

あずきバーの再現

米沢市立興譲小学校
5年 室井 二葉

きっかけ

おやつにあずきバーを食べていたときに、このあずきバーならではの硬さや味はどうやって作られているのだろうと思い、井村屋HPを見てみたところ凍らせる温度を-35℃にしていることなど様々な工夫が凝らされていることを知った。家にある一般的な冷凍庫の温度は-18℃なので、家庭で作ることは出来ないのだろうかと考え、調べ始めた。



井村屋HPより

準備したもの

- ・小豆 ・砂糖 ・水飴 ・塩 ・井村屋のあずきバー（比較用）
- ・鍋・アイスを作るときの型 ・ボウル（混ぜる用） ・器 ・ヘラ
- ・スプーン ・紙コップ ・タオル ・保冷バッグ



実験1 「砂糖の量と水飴を変えて味を近づける。」

手順

- ①小豆を洗い、たっぷりの水で茹でる。(写真1-1)
- ②ひと煮立ちしたらザルにあげ、さっと洗って鍋に戻す。(写真1-2)

写真1-1



写真1-2

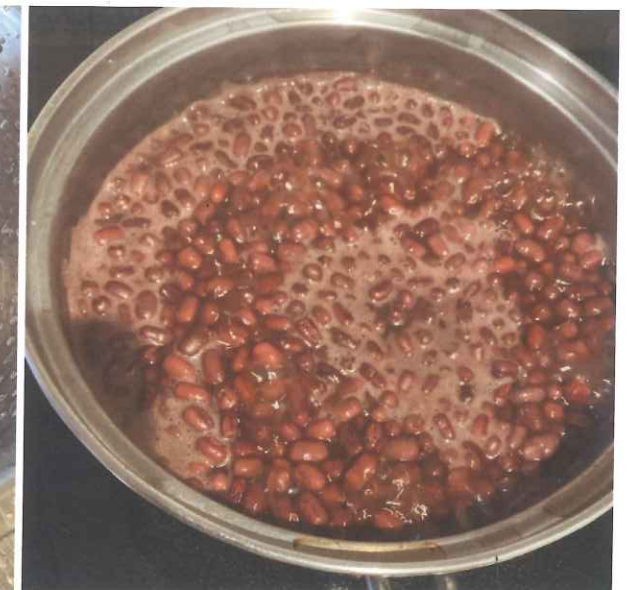


- ③煮立ったら数分煮てザルにあげ、鍋に戻す。(写真1-3)
- ④水800g入れて煮る。（少なくなったときは水を足す。今回は300g足した。）(写真1-4)

写真1-3



写真1-4



- ⑤指で押して、つぶれるかどうか確かめる。
 ⑥お玉の背で半分つぶす。(味を比べるため、井村屋のあずきバーもとかす。)(写真1-5)
 ⑦砂糖50g、62g、75gの水飴なし、ありの6つに分けてそれぞれラベルを「無50、無62、無75、有50、有62、有75」とつける。
 ⑧それぞれ砂糖と水飴を3回に分けて加えて、ヘラで混ぜながら5分煮る。(表1-1、写真1-6)

写真1-5



写真1-6



表1-1

	無50	無62	無75	有50	有62	有75
小豆(元)	50	50	50	50	50	40
小豆(煮)	145	145	145	145	145	120
砂糖	50	62	75	50	62	75
水飴	0	0	0	5	5	4
水	95	95	95	95	95	76
計	152	164	168	168	169	151

- ⑨塩を加えて2分煮る。(写真1-7)
 ⑩あずきあんに水を加えてのばす。
 ⑪型に詰め、スティックを刺す。(写真1-8)
 ⑫冷凍庫で1日固めてできあがり。

写真1-7



写真1-8



予想

村屋のあずきバーには水飴が入っているから、水飴がないあずきバーより、水飴が入ったあずきバーの方が井村屋のあずきバーに近くなると思う。また、井村屋のあずきバーは味がだいぶ薄いので、砂糖は62gぐらいがちょうど良いと思う。

