

2024年9月26日

これから旬を迎える国産ふじりんごのクリームをサンド 期間限定「ビスコ〈焼きりんご〉」 10月1日（火）より全国発売

江崎グリコ株式会社は、生きて腸に届く乳酸菌クリームサンドビスケット「ビスコ」から、「ビスコ〈焼きりんご〉」を2024年10月1日（火）より全国にて発売します。

「ビスコ」は、シンバイオティクス[※]の考えに基づき、「生きて腸に届く」乳酸菌と食物繊維を配合した乳酸菌クリームサンドビスケットです。カルシウム、ビタミンD、ビタミンB1、ビタミンB2がたっぷり入っていることも特長です。そんな「ビスコ」から、これから旬を迎える国産ふじりんごを使った、期間限定「ビスコ〈焼きりんご〉」を全国にて発売します。発酵バタービスケットに国産ふじりんごクリームをサンドした、家族みんなで楽しめるおいしさです。

※シンバイオティクス：乳酸菌などのおなかにうれしい菌と、おなかにうれしい菌のエサとなる食物繊維などを一緒に取るアプローチ

本商品は、りんごの品種選びにこだわり、クリーム部分には、日本人にとってなじみ深く、甘みと酸味のバランスの良い国産ふじりんごのペーストを使用することで、子どもでも食べやすい焼きりんごの味わいに仕上げています。また、ビスケットには発酵バターを使用しており、香り高いバターのコクが楽しめます。さらに、発酵バターとシナモンの組み合わせにより、焼きりんごの味わいを引き立てています。

りんごクリームの上品な甘さと、発酵バタービスケットのやさしい塩気が絶妙にマッチした味わいは、子どもから大人まで幅広い世代にお楽しみいただけます。



■開発者コメント

グローバルブランド事業部 商品開発部 BISCO 商品開発グループ 山田 彩貴 (やまだ さき)

幅広い世代の方にお楽しみいただきたいと考えて、りんご品種やアクセントになる素材の選定を行いました。アクセントとして選定したシナモンは、風味が弱すぎると大人にとっては物足りなく、強すぎると苦手を感じるお子さまもいらっしゃるため、クリームのにんご味やビスケットの風味とのバランスを取りながら、ちょうどよいポイントを見つけるのに苦労しました。国産ふじりんごのクリーム、アクセントのシナモン、発酵バタービスケットをバランスよく組み合わせることで、お子さまから大人まで満足いただける味わいに仕上げています。ぜひ多くの方に楽しんでいただけたらうれしいです。

■商品概要

商品名	ビスコ<焼きりんご>
パッケージ	
内容量	5枚×3パック
価格	オープン価格
商品特長	<ul style="list-style-type: none">・発酵バタービスケットに、国産ふじりんごクリームをサンドしました。・生きて腸に届く乳酸菌と食物繊維を一緒に取ることができます。・カルシウム、ビタミン D、ビタミン B1、ビタミン B2 がたっぷりです。
発売日	2024年10月1日(火)
ブランドサイト	https://cp.glico.com/bisco/
ビス校サイト	https://cp.glico.com/bisco/bis-ko/
公式 X	@bisco_cp (https://x.com/bisco_cp)
公式 Instagram	@bisco_cp (https://www.instagram.com/bisco_cp/)