

**【H.I.S.SNS 旅トレンド調査】SNS で 100 万人の旅好きに聞いた！  
 本場で食べたい！世界のスイーツランキング発表  
 1 位は、韓国のデザート！苺の「パッピンス」！？**

株式会社エイチ・アイ・エス（本社：東京都新宿区 代表取締役社長：平林 朗 以下 H.I.S.）は、3 月 12 日が「312=スイーツ」の語呂合わせで「スイーツの日」となっていることに合わせ、H.I.S.が運用する SNS の旅好きフォロワーの方々約 100 万人を対象（※1）に、事前アンケートで世界のお勧めスイーツを回答頂きました。その上位 20 個のスイーツを選択肢に設定し、「**本場で食べたい！世界の絶品スイーツ投票キャンペーン**」と題し、食べてみたいと思うスイーツに投票頂くキャンペーンを実施しました。そのランキング結果を発表します。

＼SNS で旅好きが決めた！本場で食べたい！世界の絶品スイーツランキング／：<http://bit.ly/1QoZwNJ>

（※1）Facebook ページ：「H.I.S.Japan」約 32 万いいね！、Facebook ページ：海外 73 エリアで現地発の情報を発信する「いいね！海外旅行シリーズ」計約 59 万いいね！、H.I.S.公式 Twitter:約 8.4 万フォロワー、H.I.S.公式 Google+: 約 6.7 万フォロワー <2016 年 3 月 10 日現在>

旅の醍醐味の一つである「食」。その中でもスイーツは女性を中心に旅先で食べることを楽しみにされている方が多くいらっしゃいます。H.I.S.SNS フォロワーに世界のお勧めスイーツを事前アンケートしたところ、古くからその地に伝わる伝統的なお菓子や、近代的にアレンジされたお洒落スイーツまで、旅好きだからこそ知る世界の絶品スイーツが揃いました。その中から H.I.S.SNS フォロワーが本場で食べてみたいと思ったスイーツの投票結果は、以下の通りです。

今回の結果を受け、1 位に輝いた韓国・釜山の「苺のパッピンス」を気軽にお楽しみいただけるよう、特別商品をご用意し販売いたします。ぜひこの機会に、今回のランキング結果を参考に、世界各国のスイーツを楽しむご旅行にお出かけ頂ければと考えております。



▲ランキング 1 位「苺のパッピンス」  
 (イメージ)

**≪投票キャンペーンランキング結果≫**

**1 位【韓国・釜山】苺のパッピンス（韓国式かき氷）**

パッピンスとは「パッ」があずき、「ピンス」が「かき氷」をさし、削った氷の上にあずきをのせて食べる韓国式かき氷の事です。フルーツやソフトクリーム、きな粉がのったものなど、様々な種類のパッピンスがありますが、お客様からのお勧めで特に多かったのが、苺をふんだんに使用したパッピンスです。大福やケーキがのったものもありボリューム満点！パッピンス経験者の「大好きです。また食べたい」という意見から、未経験者の「食べてみたい」という意見まで多くの方に支持され、堂々 1 位に輝きました。

【投票頂いたお客様の声】フワッフワで口の中に入れて瞬間に溶けて甘～いピンス！写真を見る度に恋しくなる味です！早く食べたい♪  
 【投票頂いたお客様のオススメ店】雪氷(ソルビン)本店 【アクセス】地下鉄 1 号線 Jagaichi (チャガルチ) 駅 7 番出口から徒歩約 7 分。  
 【住所】釜山市中区昌善洞 1 街 37-2 ※釜山にある左記が本店ですが、チェーン店として、今ではソウルにも続々オープンしています。



**1 位を記念して、苺のパッピンスが気軽に楽しめる特別ツアーが登場！**

3 月 11 日(金)受付開始！苺のパッピンス & 国際市場や龍頭山公園など釜山の見所が楽しめる観光付！  
 成田発着 釜山 (プサン) 3 日間 **29,800 円～84,800 円** <http://bit.ly/1UU3hOs>