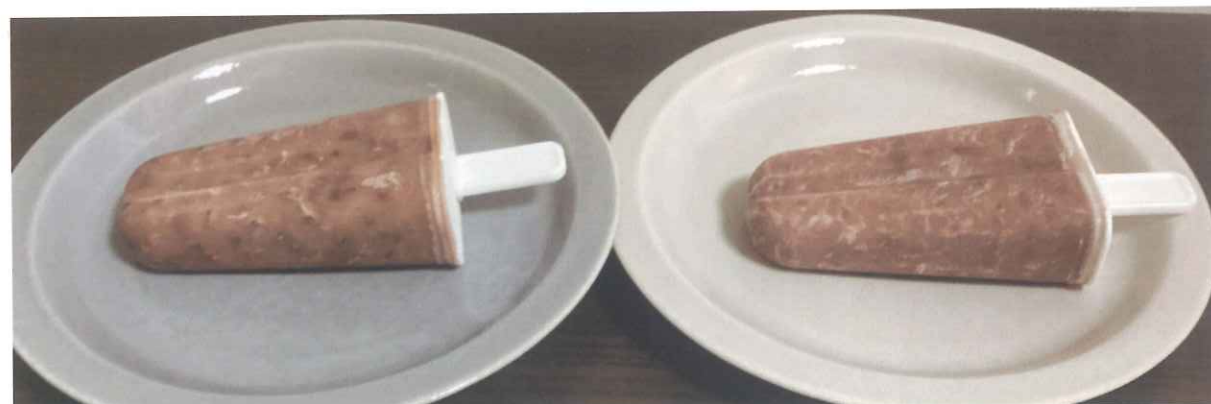
結果



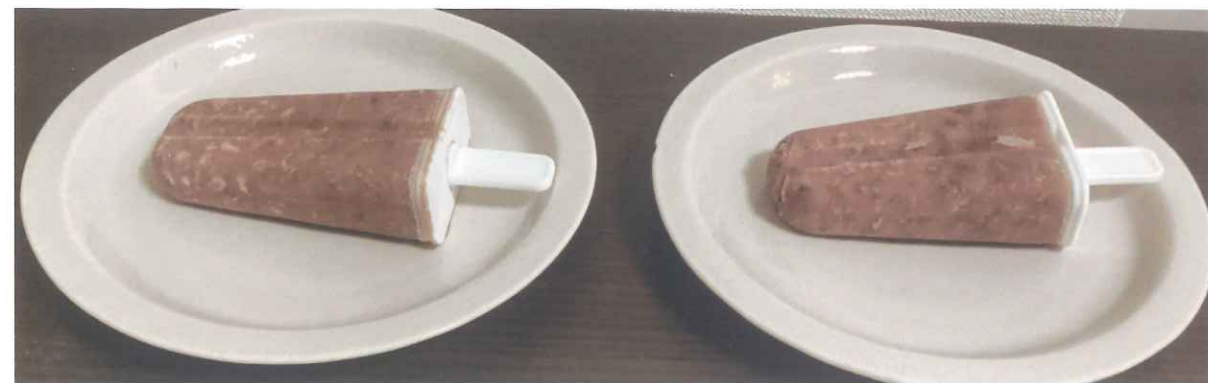
1日凍らせたあずきバー



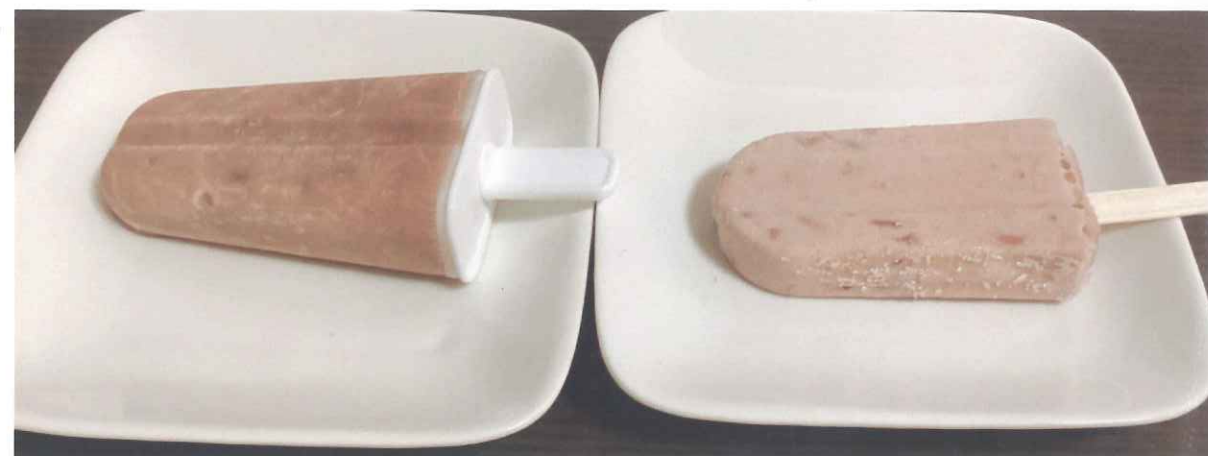
左が無50、右が無62



左が無75、右が有50



左が有62で、右が有の75



右が再冷凍した井村屋あずきバー、左がそのままの井村屋あずきバー
※井村屋のあずきバーを再冷凍して食べることは推奨されていません。

表1-2 あずきバーの硬さ

種類	井村屋	井村屋 再冷凍	無50	無62	無75	有50	有62	有75
硬さ (1~10)	10	3	3.5	3.5	3	3.5	3.5	3

表1-3 あずきバーの味

種類	井村屋	井村屋 再冷凍	無50	無62	無75	有50	有62	有75
味 (1~10)	10	9.5	5	3	2	5	3	2

砂糖75gだと味が濃かったが、62、50gぐらいだとちょうど良かった。
また、水飴はあってもなくても量が少なくてあまり差がなかった。

予想では水飴を入れていた方が、井村屋のあずきバーに近づくと考えていたが、結果はあまり変わらなかった。

考えたこと

水飴を入れた物も入れてない物も、硬さ、味にあまり変わりはない。つまり、水飴をもっとたくさん入れる必要がある。

また、砂糖の量が多い物は、やわらかくなり味は井村屋のあずきバーから遠くなった。少ない物はわずかに硬くなり、味は井村屋のあずきバーに近くなった。そのことから、あずきバーは、砂糖を少なくする必要がある。

また、今の状態だと硬さが足りないので、もっと硬くした方があずきバーに近くなる。

一方、井村屋のあずきバーを再冷凍した物はそのままのものと比べて、硬くなかった。つまり、あずきバーが硬い理由は、材料だけでなく凍らせ方にも工夫があるためと考えられる。

実験2 「硬さを近づける」

目的

実験1では井村屋のあずきバーと比べて硬さが足りなかった。1番近かった水飴有の砂糖50gの物を元に、より硬くなるように様々な方法で凍らせてみる。

手順

- ①井村屋のあずきバーを1度とかす。(写真2-1)
- ②実験1で使った砂糖50g水飴ありのあんこに少しずつ水を足し、井村屋のあずきバーに味を近づける。(写真2-2、2-3)

写真2-1



写真2-2



写真2-3



③近くなったら、粒と汁に分け、さらにそれぞれを室温用とチルド用の二つに分けて、室温（直前まで冷蔵庫）と、チルドに入れる。

④（冷蔵庫に入れていたあんこを取り出して室温にして、）そのままのあずきバー(写真2-4)、タオルをまいてゆっくり凍らせるあずきバー(写真2-5)、保冷バッグを使ってゆっくり凍らせるあずきバー(写真2-6)に分けて型に詰め、スティックを刺す。

写真2-4



写真2-5



写真2-6

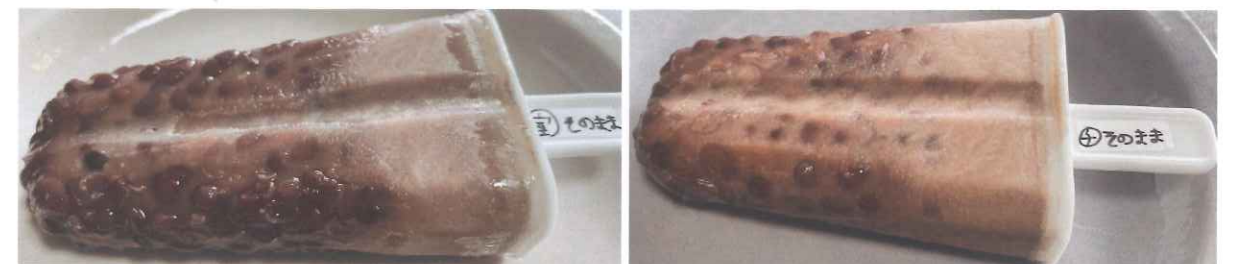


⑤冷凍庫で1日凍らせて出来上がり。

予想

氷の場合ゆっくり凍らせた方が硬くなるから、硬さは保冷バッグ→タオル→そのままになると思う。また、チルド室（0℃）の所に入れて0℃に近づけてから凍らせたあずきバーの方が2段階に分けて凍らせられるから、室温よりチルドのほうが硬くなると考えられる。

