

2014年12月

働く女性に、今年のクリスマスイブの過ごし方を聞きました
自宅で過ごし、くつろぎたい方が多数
クリスマスイブの自宅でのくつろぎ時間に
「MOW(モウ)」× SHIORI さん クリスマス特別デザートの
「ストロベリーチーズケーキ MOW」をご提案

2014年6月に、森永乳業が実施した、20～30代のフルタイムで働く女性を対象とした、「くつろぎ時間に関する実態調査」において、働く女性が一週間の中で最も“ひとやすみ”したくなるのは“水曜日”であるということがわかりました。この調査結果を受け、「MOW(モウ)」では、“ひとやすみしたくなる水曜日”を上手に活用して、リラックスする“水曜日のくつろぎ時間”を提案しています。

12月の一大イベントといえばクリスマスですが、今年のクリスマスイブは水曜日。そこで20～30代のフルタイムで働く女性計500名を対象に、クリスマスイブの過ごし方について聞きました。(調査結果は、参考資料1をご覧ください)



■働く女性のクリスマスイブは「くつろぎ」モード。“自宅で過ごす＋くつろぎたい”が全体の65%

「あなたは、仕事帰りの今年のクリスマスイブをどこで過ごす予定ですか」と聞いたところ、最多の回答となったのは「自分の家(69.8%)」で、「レストラン(10.2%)」「恋人の家(3.6%)」を抑え、1位でした。

今年のクリスマスイブは、水曜日ということもあり、働く女性は“くつろぎたくなっている”のかもしれませんが、また、「自分の家」で過ごすと言った方のうち94%が、「ゆっくりくつろぎたい」と回答しており、働く女性の多くが、今年のクリスマスイブには、「自宅でゆっくりくつろぎたい」と考えているようです。

■クリスマスイブの“自宅でのくつろぎ時間”にピッタリなレシピを、SHIORIさんが提案！

クリスマスイブに、自分の家で過ごす方に、「5分で作れるアイスを使った簡単なスイーツを、仕事帰りのクリスマスイブでも自分で作って食べたいか」と聞いたところ、約8割が「食べたい」と答えています。

クリスマスイブの自宅でのくつろぎ時間を、もっと充実して過ごしていただくために、簡単5分でできるMOW(モウ)オリジナルデザート「ストロベリーチーズケーキ MOW」を、フードコーディネーターのSHIORIさんに開発していただきました。彼氏や家族への手料理のデザートとしてはもちろん、ご自分のくつろぎクリスマスにも、ぜひお試しください。



フードコーディネーター
「SHIORI」さん



MOW(モウ)オリジナルデザート
「ストロベリーチーズケーキ MOW」

■ 自宅でのくつろぎ時間を過ごすのにピッタリレシピ

フードコーディネーター・SHIORI さんプロデュース！「ストロベリーチーズケーキ MOW」 ～簡単 5 分でできる MOW(モウ)オリジナルくつろぎクリスマスデザート～

水曜日のクリスマスイブに自宅でのくつろぎ時間を充実して過ごしていただくために、簡単 5 分でできる MOW(モウ)オリジナルデザート「ストロベリーチーズケーキ MOW」を、フードコーディネーターの SHIORI さんに開発していただきました。

<SHIORI さんコメント>

「MOW(モウ)」の濃厚なミルク感に、いちごの甘酸っぱさと、クリームチーズがマッチしたスイーツです。見た目も華やかなので、くつろぎ時間を楽しめると思います。お仕事帰りの方でも簡単に作れるレシピを意識しました。彼氏や家族への手料理のデザートとしてはもちろん、ご自分のくつろぎクリスマスや、水曜日のくつろぎ時間を楽しむためにぜひ、お試しください。

<「ストロベリーチーズケーキ MOW」の作り方>

●材料

MOW(モウ) 濃厚ミルクバニラ	・・・ 1 個
いちご	・・・ 3 粒
クリームチーズ	・・・ 30g
カステラ	・・・ 1 切れ

●作り方

- ① いちごはへたを切り落とし、半分に切って軽くつぶす。
- ② ボウルに「MOW(モウ) 濃厚ミルクバニラ」を入れて少しやわらかくなったところで、①のいちごと、ちぎったカステラ、クリームチーズを和えます。器に盛り、あればミントを添えてできあがり。



