

おいしさと低カロリー※を両立したわずか80kcalのアイス

# カロリーコントロールアイス

さらにおいしくなって3月19日からリニューアル新発売!



一般的なアイスの約半分※の80kcalという低カロリーながらも、  
そのおいしさで人気の「カロリーコントロールアイス」。

2003年の発売以来、クチコミを中心にその評判も高まり

“カロコンアイス”として多くの方々にご愛用いただいています。

発売から5年目を迎える2007年春、さらにおいしくなってリニューアルデビューします。

## CONTENTS

「カロリーコントロールアイス」商品概要

「カロリーコントロールアイス」開発経緯

「カロリーコントロールアイス」販売戦略

「カロリーコントロールアイス」今後の展望

※『五訂増補日本食品標準成分表』ラクトアイス(普通脂肪)と比較

## 「カロリーコントロールアイス」商品概要

世の中にはさまざまなダイエット方法がありますが、その基本となるのはカロリーをおさえながらも、必要な栄養素をバランスよく摂取する“カロリーコントロール”という考え方です。

ダイエットというかつては若い女性が美容のために取り組むものとされてきましたが、メタボリックシンドロームが気になる方など、今では健康的でありたいすべての人たちの日常的な課題となっています。

「カロリーコントロールアイス」(種類別:ラクトアイス)は、一般的なアイスの約半分の80kcalに抑えながらも、嗜好品としてのアイスのおいしさやなめらかさを実現した、現代人の必需品ともいえるアイスです。おいしくてかつ低カロリーという両立の難しい2つの課題をクリアし、ダイエットや健康のために強いられた“ガマン”のハードルを解消。楽しみながらおいしくポジティブにカロリーコントロールを実現する商品です。

2003年6月の発売当初、首都圏の100店舗の病院売店からスタートした「カロリーコントロールアイス」は、徐々にその人気を高め、今では全国の量販店、コンビニエンスストア、ドラッグストアなどで発売されています。嗜好品であるアイスは、発売時に大量の広告などの後押しで大きく売上をのばし、その後、安定していくのが一般的なパターンですが、「カロリーコントロールアイス」はクチコミを中心にその存在が広まり、年々販売店・売上ともに拡大するという前例のない独自の道のりで成長しています。

発売5年目を迎える2007年3月、「カロリーコントロールアイス」は80kcalの低カロリーのまま、さらにおいしくリニューアルし、買い置きに便利なマルチパックも新発売されます。

### 1カップ80kcal

食べごたえのある容量(110ml)で一般的なアイスの半分のカロリーです。

(『五訂増補日本食品標準成分表』「ラクトアイス(普通脂肪)」と比較して約1/2)

### 砂糖不使用

カロリーの低い甘味料を数種類組み合わせ、普通のアイスと変わらないおいしさに仕上げています。

### 豆腐を使用

豆腐を使用することで、カロリーを抑え、なめらかな口どけに仕上げています。

### 食物繊維たっぷり

食事摂取基準目安量※の約1/3(1個6.4~7.0g)の食物繊維が入っています。

※目安量とは1日に必要な量にあたり、「日本人の食事摂取基準(2005年版)」では、女性(30~49歳)は20gとされています。



## 「カロリーコントロールアイス」開発経緯

2001年4月、東京医科大学八王子医療センター栄養科の管理栄養士・福元敦子主査から「カロリーコントロールを意識される人でも安心して食べられるアイスを作って欲しい」という依頼があり、「カロリーコントロールアイス」の共同開発がスタートしました。豆腐を使うなど既存のノウハウを活用し、半年後、1カップ100kcalのバニラアイスが試作品として完成。試作品を提供すると、栄養士をはじめとする関係者全員からは喜ばれましたが、商品化するにはまだまだ多くのハードルを越えなければなりませんでした。

まずはそのおいしさです。「低カロリーだから味はまあまあでもいいか」、という甘えは許されません。「アイスとしておいしいことが大前提で、その上に低カロリーという機能が付加されること」が商品化の課題です。さらにこのハードルを高くしたのが、カロリー計算の基本単位である80kcalへの挑戦です。80kcalは、当社の一般的なカップアイス（「牧場しぼり」など）の約半分以下のカロリー。砂糖が使えない、乳製品もほとんど入れられないという条件で、一般的なアイスと変わらないおいしさを追求するために、何百回もの試作と試食を繰り返しました。低カロリーの甘味料を数種類組み合わせ、砂糖のような自然の甘みを開発し、乳製品に替わる豆腐や食物繊維の組み合わせでアイスらしいなめらかさを追求し、半年後、十分においしい80kcalのアイスが完成しました。