結果



左が室温のそのまま、右がチルドそのまま



左が室温のタオル、右がチルドのタオル



左が室温の保冷バッグ、右がチルドの保冷バッグ

表2-1 あずきバーの分離度合い

分離 (1~10)	室温	チルド
そのまま	8.5	10
タオル	8.5	10
保冷バッグ	8.5	8.5

表2-2 あずきバーの硬さ

硬さ (1~10)	室温	チルド
そのまま	3	4
タオル	4.5	5
保冷バッグ	2	2

この中ではチルドのタオルが1番近かった。室温のもの全てとチルドの保冷バッグは分離していたが、チルドはあまり分離していなかった。また、全体的にあずきの粒が沈んでいた。今までのあずきバーはあずき色だったが、今回のあずきバーは色がうすくなってあずきバーに近づいた。

考えたこと

あずきバーのもとを室温とチルドに入れてから凍らせた物を比べると、チルドに入れていた方が分離しておらず、室温の物より硬かった。つまり、チルドに入れた物のほうが、凍り始めるのが速くなって分離しなくなると思われる。

タオルでまいたあずきバーはそのままのあずきバーよりゆっくり凍らせたから、硬くなった。つまり、ゆっくり凍らせた方が硬くなりあずきバーに近くなると考えられる。

保冷バッグに入れたあずきバーは今回凍らせる時間が足りなくて、すぐ棒からぬけたり硬くなりにくくなったりしていて、まだ凍り切っていなかった。そのため、もっと長い時間凍らせていけばより近くなると思った。

見た目は、全体的につぶつぶしていたので、水をもっと増やした方がいいと思った。

実験3 「粒の割合を近づける」

目的

実験2で粒が多かったので、粒と汁の割合をどれくらいにすれば井村屋のあずきバーに近づくのか調べる。その方法として、水で薄めて調節する。

手順

- ①実験1と同じようにあんこを作る。
- ②それを粒15%、26%、35%の3つに分ける。

表3-1

	15%	26%	35%
粒	12g	20.8g	28g
汁	14.4g	25g	33.6g
水	53.6g	34.2g	18.4g

- ③沸騰させた水に砂糖と水飴を加えて、①で作ったあんこ3つそれぞれに混ぜる。(写真3-1)

- ④水を足し、型に入れてスティックを刺す。(写真3-2)

写真3-1



写真3-2

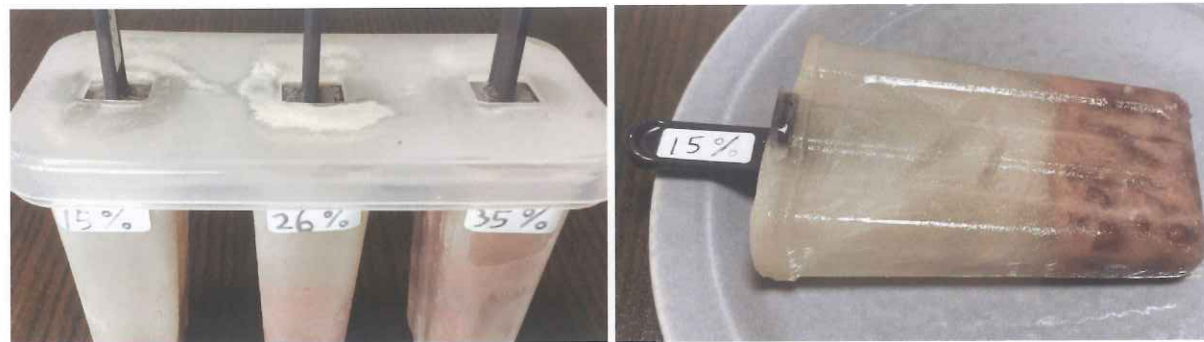


- ⑤冷凍庫で1日凍らせて出来上がり。

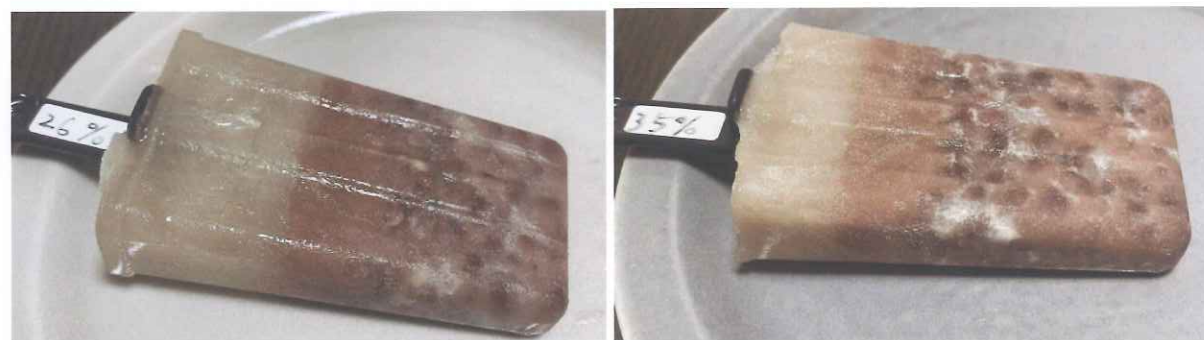
予想

井村屋のあずきバーは、粒が26%だから、26%のあずきバーが1番近くなると思う。また、15%は、水が1番多いから、1番分離すると考えられる。

結果



左が凍らせた3種類のあずきバー、右が15%



左が26%、右が35%

あずきバーの分離度合い

種類	15%	26%	35%
分離度合い (1~10)	2	6	8

あずきバーの硬さ

種類	15%	26%	35%
硬さ(1~10)	7.5	4.5	3.5

あずきバーの味

種類	15%	26%	35%
味(1~10)	3.5	4.5	6.5

予想通り分離は15%→26%→35%の順番で、15%が1番分離していた。また、味は35%が1番近くて、硬さは15%が1番近くなった。また、今回は実験2までと違い水部分が分離した。

考えたこと

水の量を増やしたあずきバーが分離していたことから、あんこの量に対して水が多すぎて、きれいにまとまらなかったと思われる。また、水の量を増やしたあずきバーが硬くなっていたことから、水が多いあずきバーのほうが硬くなると考えられる。水も粒も増やさないようにするために、あんこの汁部分を増やしていく必要がある。

実験4 「分離をしないようにする」

目的

実験3で分離してしまったのは水を多く入れすぎたためだと考えられるので、分離しないようにするために2つのことを行う。1つ目はあんこをつぶして全体の粒の割合を減らし、汁の割合を増やす。2つ目は薄めるときに使う水を砂糖水に変える。

