

2021年10月14日

昨年好評を博した限定“野菜のアイスの実”が進化して帰ってきた！

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、ひとくちジェラート
「アイスの実 <国産野菜シリーズ>」発売

2021年10月18日(月)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、共同開発した「アイスの実<国産野菜シリーズ>」全3種類を10月18日(月)から数量限定で発売します。本シリーズは2019年から毎年限定販売しており、今年で3年目となります。初年は高島屋大飯店・京都店限定、翌年2020年は一部コンビニエンスストア・通信販売限定での販売でしたが、好評を博したため、今年は全国の皆さまに食べていただけるよう販路を大幅に拡大して全国のコンビニエンスストア・一部スーパー・通信販売で販売します。

本シリーズは、国産野菜を100%使用した、おいしく体にやさしいひとくち野菜ジェラートです。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」で、今年はいく国産とうもろこし<国産かぼちゃ><国産さつまいも>の3フレーバー展開。さつまいもの中で糖度が高いと言われている品種の紅はるかを使用した<国産さつまいも>が新たに仲間入りしました。

京都吉兆の野菜調理におけるこだわりを落とし込み、素材の甘みをそのまま感じられる商品へと進化しました。京都吉兆では、素材の甘味を最大限引き出すため、でんぷん質の多い野菜を氷室などに入れて低温保管し、50~60℃程度の中温での調理で、甘味を引き立てる工夫をしています。アイスの原料調達から製造時の温度管理にその技術を応用するとともに、砂糖の一部に国産きび砂糖®*を今回初めて使用することで、野菜本来の甘みがより引き立つよう改良を重ねました。

発売36年目となる「アイスの実」は、こだわりの野菜素材を使用した本シリーズを通して、これからも日常的においしく野菜を取るのことができる、野菜アイス習慣を提案してまいります。



※本商品は、日新製糖株式会社の「きび砂糖」を使用しています。「きび砂糖」は日新製糖株式会社の登録商標です。

■お客様の渴望の声に応じた再発売！

昨年に発売した際は、お客様から「買えなかったので残念」「再発売してほしい」といった声を多くいただきました。今年はより日常的に野菜スイーツを楽しんでもらうことを目指し、販売店を拡大して発売します。また全国販売だけでなく、京都吉兆のオンラインショップ「京都吉兆の贈りもの」でもお買い求めいただけます。

「京都吉兆の贈りもの」URL: <https://shop.kyoto-kitcho.com/>

■紅はるかを使用した＜国産さつまいも＞が新登場！

昨年はなかった新しいフレーバーとして、鹿児島県・茨城県産紅はるかを使用した＜国産さつまいも＞が新登場します。紅はるかは、さつまいもの中で糖度が高いと言われている品種です。甘味の強い紅はるかの豊かな味わいをアイスとして楽しんでいただけるようになりました。

■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がさらにバージョンアップしました。冷暗所で野菜を寝かせる、低温調理するなど野菜の加工前管理、調理法など、自然な甘味を引き出すための工夫をいろいろアドバイスさせていただきました。また、さらに野菜の味を引き立てるため、ミネラルが豊富なきび砂糖[®]を使用しコクのあるまろやかな味わいに仕上げています。もちろん香料、着色料、人工甘味料を使用せず、自然由来の食材だけで仕上げたアイスです。大人だけでなく、大人が子供に安心して薦められるアイスです。



■江崎グリコ株式会社 開発担当者 コメント(商品技術開発研究所 中田芳雄)

みなさまの応援をいただき「アイスの実＜国産野菜シリーズ＞」は3年目の発売となりました。今年の「国産野菜シリーズ」は、野菜がもともと持っている優しい甘さや風味を体験していただきたく、野菜原料に3つの工夫をしています。1つ目は、「もともと糖度の高い野菜を選択すること」、とうもろこしは高糖度のスーパースイーツ種です。2つ目は、「収穫後も野菜の糖度を上げる為、低温保管して追熟すること」、さつまいも、かぼちゃは寝かせることで糖度がアップします。3つ目は、「野菜の風味を損なわず、旨みが増す中温で加工すること」、アイスの実加工の際に必要な以上の熱を加えません。そして、全体の味のバランスをとるための隠し味としてきび砂糖[®]を使用し、まろやかさや香ばしさを野菜の味を引き立てています。今年も美味しく出来上がりました「アイスの実＜国産野菜シリーズ＞」、是非一度お召し上がりください。

■ 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 〈国産さつまいも〉
パッケージ			
内容量	84ml(7ml×12個)		
価格	オープン価格		
商品特長	<p>・ベースとなる素材は国産野菜を100%使用。</p> <p>・香料・着色料・人工甘味料不使用で仕上げた、素材の味わいを楽しめる野菜スイーツとして設計しました。</p> <p>・京都吉兆における野菜料理・調理におけるこだわりをアイスの調達から製造に应用、さらに砂糖の一部に国産きび砂糖[®]※を使用することで、野菜本来の甘みを引き立てるコク深い味わいに進化しています。</p> <p>・昨年人気だった品種に加えて、〈国産さつまいも〉が新登場しました。</p> <p>■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。</p> <p>■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。</p> <p>■国産さつまいも：鹿児島県・茨城県産紅はるか種を使用した、クリーミーな味わい。</p> <p>※本商品は、日新製糖株式会社の「きび砂糖」を使用しています。 「きび砂糖」は日新製糖株式会社の登録商標です。</p>		
発売日	2021年10月18日(月)		
ブランドサイト	https://cp.glico.com/icenomi/		