2002年6月、都内の病院売店10店舗でテスト販売を実施したところ、「20年ぶりにアイスを食べました」等、喜びの声が数多く寄せられました。「商品づくりを通して社会に貢献したい」という開発者たちの熱い思いが社会に認められ、本格発売への手ごたえを強く実感しました。

### 主な食品のカロリー比較

<b>306 kcal</b>	<b>ミルクチョコレート</b>
	1枚／約55g

<b>275 kcal</b>	<b>ショートケーキ</b>
	1個／約80g

<b>51 kcal</b>	<b>いちご</b>
	中10粒／約150g

<b>80 kcal</b>	<b>カロリーコントロールアイス</b>
	1個／110ml



<b>499 kcal</b>	<b>ポテトチップス</b>
	1袋／約90g

<b>144 kcal</b>	<b>炭酸飲料・サイダー</b>
	1本／約350g

<b>70 kcal</b>	<b>ゼリー・オレンジ</b>
	1個／約100g

出典：当社「栄養成分ナビゲーター」より

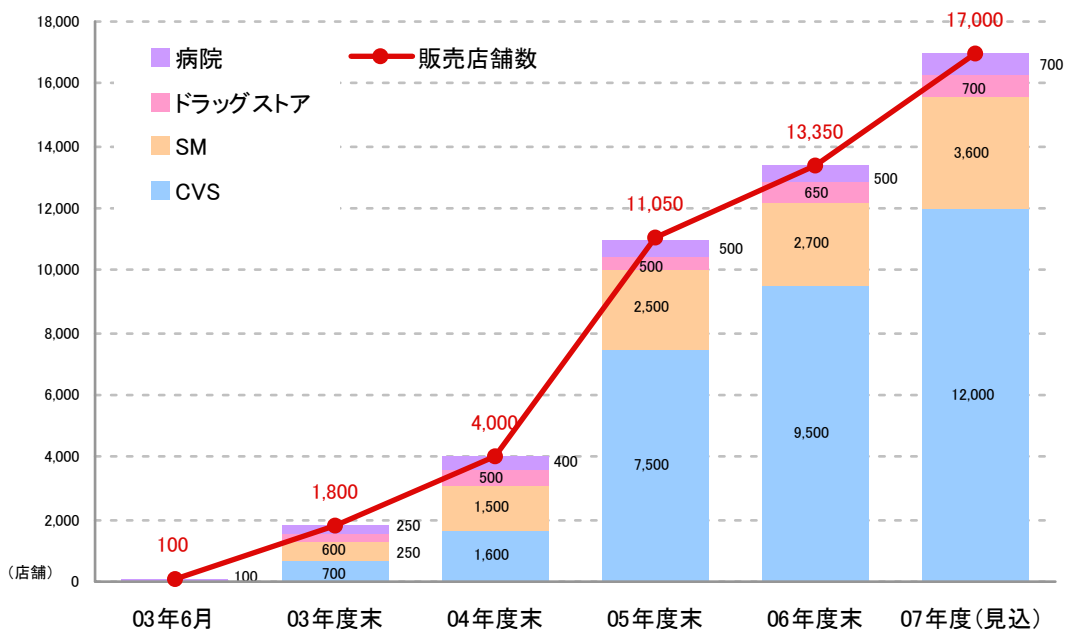
## 「カロリーコントロールアイス」販売戦略

商品のおいしさと機能は認められましたが、次にクリアすべきはどこで売るか、販路のハードルです。アイスのような嗜好品は、発売時に広告活動や営業活動で、量販店やコンビニエンスストアなど一気に販路を拡大して売るのが定石です。特にアイスの主戦場であるコンビニエンスストアは、発売時の売上動向が定番の継続に反映され、一度棚落ちした商品の復活のチャンスはないと言われる売り場です。

アイスなのに低カロリーという「カロリーコントロールアイス」へのニーズは高いと実感できたものの、商品の良さを理解していただくためには、時間をかけて育てていくことが重要。そこで、あえて回転の速いチャネルを避け、2003年6月、首都圏の約100店舗の病院売店から本格発売を開始しました。

派手な広告も販促活動のサポートもなく、カロリーを気にする人たちの勉強会や各種学会などの試食会で「カロリーコントロールアイス」の存在を知っていただき地道に育成していくという、アイスとしては異例の販売戦略でスタートした「カロリーコントロールアイス」ですが、そのおいしさと機能が徐々に、しかし確実に認められ、10月には量販店やドラッグストアでの販売が決定。カロリーを気にするお客さまへ商品をお届けできるチャンスがまたひとつ広がりました。

