

おいしさと健康



江崎グリコ株式会社

年末年始の華やかでおめでたい気分を演出する
 「ビスコ金袋」「ビスコ銀袋」
 2014年12月23日から期間限定発売!

<概要>

江崎グリコ株式会社は、発売80年を超えるビスケット菓子「ビスコ」において、金色・銀色の華やかな大袋に入った「ビスコ金袋」「ビスコ銀袋」を2014年12月23日(火)から期間限定で発売いたします。

1933年に誕生した「ビスコ」は、発売81年目。食べきりサイズが可愛い5枚入りの「ミニパック」から、防災用に長期保存できる缶タイプの「ビスコ保存缶」などの様々な形態で発売し、2012年にはシリーズ売上が過去最高の52億円を記録いたしました。

今回期間限定発売する「ビスコ金袋」「ビスコ銀袋」は年末年始の華やかでおめでたい気分を演出するのにぴったりの商品です。

家族・親戚が集まる年末年始に幅広い世代の方から愛されているビスコで団らんの時間を過ごしてみたいはいかがでしょうか。

ビスコは、これからも付加価値のある新商品を開発し、幅広い層に愛されるビスケットを目指してまいります。



画像左：「ビスコ金袋」、画像右：「ビスコ銀袋」

■製品概要

製品名	ビスコ金袋	ビスコ銀袋
内容量	2枚入り×16パック	
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・年末年始のおめでたい気分を演出する金色と銀色のパッケージ ・発酵バター入りの口どけの良いビスケットに、金袋はバニラのクリームを、銀袋はココアのクリームをサンドしました ・家族での団らんにぴったりの16パック入り 	
対象層	20-40代女性	

<ご参考①>こんなビスコをご存知ですか？

■「ビスコ保存缶」

阪神大震災を経験した開発メンバーを中心に「防災用に長期保存できるものを」と企画され、2007年に発売いたしました。東日本大震災後の2011年度の売上は前年の約9.5倍となり、累計730万個以上を販売しております。

製品名	ビスコ保存缶
パッケージ	
内容量	5枚入り×6パック
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・製造後5年間の長期保存が可能です ・家族で分けやすいように5枚ずつ分包したビスコが6パック入っています ・歯が生えてきて間もないお子様からお年寄りの方まで幅広くお召し上がり頂けます
対象層	災害対策に関心を持っている30-40代の主婦とその家族

■「保存用ビスコ<コンパクトタイプ>」

企業用防災商品は“省スペース”であることも重要な要素です。2013年に発売された「保存用ビスコ<コンパクトタイプ>」は、保存場所の確保に悩む企業様にオフィスの備蓄食糧として採用頂いております。またポケットに収まるサイズなので、救援活動を行う方々にも支持されています。

製品名	保存用ビスコ<コンパクトタイプ>
パッケージ	
内容量	1ケース60袋入り（1袋あたり5枚入り×3パック）
特長	<ul style="list-style-type: none"> ・“スペース効率”を考えた保存用ビスコ ・製造後5年3か月の長期保存が可能です ・クリームサンドなので水の無い災害時でも食べやすくなっています ・1袋（15枚）あたり297kcalです ・他の備蓄品には少ない甘味系の保存食です
対象層	災害対策に関心を持っている企業担当者とその社員

■「スマイルビスコ」

2013年3月から開始した「スマイルビスコ」は、専用のWEBサイトでオリジナルのビスコを作ることができるサービスです。【専用のWEBサイトURL】<http://s-bisco.jp/>

「ビスコミニパック」のビスコ坊やの画像と商品名の箇所をオリジナルの画像と文字に置き換えることができ、また簡単な一言メッセージを追加することができます。1セット20個単位で注文が可能で、注文から約1週間でお届けします。（注文が殺到した場合はお時間を頂く場合がございます）

