

2020年8月6日

2019年夏に百貨店・通販限定で発売した商品がついに全国販売※！**京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修
こだわりの野菜素材を使用した、ひとくち野菜ジェラート
『アイスの実 <国産野菜シリーズ>』発売！****2020年9月1日(火)より数量限定発売**

江崎グリコ株式会社は、老舗料亭の株式会社京都吉兆(以下、京都吉兆)総料理長徳岡邦夫氏監修の下、『アイスの実<国産野菜シリーズ>』全3種類を共同開発しました。昨年の7月に百貨店・通販限定で同シリーズを期間限定で発売し、好評を博したことを受け、今年は9月1日(火)から数量限定で一部のコンビニエンスストアにて販売します。

※但し沖縄県を除く


本シリーズは<国産とうもろこし><国産かぼちゃ><国産紫いも>の3フレーバーからなり、ベースとなる素材は国産野菜を100%使用。香料・着色料・人工甘味料を一切使用せずに、アイスの実の特長である「ぎゅっと凝縮された素材の濃い味わい」を実現しました。おいしく体にやさしい野菜スイーツとしてお楽しみいただけるひとくち野菜ジェラートです。

2019年夏に百貨店・通販限定で発売した際は、「こだわり素材を使用した丁寧なつくりで、思わず大切な人に贈りたくなる」といったお声をいただき、店頭販売においては当初計画を上回るとともに、ギフト販売においては予定より約1カ月早く販売終了するなど、大変好評をいただきました。今年はより日常的に野菜スイーツを楽しんでいただくことを目指し、よりお求めやすい価格で販売エリアを拡大して発売します。

発売34年目となる「アイスの実」ブランドで、こだわりの野菜素材を使用した本シリーズを提供し、江崎グリコは今後もおいしさと健康を広めて参ります。



■ 商品概要

商品名	アイスの実 〈国産とうもろこし〉	アイスの実 〈国産かぼちゃ〉	アイスの実 〈国産紫いも〉
パッケージ			
内容量	84ml(7ml×12個)		
希望小売価格	200円(税別)		
商品特長	<p>ベースとなる素材は国産野菜を100%使用。香料・着色料・人工甘味料不使用で仕上げたおいしく体にやさしい野菜スイーツとして設計しました。</p> <p>昨年人気だった品種に加えて、新たに〈国産紫いも〉が新登場。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 国産とうもろこし: 北海道産スーパースイート種を使用した、風味豊かな甘さのある味わい。 ■ 国産かぼちゃ: 北海道産えびす種を主体に使用した、甘みのあるまろやかな味わい。 ■ 国産紫いも: 国産アヤマラサキ種を使用した、クリーミーな味わい。 		
発売日	2020年9月1日(火)		

■ 株式会社京都吉兆 会社概要

吉兆は、昭和5年(1930年)に大阪の新町で小さな日本料理店を開業して以来、創業者・湯木貞一の言葉「世界の名物 日本料理」を信条に、料理一筋に心を尽くしてきました。平成3年(1991年)の分社化後、京都吉兆として、“美しい料理の世界をより多くのお客様にお楽しみいただきたい”との想いで店舗展開を重ね、現在、4店舗の日本料理店と、2店舗の物販直営店を展開。

■ 株式会社京都吉兆 代表取締役社長 徳岡邦夫氏 コメント

日本の野菜のおいしさを、一粒にぎゅーっと凝縮させたひとロサイズのジェラートです。香料、着色料、人工甘味料を使用せず、選び抜いたこだわりの原料だけを使っています。だからこそ、世界中の子供たちに安心して食べていただける愛です！！



■ 江崎グリコ株式会社 開発担当者コメント (商品開発研究所 本田真弥)

アイスの実は球状の形に特徴があり、製造する上では数多くの制約があります。そんな中、今回、国産野菜素材を使用したひとくち野菜ジェラートの開発に挑戦しました。

「世界中の子供たちに食べさせたい」というコンセプトを実現するために行った工夫として、ミルク由来の乳たんぱく質や卵黄で脂肪を乳化させたり、寒天やこんにゃく粉でとろみをつけたりしています。また、今回はより多くの方に召し上がっていただけるよう、原料の選定、製造方法も昨年から見直し、その結果、今年もまた国産野菜素材を使用しながらジェラートとしておいしく食べていただける、絶妙な味わいの製品に仕上げることができました。是非一度お召し上がりください。

〈お客様のお問い合わせ先〉

グリコお客様センター
(フリーダイヤル)0120-917-111
受付時間 月～金 9:00～16:00

※なお、新型コロナウイルス感染対策のため、
当面の間、電話受付時間を短縮しております。