このとき当社から販売店様へお願いしたのが ①売り場で商品の特徴を明示してほしい ②1年間は必ず置いて欲しい という2つの条件です。コンビニエンスストアほどの激戦地ではないにしろ、売り場に対するこのような依頼は前例のないこと。「食べたくても食べられない人たちにおいしいアイスを届けたい」との思いが販売店様にも伝わり、この無理なお願いを聞き入れていただきました。このような地道な努力とお客さまの支持により、05年7月には大手コンビニエンスストアでの販売も決定。06年には全国1万店を越える店舗で販売されるほどの商品に成長しました。



## 「カロリーコントロールアイス」今後の展望

バニラ、抹茶、ラムレーズンの3種類のミニカップで発売した「カロリーコントロールアイス」ですが、05年秋には、北海道産小豆を使用した粒あんを焙煎小麦ふすまを練り込んだこだわりのモナカ皮で包んだ「バニラあずきモナカ」と「抹茶あずきモナカ」を発売。カップタイプではチョコレートとストロベリーのフレーバーも追加し、「カロリーを気にせずに安心して食べられるアイス」という基本価値に加え、アイスの楽しさのひとつである選べるフレーバーも充実させました。

そして07年3月、そのおいしさをさらに向上させ、人気フレーバーのツートップ「バニラ」はより濃厚でコクのある味わいへ、「抹茶」はその風味と香りを一段と高めました。さらに、ちょこっと食べたいデイリーユースに対応したマルチパックも発売。バニラと抹茶の2種類をミニカップのちょうど半分のプチサイズ(1個55ml・40kcal)で各3個ずつをセットしています。

全ての「カロリーコントロールアイス」は砂糖を一切使わず、豆腐を使ったボディでよりクリーミーな食感と後味のよい甘さを実現。食物繊維も食事摂取基準目安量(1日に必要な量にあたり、『日本人の食事摂取基準(2005年版)』では、30~49歳の女性は20gとされています)の約1/3が摂取でき、よりヘルシーなアイスへと進化しました。

アイスを食べたくても、さまざまな理由から食べることを控えている方に、安心して、しかもおいしく食べていただけるアイスをお届けしたい、そんな思いで作った「カロリーコントロールアイス」。さらなるおいしさ追求と機能向上に向けて、現在でもその研究と開発を続けています。

### 東京医科大学八王子医療センター栄養科の管理栄養士・福元敦子主査のコメント

カロリーコントロールを意識している人でも、安心して食べられるおいしいアイスがつかれないだろうか考えたのがこのアイスが誕生するキッカケでした。カロリーを80kcalにする、砂糖を使わない、食物繊維を入れる、おいしさと満足できる食べ応えを追求してできたのがこの「カロリーコントロールアイス」です。80kcalなのにボリューム感があり、おいしく仕上がっています。ただし、食べ過ぎにならないように量を決めてお楽しみ下さい。

## 「カロリーコントロールアイス」栄養成分

### ■カロリーコントロールアイス ミニカップ(1個110ml)栄養成分

	バニラ	抹茶	ラムレーズン	チョコレート	ストロベリー
					
エネルギー	80kcal	80kcal	80kcal	80kcal	80kcal
たんぱく質	2.3g	2.4g	2.0g	3.3g	1.9g
脂質	3.8g	4.0g	3.2g	3.6g	3.5g
糖質	11.0g	10.4g	11.8g	11.6g	12.8g
食物繊維	6.8g	6.7g	6.8g	7.0g	6.4g
ナトリウム	42mg	32mg	28mg	37mg	30mg
シヨ糖	0g	0g	0g	0g	0g
リン	54mg	67mg	45mg	107mg	48mg
カルシウム	95mg	126mg	82mg	210mg	103mg
水分含有量	49.6g	49.0g	50.8g	47.1g	53.1g

### ■カロリーコントロールアイス モナカ(1個82ml)マルチパック(1個55ml×6個)栄養成分

	バニラあずきモナカ	抹茶あずきモナカ	マルチパックバニラ	マルチパック抹茶
				
エネルギー	80kcal	80kcal	40kcal	40kcal
たんぱく質	2.1g	2.1g	1.1g	1.2g
脂質	1.8g	1.8g	1.9g	2.0g
糖質	16.4g	15.9g	5.5g	5.2g
食物繊維	6.4g	6.5g	3.4g	3.4g
ナトリウム	30mg	24mg	21mg	16mg
シヨ糖	0g	0g	0g	0g
リン	51mg	50mg	27mg	33mg
カルシウム	84mg	94mg	48mg	63mg
水分含有量	30.8g	32.5g	24.8g	24.5g

※「カロリーコントロールアイス」は全商品オープン価格です。

本件に関するお問い合わせ先

江崎グリコ株式会社 広報IR部(本社) 南賀、水口 Tel.06-6477-8357

(東京) 吉村、光永 Tel.03-3798-1147