**2 位【台湾・台北】マンゴーかき氷**

暑い夏の台湾でぜひ食べたいのがかき氷です。イチゴやコーヒーなどメニューが豊富な中、やはり一番人気はマンゴーかき氷。氷までマンゴーの味がするかき氷が人気です。ふわふわの氷は口当たりが軽く、あっという間に食べられます。リピーターのファンからの票を獲得し、2 位にランクインしました。

【投票頂いたお客様の声】台湾行ったら必ず食べる！（\*^^\*）食べるために、夏に行くの（^^）v  
 【投票頂いたお客様のオススメ店】ICE MONSTER(アイスモンスター)忠孝店  
 【アクセス】MRT 国父紀念館駅から徒歩約 5 分。【住所】台北市忠孝東路四段 297 号



**3 位【ハワイ・ホノルル】パンケーキ**

日本でももはやお馴染みといえるホイップクリームがたっぷりのったパンケーキ。パンケーキブームを巻き起こしたお店「Eggs 'n Things(エッグスンシングス)」は、ハワイで 1974 年に創業しました。山盛りのホイップクリームは見た目は重そうに見えますが、しつこくなく軽いと評判です。

【投票頂いたお客様の声】絶対ハズレがない気がする！こんな豪華なパンケーキ食べたいな～  
 【投票頂いたお客様のオススメ店】Eggs'n Things (エッグスンシングス) サラトガ本店  
 【アクセス】サラトガロード 343 番地、ワイキキ郵便局の目の前。  
 【住所】343 Saratoga Road Honolulu Hawaii 96815



#### 4位【オーストリア・ウィーン】ザッハトルテ（チョコレートケーキ）

世界で一番有名なチョコレートケーキと呼ばれるザッハトルテ。ウィーンの伝統菓子で、175年もの歴史を誇ります。料理人フ란ツ・ザッハが生み出したもので、チョコレート味のバターケーキに、アンズのジャムを塗り（アンズジャムをサンドするお店もあります）、表面に溶かしたチョコレートを流しかけてコーティングしたものです。

【投票頂いたお客様の声】本場のザッハトルテは美味しかった～！また食べに行きたいなあ！

【投票頂いたお客様のオススメ店】Hotel Sacher（ホテル・ザッハー）内サロン

【アクセス】Karlsplatz（カールスプラッツ）駅から徒歩約2分。【住所】Philharmonikerstrasse 4, Vienna 1010, Austria



#### 5位【フランス・パリ】ミルフィーユ

ミルフィーユはフランス語で「ミル=千」、「フィーユ=葉」を意味し、「千枚の葉」という意味です。まさに千枚の葉が重ねられたようなパイ生地が特徴で、パイ生地の間にクリームをはさみ、表面には粉砂糖がまぶされます。さくさくとした食感が楽しめるフランス発祥のケーキです。

【投票頂いたお客様の声】ミルフィーユ大好き！【投票頂いたお客様のオススメ店】Cafe de la Paix（カフェ ド ラ ペ）

【アクセス】地下鉄オペラ駅から徒歩約1分。【住所】InterContinental Paris Le Grand - 5 Place de l'Opera - 75009 Paris



#### 6位【アメリカ・ニューヨーク】チーズケーキ

チーズケーキにはスフレチーズケーキ、レアチーズケーキ、ベイクドチーズケーキのように種類が分かれていますが、ニューヨークスタイルのチーズケーキはクリームチーズの分量が多く、オーブンで低温蒸し焼きにします。蒸し焼きにすることで水分の蒸発を防ぎ、クリーミーでとても濃厚なチーズケーキになるんです。

【投票頂いたお客様の声】本場で本物食べてみたい！！

【投票頂いたお客様のオススメ店】Junior's（ジュニアズ）ブルックリン本店

【アクセス】地下鉄 DeKalb Av(デカルブアベニュー)駅から徒歩約2分。【住所】386 Flatbush Avenue, Brooklyn, New York 11201