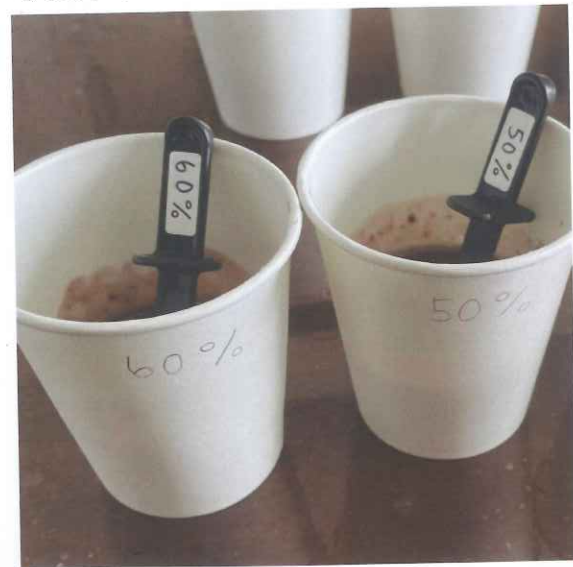
手順

- ①実験3のあんこを半量つぶして粒と汁に分ける。
- ②粒と汁を20%、30%、35%、40%、50%、60%の6つに分ける。
- ③沸騰させた水に砂糖と水飴を加えて砂糖水(砂糖30%、水飴14%)を作り、②で作ったあんこ6つそれぞれに混ぜる。(表4-1、写真4-1)

表4-1

	20%	30%	35%	40%	50%	60%
粒	16	24	25	32	40	48.8
汁	10.2	15.3	16	20.5	25.6	31.2
砂糖水	53.8	40.7	30.5	27.5	14.4	0
計	80	80	71.5	80	80	80

写真4-1

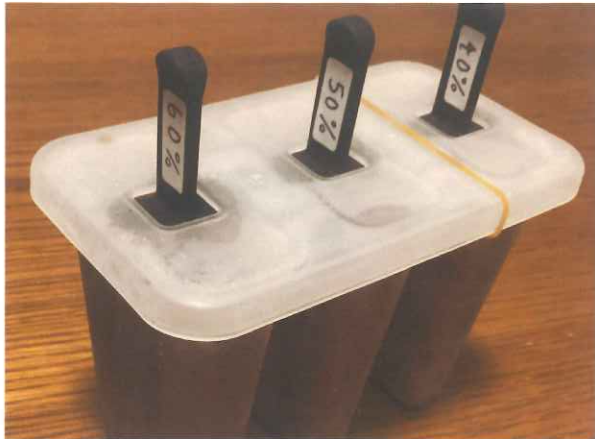


- ④水を足し、型に入れてスティックを刺す。
- ⑤冷凍庫で1日凍らせて出来上がり。

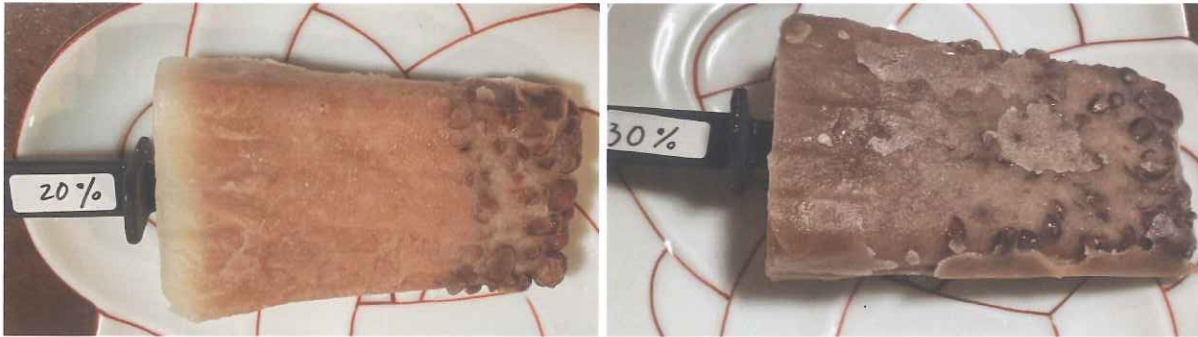
予想

粒を半量つぶして汁の割合が増えたので、分離しづらくなると思う。凍らせる前の状態の汁は40%ぐらいが分離しなさそうだった。また、60%のあずきバーは混ぜたときにねっとりしていたので、井村屋のあずきバーから遠くなると思う。

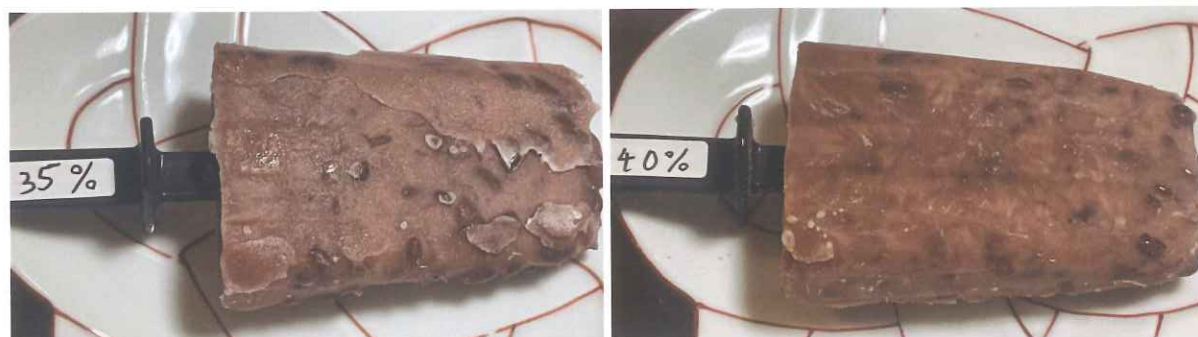
結果



6種類(写真に写っているのは3種類)を凍らせたあずきバー



左が20%、右が30%



左が35%、右が40%



左が50%、右が60%

表4-1 あずきバーの分離度合い

種類	20%	30%	35%	40%	50%	60%
分離度合い (1~10)	5.5	10	10	10	10	10

表4-2 あずきバーの硬さ

種類	20%	30%	35%	40%	50%	60%
硬さ (1~10)	5	5	5	4	3	2

表4-3 あずきバーの味

種類	20%	30%	35%	40%	50%	60%
味(1~10)	7.5	7	6	5	3	2

色は20%、35%あたりが近かった。味もこれまでにないくらい20%が近かった。60%はすごくもったりしていて、味が濃かった。

考えたこと

粒を半量つぶし汁を増やしたことで、分離しづらくなった。
あんこを薄める水を砂糖水に変えたことで、実験3と比較して20%は26%より粒の割合が少ないにも関わらず、味が近くなった。
粒20%のあずきバーが分離していたことから、30%程度のときの汁の量が必要だと考えられる。
さらに、粒の割合が多いほど味が井村屋のあずきバーから遠くなったことから、粒の割合は20%~35%ほどがあずきバーに近くなると考えられる。
また、あずきバーの硬さは粒の割合が多いほどやわらかくなっていた。
つまり、粒は少ない方が井村屋のあずきバーに近くなると思われる。
まとめると、20%~30%ほどが1番井村屋のあずきバーに近くなっていた。

