

2018年9月14日

～きっかけはゲストハウスのオーナーの一通の手紙から～
チョコモナカジャンボとゲストハウスのおもてなし企画が始動
猛暑のおもてなしとして提供していたジャンボが訪日外国人に大好評
第1弾は鮮度へのこだわりを伝える動画『paripari 5days』を公開

森永製菓株式会社(東京都港区芝、代表取締役社長・新井 徹)は、アイスの主力商品「チョコモナカジャンボ」と、おもてなし協定^{※1}を結んだ株式会社宿場 JAPAN とコラボレーションし、ゲストハウスの宿泊客の声を活かした『外国人観光客を“日本のアイス”でおもてなし』企画を始動。第1弾として『paripari 5days』を9月14日(金)より公開いたします。



昨年発売 45 周年を迎えた「チョコモナカジャンボ」は、年間 1 億 8,000 万個以上(0.17 秒に 1 個)^{※2}を売り上げる森永製菓を代表するアイスです。特長は、“鮮度”へのこだわりから生まれるパリパリの食感。この食感、クリームからモナカ皮への水分移行を防ぐモナカ部分の「チョココーティング技術」と、経時変化による食感低下を最小限に抑える「鮮度管理の徹底」など、独自の取り組みにより実現しています。そんな「チョコモナカジャンボ」が、いまゲストハウスを訪れる外国人観光客から好評を得ていることから、外国人向けの取り組みを始動。特長を理解し食べていただくとともに、インバウンド市場を盛り上げていきます。

■取組み背景 ～一通の手紙から始まったコラボレーション企画～

過去最高の猛暑となった今夏、品川区にあるゲストハウス「ゲストハウス品川宿」などを運営する株式会社宿場 JAPAN では、宿泊客へのおもてなしとして、オーナーの大好物である「チョコモナカジャンボ」を提供。すると、アイスを食べた外国人の間でパリパリの食感が話題となり、“食感に感動した”“母国にお土産として持って帰れないか”“なぜこんなにパリパリしているのか”と好評の声が続出しました。宿場 JAPAN のオーナーの渡邊崇志さんは、インターネットの情報を参考に質問に答えたり、手書きのポスターなどを用意したりと対応してきましたが、毎日入れ替わる観光客に、もっと簡単に説明できる方法はないかと考え、外国人向けの説明動画を発案。外国人の反応と共に、そのアイデアを一通の手紙にしたため森永製菓へ送ってくれたことから、今回の取り組みが生まれました。今後も定期的に意見交換を行い、ゲストハウスを訪れる外国人に喜んでもらえる“おもてなし企画”の検討を行っていきます。

※1. おもてなし協定とは、より外国人の方に喜んでもらうために宿泊客の反応をもとにした意見交換や企画を検討していきます。

※2. 2017年4月～2018年3月当社出荷実績

■きっかけとなった一通の手紙

森永製菓株式会社
チョコモナカジャンボ担当者様

はじめまして。

株式会社宿場JAPAN代表の渡邊崇志と申します。
北品川にある「ゲストハウス品川宿」をはじめグループで複数のゲストハウスを運営しています。

宿場JAPANが運営するゲストハウスは、日頃から外国人の方に宿泊頂いているのですが、今年の夏は猛暑で、外国からの宿泊客も「日本は暑い」と汗びっしょりでチェックインされていました。そんな暑い時期でも宿でいい思い出をつくってもらいたいなあと自分なりに考え、大好きなチョコモナカジャンボをおもてなしにプレゼントするようにしました。

最初は、ちょっとしたおもてなしを味わってもらえたらいいなあとはじめたのですが、外国人の方に大好評で、毎日食べる方やお土産に持って帰りたいという方までいました。なかでも食感に関心を持つ外国人が多く、インターネットの情報を参考に僕なりにパリの秘訣を説明しています。最近では、国も年齢も違う宿泊客同士がチョコモナカジャンボを食べに集まるという謎のコミュニティが出来ています。僕らとしては夏の期間限定のつもりでしたが、お客さんに喜んでもらえているのでこの先も続けていきたいと思えます。