■SHIORI(フードコーディネーター) ■

1984 年 8 月 16 日生まれ。

短大卒業後、料理家のアシスタントを経て独立。

2007 年 8 月「作ってあげたい彼ごはん」を出版。シリーズ累計 340 万部を超えるベストセラーとなる。

「若い女の子にもっと料理を楽しんでもらいたい」をモットーに女性ファッション誌をはじめ、テレビ、広告、イベント、企業コラボなど活動の幅を広げ、若い女性に高い支持を得る。

近年は、ヨーロッパやアジアなど短期海外料理留学にも力を注いでいる。

・Ecole Ritz Escoffier Paris(フランス)、・International Academy of Italian Cuisine in Lucca(イタリア)、・Wandee Culinary Thai Cooking School(タイ) など現地の料理学校で学び、その他フランス、タイ、イタリア、スペイン、ポルトガルの家庭料理も現地で習得。趣味は旅と食べ歩き。

参考資料 1

調査について

<調査概要>

調査対象：フルタイムで働いている 20～30 代女性(全国) 500 名

調査方法：インターネット 調査。2014 年 12 月実施。

①仕事帰りの今年のクリスマスイブを「自宅で過ごす方は約 70%」

自分の家	69.8%
レストラン	10.2%
恋人の家	3.6%
友人・知人の家	2.0%
家族・親戚の家	1.4%

②今年のクリスマスイブを、自分の家で過ごすと答えた方は、「ゆっくりくつろぎたい」

今年のクリスマスを、自分の家で過ごすと回答した女性 (n=349) に対し、「どのような気持ちで過ごしたいですか?」と訪ねた結果、「ゆっくりくつろぎたい」「どちらかという、ゆっくりくつろぎたい」と回答した方の合計が 94%となりました。

ゆっくりくつろぎたい	70.2%
どちらかという、ゆっくりくつろぎたい	23.8%
どちらかという、盛り上がりたい	5.2%
盛り上がりたい	0.9%

③今年のクリスマスイブに、“自分の家でゆっくりくつろぎたい”と考えている方は、「簡単に作れるスイーツなら、自分で作って食べたい」

今年のクリスマスイブを、自分の家で過ごすと回答した女性に、「5 分で作れる、アイスを使った簡単なスイーツ」があれば、仕事帰りのクリスマスイブでも自分で作って食べたいですか」と聞いたところ、「非常に食べたい」「食べたい」「どちらかという、食べたい」と回答した方の合計が約 8 割となりました。

非常に食べたい	20.3%
食べたい	32.1%
どちらかという、食べたい	24.9%
食べたくない	22.7%

参考資料 2

＜濃厚なミルクの風味とクリーミーな舌触り MOW(モウ)おいしさのヒミツ＞

■濃厚なミルク感

乳製品には高級アイスクリームなどによく使われる、脱脂濃縮乳・クリームを使用。生乳本来の素のおいしさを活かした味づくりで、濃厚なミルク感が味わえます。

■クリーミーでなめらかな食感

独自の製法で、きめの細かいなめらかな舌触りを実現。クリーミーでなめらかな食感が楽しめます。

■後味すっきり、コクとキレ

糖分の配合をバランス良くし、甘さの引かない後味がすっきりとした味わいに仕上げました。



＜MOW(モウ) 商品ラインアップ＞



MOW(モウ) 濃厚ミルクバニラ

乳原料は北海道産乳原料のみを使用したミルクバニラアイス。コクのあるやさしいミルクの風味をお楽しみいただけます。



MOW(モウ) 濃厚チーズ

北海道産マスカルポーネとカマンベールチーズパウダーを使用したチーズアイス。濃厚でコクのあるチーズの風味が特長です。



MOW(モウ) ミルクいちご

いちご果汁を14%使用したミルクいちごアイス。さわやかな酸味とまろやかな甘みが特長です。



MOW(モウ) ミルクココア

森永「ミルクココア」とコラボしたミルクココアアイス。まろやかでコクのある味わいをお楽しみいただけます。期間限定商品。



MOW(モウ) ロイヤルミルクティー

アッサムティーとダージリンティーそれぞれの茶葉から抽出した2種類の濃厚な紅茶エキスを使用。淹れたての香り高いロイヤルミルクティーのような濃厚な味わいが楽しめます。期間限定商品。

*5品共通 内容量:150ml、希望小売価格:120円(税別)

以上