実験5 「硬くする2」

目的

実験4では、20%、30%ほどが1番あずきバーに近かった。そのため、今回の実験では2つのことを行う。1つ目は20%と25%のものを作ってさらにちょうど良いあずきバーのもとを作る。2つ目は凍らせ方を工夫して硬いあずきバーにする。
また、井村屋が0℃近くまで凍らせていたように温度調節して、凍る直前に混ぜる。

手順

- ①実験1と同じようにあんこを作る。
- ②それを粒20%、25%の2つに分ける。
- ③沸騰させた水に砂糖と水飴を加えて、①で作ったあんこ2つそれぞれに混ぜる。(表5-1)

表5-1

	20	25
粒	12.1	15.1
汁	20.7	25.8
砂糖水	67.2	59.1
計	100	100

- ④型に入れてスティックを刺す。
- ⑤それをタオルをまいたあずきバー、そのままのあずきバー、温度調節するあずきバーの3つに分ける。(写真5-1)
- ⑥タオルをまいたあずきバーとそのままのあずきバーは冷凍庫に入れる。
- ⑦温度調節するあずきバーを冷凍庫に入れ、0℃近くで取り出す。(写真5-2)

写真5-1



写真5-2



- ⑧温度調節したあずきバーを混ぜ、直後に冷凍庫に入れる。
- ⑨冷凍庫で1日凍らせて出来上がり。

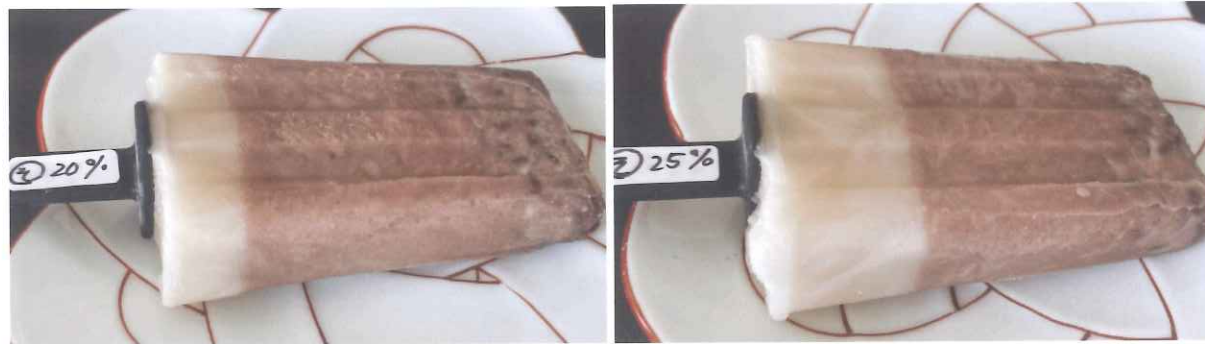
予想

直前に混ぜたから、温度調節したあずきバーはあまり分離しないと思う。また、温度調節したあずきバーは凍る直前に混ぜたから、分離しないと考えられる。

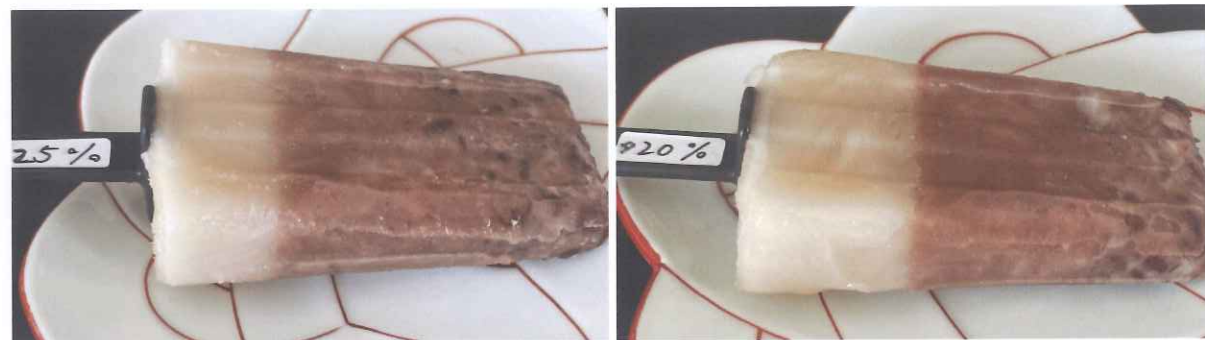
結果



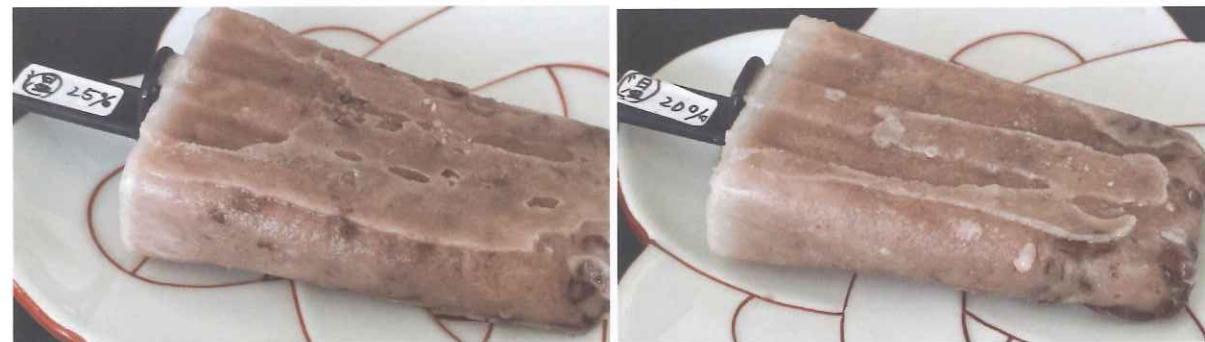
左がタオルをまいたあずきバー、中央がそのままのあずきバー、右が温度調整をしたあずきバー