#### 7位【ベルギー・ブルージュ】ワッフル

ベルギーワッフルには2種類あり、大きめの長方形がブリュッセル風ワッフルといい、ふわふわサクサクと軽い生地です。そしてもう1つがリエージュ風ワッフルで丸いタイプで、もちりした生地が特徴です。シンプルなプレーンタイプから、チョコレートがたっぷりかかったものやホイップクリームがかかったものなど、様々な種類が楽しめます。

【投票頂いたお客様の声】チョコがたまらん！【投票頂いたお客様のオススメ店】Chez Albert（シエ アルベルト）

【アクセス】マルクト広場とブルグ広場の間のブライデル通り沿い。【住所】Breidelstraat 16, Brugge 8000, Belgium



#### 8位【ハワイ・ホノルル】マラサダ（揚げパンのようなドーナツ）

マラサダは表面はカリッと、中がフワフワに揚がったドーナツに砂糖をまぶしたもので、もとはポルトガルのお菓子です。ポルトガルからの移民がハワイに伝えたと言われる家庭菓子で、注文を受けてから揚げる焼き立てのマラサダはフワフワで絶品です。

【投票頂いたお客様の声】トッピングするとおいしそう♪【投票頂いたお客様のオススメ店】Leonard's（レナード）

【アクセス】ワイキキから徒歩約30分。H.I.S.レアアトローリ「イースト・ディナー・ライン」又は「ダイヤモンドヘッド/カハラモール・ライン」のセーフウェイ停留所前。【住所】933 Kapahulu Avenue, Honolulu, HI 96816



#### 9位【クロアチア・サモボル】クレムシュニテ（カスタードクリームをパイ生地で挟んだケーキ）

クロアチアの首都ザグレブからバスで40分程度の距離にあるスロヴェニアとの国境付近の小さな町サモボルは、クレムシュニテという素朴なケーキで有名な町です。ザグレブ市内のケーキ屋さんでも買えますが、作りたてのほんのり温かいケーキを楽しむならサモボルへ。人気の為、良く売れ回転が早いので出来立てが味わえます。メレンゲのようなふわふわのカスタードクリームがとても軽く絶品です。

【投票頂いたお客様の声】サモボルまで行って食べました♪ふわふわで美味しかった～！バスターミナルからお店までの道のりも小川が流れていて散歩もってこいでした^^

【投票頂いたお客様のオススメ店】U Prolazu（ウ・プロラズ）【アクセス】サモボルの長距離バスターミナルより徒歩約15分。トミスラフ広場に面した店。【住所】Trg Kralia Tomislava 5, 10430 Samobor



#### 10位【韓国・ソウル】ホットク（韓国式おやき）

ホットクとは、もち米や小麦粉を練ったもので、中に砂糖とシナモンを入れて、たっぷりの油で焼いて作った丸くて熱いお餅のこと。屋台フードの代表であるホットクですが、最近ではナッツやレーズンなどがたっぷり入ったホットクや、生地にトウモロコシ粉を使ったものなど、新しいホットクも登場しています。

【投票頂いたお客様の声】寒い中食べるモチモチじゅわ～なホットクは最高です！

【投票頂いたお客様のオススメ店】仁寺洞（インサドン）の通りの屋台など。

【アクセス】地下鉄3号線安国（アングク）駅から鐘路3街（ジョンノサンガ）駅の間に伸びる仁寺洞通り。



【H.I.S.SNS 旅トレンド調査】本場で食べたい！世界の絶品スイーツランキング：<http://bit.ly/1QoZwNj>

本件に関するマスコミからのお問い合わせ先

株式会社 エイチ・アイ・エス 広報担当：高司(タカジ) TEL:03-5908-2346 FAX:03-5908-2187