その上で、一つご質問ですが、チョコモナカジャンボを外国人向けに説明する資料などあったりするものでしょうか？ また、もしあれば頂くことは出来ないでしょうか。

ゲストハウスに宿泊される方だけでもこんなに喜んでもらえるので、ジャンボは、きっと外国人の方に喜んでもらえるアイテムだと思います。

これからも応援しています。

<外国人の反応>

イギリス人ゲスト：

（食べた瞬間、”Wow! it's amazing.”）こんな食感のアイスはイギリスで食べたことない。感動した

台湾人ゲスト：

台湾ではアイスといえばかき氷のようなものが主流なのでモナカのアイスはとても新鮮。

ドイツ人ゲスト：

もともとチョコモナカジャンボ知っていて大好き。中に入っているチョコの食感が好き。

アメリカ人ゲスト、フランス人ゲスト：

こんなアイス食べたことがない。アイスの製造に気象データまで使っているなんて信じられない。



■株式会社宿場 JAPAN について

旧東海道品川宿を拠点に、多文化共生の基盤となる「地域融合型」のゲストハウス「ゲストハウス品川宿」、古民家一軒家ホテル「Bamba Hotel」、「Araiya」などを展開。長野県須坂市に「ゲストハウス蔵」、兵庫県神戸市に「ゲストハウス萬家」といった姉妹店がある。理念は、「SHUKUBA」の輪を全国に「Join the Local Experience」。「ゲストハウス品川宿」の外国人宿泊比率は約65% (2017年度実績)、年間で約60カ国からのゲストが滞在。



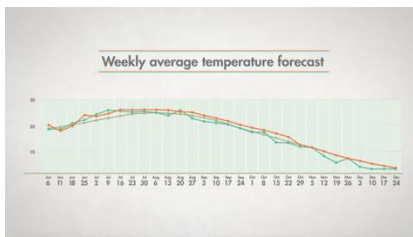
■チョコモナカジャンボ マーケティング担当者コメント (森永製菓株式会社 村田あづさ)

実は、かねてからお客さま相談室に「日本を訪れた際に食べた『チョコモナカジャンボ』がおいしかったので、自国でもなんとか購入する方法はないか」という海外の方からの問い合わせがあり、インバウンドマーケティングへの可能性は感じていました。ただ、鮮度を保ったままお届けするには様々なハードルがあり具体策に欠いていました。ゲストハウス品川宿のオーナー様から頂いたお話は、大変ユニークかつ我々にはない意外な視点で、「チョコモナカジャンボ」を外国人の皆さんに召し上がって頂けるよききっかけになると思いました。一般的に賞味期限設定がないアイスにおいて【鮮度管理】にこだわっていることや、1972年の発売以降、「パリパリ食感の維持・改良」を続けていることなど、今回の取り組みを通して日本の製品の優秀さを感じてもらえるきっかけになれば大変光栄です。

■動画『paripari 5days』

『paripari 5days』は、外国人の方々に「チョコモナカジャンボ」のパリパリへのこだわりを伝えるために制作された英語版の説明動画です。動画の冒頭は、日本人は食べ物が「鮮度」を大事にしているということ。「チョコモナカジャンボ」は、日本の伝統的な和菓子である「モナカ」にアイスを含み込んだものであるということ。チョコモナカジャンボ最大の特徴であるパリパリが、「鮮度」によって保たれていることが紹介されます。

その後、その鮮度を保つこだわりとして、『チョココーティング技術』と、『製造から出荷までのスピード』を紹介。チョココーティング技術では、アイスからモナカへの水分をブロックするための100%隙間のないチョコの膜について。アイスの味を邪魔せずに、いかに薄く均等に1mmの隙間も許さずに、チョコの膜を作るのか、森永製菓だからこそ実現できる技術力を紹介。また、製造から出荷までのスピードについては、気象データと各店の過去の出荷データを照らし合わせ、導き出される販売予測。製造から出荷まで5日以内というスピード。できたてのアイスを出荷するために考えられたロジスティクスを分かりやすく紹介しています。



動画 URL : <https://youtu.be/NxTnGZsLNrM>



■商品概要

商品名：チョコモナカジャンボ

種類別：アイスマルク

内容量：150m l

参考小売希望価格：130 円（税別）/140 円（税込）

発売日：既発売

発売地区：全国・全ルート

JAN コード：4902888323324