左が、そのまま25%のあずきバー、右がそのまま20%のあずきバー
※写真のラベルは間違いです。



左がタオルをまいた25%、右がタオルをまいた20%



左が、温度調節した25%、右が温度調節した20%

表5-1 あずきバーの分離度合い

分離(1~10)	そのまま	タオル	温度調節
20%	3.5	3.5	9.5
25%	5.5	5.5	9.5

表5-2 あずきバーの硬さ

硬さ(1~10)	そのまま	タオル	温度調節
20%	4.5	5.5	2.5
25%	4.5	5.5	2.5

表5-3 あずきバーの味

味(1~10)	そのまま	タオル	温度調節
20%	6.5	6.5	6.5
25%	6.5	6.5	6.5

予想通り温度調節したあずきバーは分離していなかったが、すごくやわらかかった。また、全体的にとけやすかった。しかし、見た目は今までで1番近かった。

考えたこと

分離の度合いを見ると、粒20%のあずきバーが分離していたことから、粒の量を増やした25%の方があずきバーに近くなると思われる。また、そのまま冷凍庫に入れた物やタオルで包んで冷凍庫に入れた物よりも0℃近くまで冷やしてかき混ぜてから冷凍庫に入れた物の方が分離もせず、粒も沈んでいなかった。これは0℃近くまで冷やしたことで冷凍庫で凍り始めるまでの時間が短くなり、粒が沈む前に凍って固まったと考えられる。

次に硬さを見ると、そのまま冷凍庫に入れた物よりもタオルで包んで冷凍庫に入れた物の方が硬くなった。これは実験2と同じようにゆっくり冷えることで硬いあずきバーになったと考えられる。温度調節したあずきバーがやわらかくなってしまったのは0℃よりも冷たくなって凍り始めた時にかき混ぜてしまったことでシャーベット状になってやわらかくなった。

つまり、分離しないように、かつ硬くしたいときはシャーベット状になる0℃よりも冷たくなる前にかき混ぜる必要がある。

実験6 「硬さと分離」

目的

実験5の温度調節したあずきバーは分離はしなかったがあまり固くはならなかったし、味も甘すぎたので、今回は2つの事を行う。1つ目は温度調節して、シャーベット状になる前に混ぜて分離しないようにする。2つ目は砂糖を減らして味と硬さを近づける。

手順

- ①実験5 で使ったあんこ(粒20%)を砂糖水の中に入れる砂糖の量が24g、20g、16g、12g、8g、4gの6つに分けて紙コップに入れる。
- ②沸騰させた水に砂糖24g、20g、16g、12g、8g、4gずつとそれに合った量の水飴を加えて混ぜる。(表6-1)

表6-1

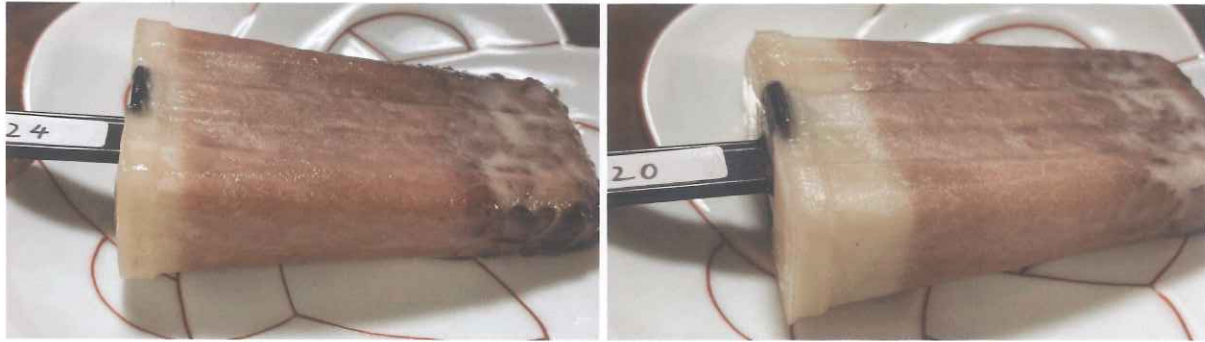
	24	20	16	12	8	4
砂糖	24	20	16	12	8	4
水飴	11.2	9.3	7.5	5.6	3.7	1.9
砂糖水	44.8	50.7	56.5	62.4	68.3	75.1
計	80	80	80	80	80	80

- ③6つを冷凍庫に入れて5分ずつ温度を測って様子を見る。
- ④温度が0℃に近づいてきたら、冷凍庫から取り出して混ぜる。
- ⑤型に入れ、スティックを刺す。
- ⑥1日凍らせて出来上がり。

