュー名：ベリーベリーピスタチオミルク
 価格：¥1,400
 日付：2020年9月20日
 店舗名：256nicom mauve
 地域：千葉県

#スイーツ ピスタチオは強すぎず、ゴロゴロベリーのソースと中のクリームとマッチ。#かき氷



★★★★★ 4.5
 メニュー名：桃マスカルポーネ
 価格：¥1,380
 日付：2020年8月4日
 店舗名：京水菓 つらら
 地域：京都府

桃シロップ、ミルクシロップ、マスカルポーネソース、桃果実のふわふわかき氷。クリーミーでジューシーで爽やかな味わいです。#かき氷 #桃 #桃スイーツ #氷菓

果肉の食感を楽しむ！かき氷メニューのご提案



いちごミルクかき氷

- ・たっぷり果実のストロベリーソース …55g
- ・氷 …適量
- ・練乳 …45g
- ・みぞれシロップ …40g
- ・いちごシロップ …30g
- ・ホイップ …10g

- ①容器にたっぷり果実のストロベリーソースを25g入れる。
- ②練乳を5gかける。
- ③氷をかく。
- ④練乳ソース(※)を20gかける。
- ⑤氷をかく。
- ⑥練乳ソース(※)を60gかける。
- ⑦下半分にいちごシロップを30gかける。
- ⑧ホイップを10g絞る。
- ⑨たっぷり果実のストロベリーソースを30gのせる。

(※)練乳ソース
練乳:みぞれ=1:1で混合



大人のマロントルトかき氷

- ・よくばり素材のマロンソース …50g
- ・氷 …適量
- ・ホイップ(8分立て) …30g
- ・チャームジュレ フランボワーズ …20g
- ・濃縮コーヒー …30g
- ・クッキークランチ …適量

- ①容器によくばり素材のマロンソースを20g入れる。
- ②氷をかく。
- ③ホイップを15gかける。
- ④チャームジュレ フランボワーズを20g絞る。
- ⑤氷をかく。
- ⑥濃縮コーヒーを30gかける。
- ⑦よくばり素材のマロンソースを30gかける。
- ⑧ホイップを15gかける。
- ⑨クッキークランチをトッピングする。

使用商品は
こちら



たっぷり果実の
ストロベリーソース



よくばり素材の
マロンソース



チャームジュレ
フランボワーズ

果肉の食感を楽しむ！かき氷メニューのご提案



ピーチティーかき氷

- ・たっぷり果実の白桃ソース …50g
- ・紅茶シロップ …55g
- ・氷 …適量
- ・チャームジュレ ピーチ …30g
- ・ホイップ(8分立て) …10g

- ①容器にたっぷり果実の白桃ソースを20g入れる。
- ②紅茶シロップを10gかける。
- ③氷をかく。
- ④紅茶シロップを15gかける。
- ⑤チャームジュレ ピーチを30g絞る。
- ⑥氷をかく。
- ⑦紅茶シロップを30gかける。
- ⑧ホイップを10gトッピングする。
- ⑨たっぷり果実の白桃ソースを30gトッピングする。



ピーチメルバかき氷

- ・たっぷり果実の白桃ソース …50g
- ・氷 …適量
- ・ホイップ …15g
- ・チャームジュレ フランボワーズ …45g
- ・サングリアシロップ …30g

- ①容器にたっぷり果実の白桃ソースを20g入れる。
- ②氷をかく。
- ③ホイップを15g絞る。
- ④チャームジュレ フランボワーズを30g絞る。
- ⑤氷をかく。
- ⑥サングリアシロップを30gかける。
- ⑦たっぷり果実の白桃ソースを30gかける。
- ⑧チャームジュレ フランボワーズを15gトッピングする。

使用商品は
こちら



たっぷり果実の
白桃ソース



チャームジュレ
ピーチ



チャームジュレ
フランボワーズ