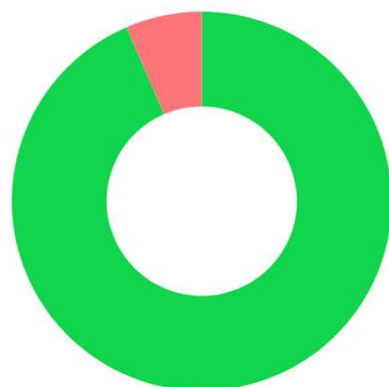




93.5%が「もちもち」好き！ 「もちもち感」の正体は弾力、ソフト感、伸びる食感

Q. 「もちもち」の食感は好きですか？

N=(600)

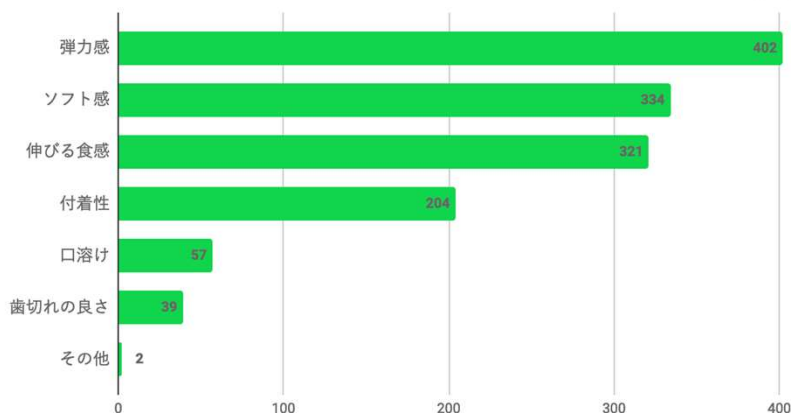


● 好き (93.5%) ● 嫌い (6.5%)

Q. 「もちもち感」はどんな食感ですか？

(複数回答)

N=(600)



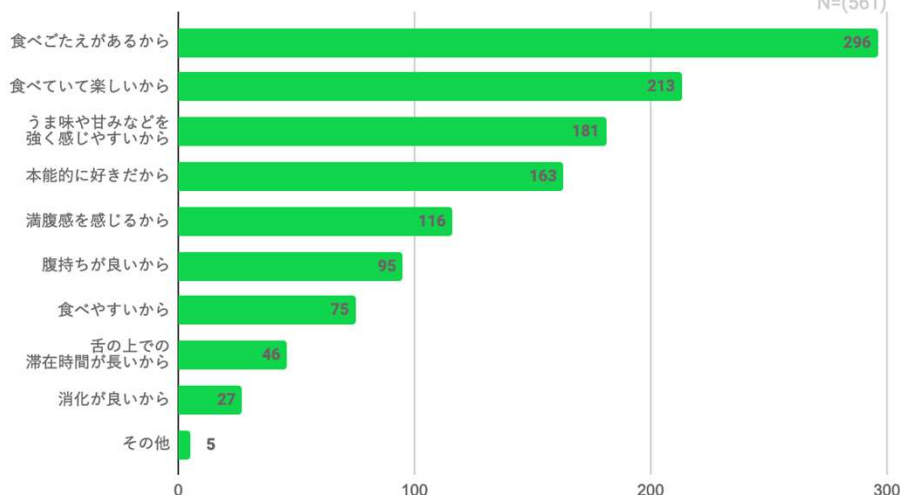
日本人にとっては馴染み深い食感である「もちもち」。いまや日本だけでなく、英語圏の国々にも「Mochi」という単語が浸透するようになりました。今回の調査では、**93.5%が「もちもち」の食感が好き**と回答し、「もちもち」の人気の明らかになりました。今年の一皿にも選ばれた「タピオカ」をはじめ、「もちもち」食感の人気のまだまだ続きそうです。

また、「もちもち感」がどんな食感かという質問では「(コシがある、かみごたえがあるといった) **弾力感**」、「(やわらかい、ぷにぷにに感といった) **ソフト感**」、「(びよーんと伸びる、引っ張る感じといった) **伸びる食感**」に票が集まりました。

「もちもち」食感が好きな理由の1位は「食べごたえ」！

Q. 「もちもち」食感が好きな理由はなんですか？

N=(561)



「もちもち」食感が好きな理由の1位は「**食べごたえがあるから** (296票)」で、「もちもち」食感が好きと回答した人の半数以上にあたる**52.8%**がこの理由を選択しました。続く2位は「食べていて楽しいから (213票)」、3位は「うま味や甘みなどを強く感じやすいから (181票)」でした。他にはない食べ応えがあり楽しめる食感が「もちもち」の人気の理由なのかもしれません。反対に「もちもち」食感が嫌いと回答した人に理由を聞いたところ、「なかなか呑み込めないから (16票)」、「本能的に苦手だから (15票)」という意見が挙げられました。



Ingredion

令和元年12月23日

イングレディオンのについて

イングレディオンの前身である米国ナショナルスターチの日本法人は、1971年より日本市場においてでん粉の輸入、製造、販売活動を行って参りました。現在、世界各国より輸入した様々なスペシャルティ・スターチ製品を、多様な応用技術サポートやグローバルな視点から得た市場情報と共に、食品および工業用に広く販売しています。イングレディオン・ジャパンの高品質かつ高機能な製品、最新情報、そして信頼性の高い技術サポートは、多くのユーザーから高く評価されています。

食品事業

イングレディオン・ジャパンの食品事業は、各種加工でん粉を中心に、物理加工でん粉、レジスタント・スターチなど高度に差別化されたでん粉製品60種類以上を揃え、調味料、製菓・製パン、乳業、飲料、健康食品を含む食品産業を幅広くカバーしています。また独自の応用技術開発を可能とする各種設備や分析機器を備え、経験豊富な技術スタッフによる自社独自の技術開発に加え、お客様との共同開発にも取り組んでいます。粘度付与のほか食感改良技術の開発にも注力、お客様の製品の差別化に貢献します。

工業用製品事業

イングレディオン・ジャパンの工業用でん粉事業は、独自の加工方法によるスペシャルティ・スターチで、製紙や段ボール産業における最終製品の差別化や、生産性、歩留まり、環境保全の向上に貢献しています。そしてお客様のカーボンニュートラル化、CO2排出削減をサポートする製品を紹介して参ります。経験豊かな技術スタッフが、実際の使用現場で最適なソリューションを提供しています。

イングレディオン・ジャパン株式会社

所在地：〒105-0004東京都港区新橋3-5-10

TEL：03-3504-9690 / FAX：03-3504-9688

E-mail：tokyo.info@ingredion.com

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

イングレディオン・ジャパン株式会社

食品マーケティング部 / 担当：千葉

TEL：03-3504-9941 FAX：03-3504-9688 E-mail：Tokyo.info@Ingredion.com