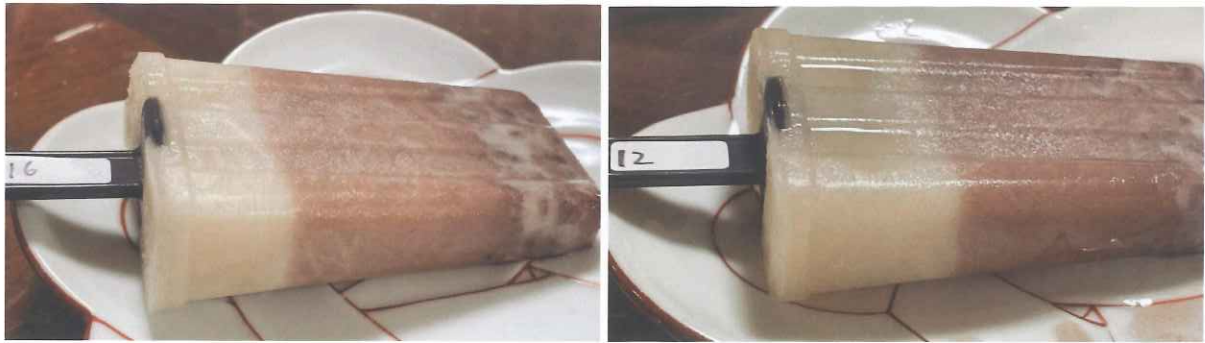
予想

24だと味が濃かったなので、20～12くらいがうまくいくと思う。しかし、砂糖が少ないほど硬くなるので、8、4あたりが硬くなると考えられる。

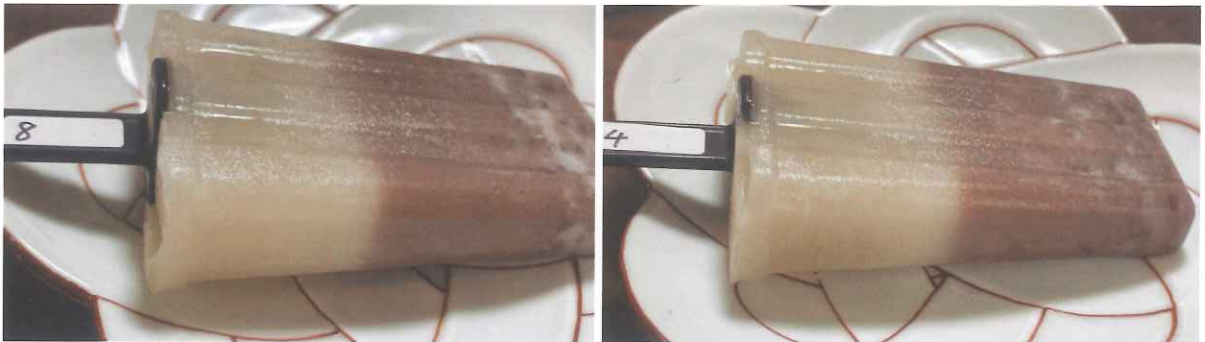
結果



左が24、右が20



左が16、右が12



左が8、右が4

あずきバーの分離度合い

種類	24	20	16	12	8	4
分離度合い (1～10)	8.5	7	5.5	6	2.5	1

あずきバーの硬さ

種類	24	20	16	12	8	4
硬さ (1~10)	2.5	4	7	8	8.5	9

あずきバーの味

種類	24	20	16	12	8	4
味 (1~10)	5	5.5	6	6.5	7.5	8

砂糖は少ない方が硬かったが、多い方が分離していなかった。

考えたこと

今回の実験では、分離もせず、硬くなる砂糖の量を見つけることが出来なかった。

しかし、味や硬さは4が1番近かったので、砂糖の量が少ないとあずきバーに近くなると思われる。

実験7「ドライアイスで硬くする。」

目的

硬くし、かつ分離もしないようにするために井村屋ではあずきバーを-35℃で凍らせている。その状態に近づけるため今回の実験ではドライアイスを使って凍らせる。一般的な冷凍庫は-18℃だが、ドライアイスは-79℃である。より速く凍って分離なくなり、より冷たいことで硬くできると考えられる。

手順

- ①実験1と同じように小豆を煮て粒を3分の2つぶし、砂糖と水飴、塩を加えてあんこを作る。
- ②沸騰させた水に砂糖と水飴を加えて異なる3種類の砂糖水を作る。(表7-1)

表7-1

	20g	12g	4g
砂糖	20	12	4
水飴	9.3	5.6	1.9
水	50.7	62.4	75.1
計	80	80	80

- ③①で作ったあんこ32.9gに砂糖水67.1gを加えて混ぜ20g、12g、4gのあずきバーの元をそれぞれ100g作る。
- ④ドライアイスから取り出してすぐ食べる物、取り出した後冷凍庫に入れてから食べる物の6種類に分ける。
- ⑤型に詰め、スティックを刺す。
- ⑥ドライアイスで周りを囲い、発泡スチロールの箱に入れてふたをする。(写真7-1))

写真7-1



写真7-2

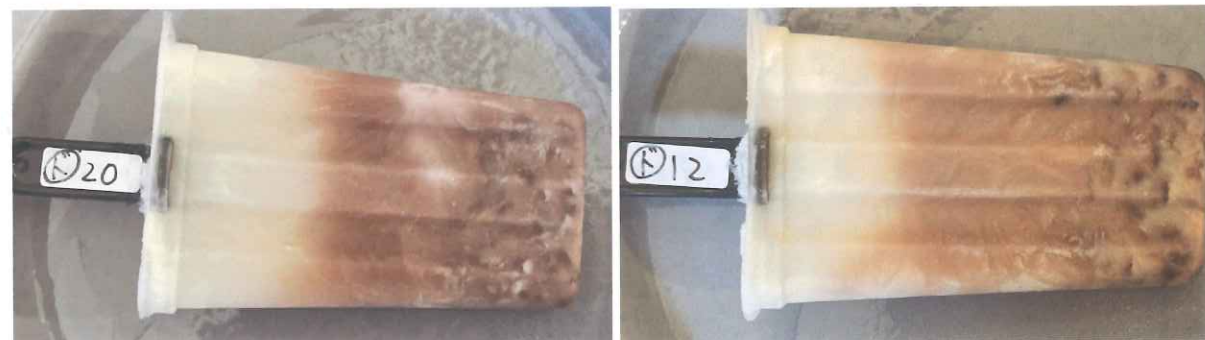


⑥3～4時間凍らせて出来上がり。(写真7-2)

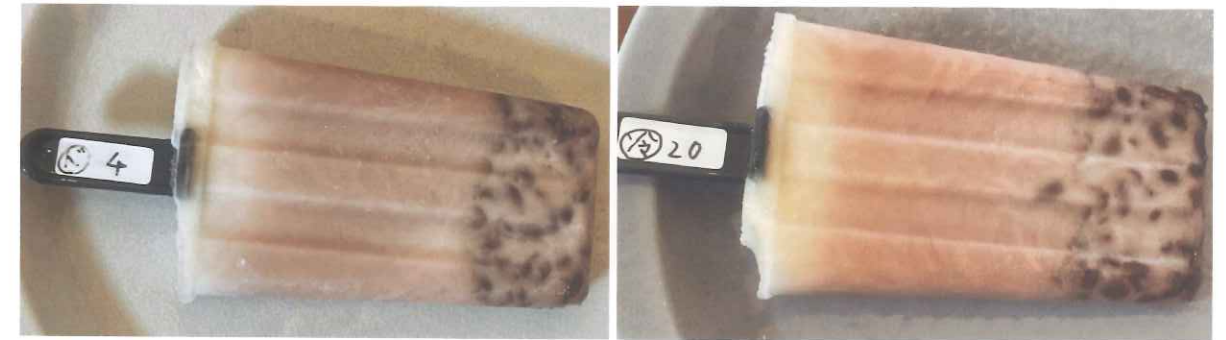
予想

実験6で砂糖4g入れたあずきバーは味が1番近かったので、今回も砂糖4gのあずきバーが1番近くなると思う。

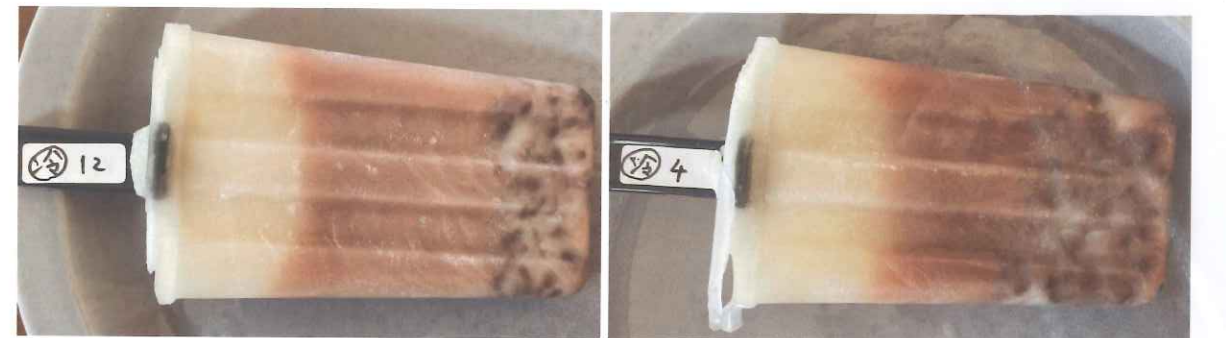
結果



左がドライアイス20、右がドライアイス12



左がドライアイス4、右がドライアイス後冷凍庫20



左がドライアイス後冷凍庫12、右がドライアイス後冷凍庫4

表7-1 あずきバーの分離度合い

分離度合い (1～10)	20	12	4
ドライアイス	7.5	7	6
ドライアイス後 冷凍庫	7.5	7	6

表7-2 あずきバーの硬さ

硬さ(1～10)	20	12	4
ドライアイス	6.5	7	8.5
ドライアイス後 冷凍庫	6.5	7	8.5

表7-3 あずきバーの味

味(1～10)	20	12	4
ドライアイス	7.5	8.5	9
ドライアイス後 冷凍庫	7.5	8.5	9

予想通り4が1番硬かった。しかし、少し分離していたので汁部分と水部分で別れないようにしたい。

考えたこと

今回の実験に利用したあずきバーのものは実験6の4、12、20のものと材料がほぼ同じだが、その2つを比べると、冷凍庫で凍らせた砂糖20gのあずきバーとドライアイスで凍らせた砂糖20gのあずきバーでは、分離は同じ位していたが、冷凍庫で凍らせたあずきバーは硬さが4、味が6.5で、ドライアイスで凍らせたあずきバーは硬さが6.5、味が7.5で、他のあずきバーもかなりの差が出来ていた。(表7-4)

表7-4

	ドライ アイス 20g	ドライ アイス 12g	ドライ アイス 4g	冷凍庫 20g	冷凍庫 12g	冷凍庫 4g
分離 度合い (1～10)	7.5	7	6	7	6	1
硬さ (1～10)	6.5	7.5	8.5	4	8	9
味 (1～10)	7.5	8.5	9	5.5	6.5	8

また、ドライアイスで凍らせた後冷凍庫に入れていた物もドライアイスで凍らせてすぐ食べた物もあまり差がなかった。

しかし、今の段階では硬さが6.5で井村屋のあずきバーからはまだ遠い。

実験8 「凍らせる時間をのばす」

目的

実験7ではドライアイスを使ってもまだ硬さが足りなかったので、凍らせる時間を増やして硬くなるようにする。また、分離しないように混ぜながら凍らせる。

手順

- ①沸騰した水50.7に砂糖20g、水飴9.3gを混ぜた砂糖水を2つ作る。
- ②実験7で使ったあんこ32.9g2つずつを①で作った砂糖水67.2g2つに加えてあずきバーの元を作る。
- ③ドライアイスから取り出してすぐ食べる物、取り出した後冷凍庫に入れてから食べる物の2種類に分ける。
- ④型に詰め、スティックを刺す。
- ⑤ドライアイスで周りを囲み、発泡スチロールの箱に入れ、ふたをする。
- ⑥5時間凍らせて出来上がり。

予想

凍らせる時間を長くしたので、実験7のあずきバーより硬くなると思う。また、実験7のときはドライアイスに入れた物とドライアイス後冷凍庫の物であまり違いがなかったなので、今回もドライアイスに入れた物とドライアイス後冷凍庫の物は違いがないと思う。

結果



左がドライアイスに入れたあずきバー、右が井村屋のあずきバー

表8-1 あずきバーの分離度合い

種類	ドライアイスに入れたあずきバー	ドライアイス後 冷凍庫
分離度合い(1～10)	9.8	9.8

表8-2 あずきバーの硬さ

種類	ドライアイスに入れたあずきバー	ドライアイス後 冷凍庫
硬さ(1～10)	9	9

表8-3 あずきバーの味

種類	ドライアイスに入れたあずきバー	ドライアイス後 冷凍庫
味(1～10)	10	10

少しドライアイスの量が足りなくて硬さが少し足りなかったが、ドライアイスの量を増やせばもっと近くなった。

考えたこと

ドライアイスの量が足りず硬さが少し物足りなかったが、それでも井村屋のあずきバーに十分に近かった。冷凍庫に入れたあずきバーは最初はドライアイスに入れてすぐ食べた物と比べて、とけるのが速かった。これで十分に再現出来た。

全ての実験を通してわかったこと

分離について

①砂糖が少ないほど分離した。

硬さについて

②粒の量は少ないほど硬くなった。

③砂糖の量も少ないほど硬くなった。

④水の量は多いほど硬くなった。

②～④の理由は、不純物が少ない方が硬くなるから。

⑤凍らせる温度は低い方が硬くなる。

味について

⑥ドライアイスで凍らせると冷たすぎて味が薄く感じるようになり、井村屋のあずきバーに近くなった。

感想

最初は粒が多くて食べにくかったが、少しずつ井村屋のあずきバーに近いものが出来るようになって、最終的には井村屋のあずきバーの特徴を捉えた自信作を作ることができた。しかし、毎回あずきバーを作るときにドライアイスを買うのは難しいし業務用冷凍庫は何百万円とするので、やはりあずきバーは井村屋の物を買うのが1番良いと思った。改めて企業のすごさを思い知ることができた自由研究だった。

参考文献

井村屋株式会社あずきバーはどうやってできるの？バーチャル工場見学
https://www.imuraya.co.jp/imuraya_factory/azuki-bar/

AllAbOut暮らし「あずきバーの再現レシピ！人気アイス・井村屋の風味を真似た作り方」

<https://allabout.co.jp/gm/gc/476483/>

デイリーポータルZ「新幹線のアイスのあの硬さを復活させたい」

<https://dailyportalz.jp/kiji/shinkansen-ice-katakusuru>