結婚式のプチギフト、お子様のお誕生日記念、友人同士のコミュニケーションのツールとしてなど様々なシーンでご活用頂けます。

サービス名	スマイルビスコ		
内容量	1ボックスあたり5枚×20パック		
特長	<p>・ビスコミニパックのビスコ坊やと商品名の箇所にオリジナルの画像・文字を入れることができます。また簡単なメッセージを追加することもできます</p> <div style="text-align: center;"> </div> <p>・注文は、1セット20個単位となります</p> <p>・1セットで2種類の画像をアソートできます（各10個）</p> <p>・お届け期間は、注文後約1週間です</p> <p>・結婚・出産などの記念日ギフトはもちろん、ちょっとしたプチギフトなど様々なシーンでの利用が可能です</p>		
注文方法	<p>Step1 お客様がネットで作成</p>	<p>Step2 20個単位で生産</p>	<p>Step3 宅配便で自宅にお届け(約1週間)</p>
価格	2,530円（税込み、送料別） ※送料は注文数・発送地域によって異なります。		



画像左：「スマイルビスコ」作成例、画像右：「スマイルビスコ」お届けイメージ

<ご参考②>ビスコの歴史

【ビスコの誕生】

1933（昭和8）年、当時としては画期的な酵母入りビスケットの「ビスコ」を発売しました。

江崎グリコの創業は、グリコーゲンを入れた栄養菓子「グリコ」の製造、販売によります。創業当時より一貫して「おいしさと健康」を理念にあげており、この理念に基づき「グリコ」に続く商品として発売しました。



【酵母入りビスケット】

1930（昭和5）年、酵母の「胃腸の機能を良くし、消化吸収作用を盛んにする」という効果が発表されると、創業者江崎利一は、かねてから頭にあったビスケットに入れることを考え、研究を開始しました。

「酵母は高温になると死んでしまうため、焼き菓子であるビスケットには不向きだ」との指摘を受けたことから、クリームサンドビスケットとしてクリーム部分に酵母を入れることを発想。当時の大阪工業大学（現大阪大学工学部）教授、中村静博士に依頼して研究開発をすすめました。従来のクリームの製法では、砂糖を溶かして水分を除くために長時間の加熱が必要で、製造過程で酵母やビタミンが半減してしまいます。そこで砂糖の量を減らし、ヤシ油を加える新しい方法を考案。この方法は、以後のクリームサンドビスケットの製法に大きな影響を与えました。

【ビスコのネーミング】

「酵母入りビスケット」であることが分かる名前をとということで、たくさんのお名前を挙げて検討しました。その中に「酵母ビスケット」を略した「コービス」があり、これを逆にして「ビスコ」としました。

【ビスコの坊やの誕生】

当時のビスケットは大箱入りかバラ売りが大半を占めていましたが、「行楽や家庭のおやつに便利なように」と狙いを絞り、ポケットに入るサイズの箱入りとしました。

当時ドイツのポスターに、菓子を口にしてほおをふくらませている子供を描いているものがありました。いかにもおいしそうで可愛らしく、それをヒントに日本人に合った表情を持った「ビスコ坊や」ができあがりました。ほおのふくらみを誇張しておいしさを訴求するとともに、えくぼと瞳で親しみを伝えています。

【ビスコ坊やの変遷】

発売当初からパッケージに登場している「ビスコ坊や」は、当初はドイツのポスターに描かれた菓子をほおばる男の子の絵を参考に生まれました。

時代の移り変わりとともに日本人になじみやすい顔立ちに変化し、2005（平成17）年、23年振りにリフレッシュした5代目ビスコ坊やは、くりっとした大きな目、すっきりとしたあごのライン、眉近くまで伸ばした髪型が特長です。



＜ご参考③＞ホテルニューオータニ大阪に「ビスコ・サンタクロースハウス」が登場！！

毎年、真夏のデンマーク首都コペンハーゲンで「世界サンタクロース」（グリーンランド国際サンタクロース協会主催）が開催され、世界中から100名を超える公認サンタクロース達が集まります。2013年7月、アジア圏でただ一人の公認サンタクロースのパラダイス山元さんが自身も子供の頃から大好きだったビスコを持って行ったところ、たちまち大評判になりました。その後2013年9月に日本で初めて熊本県天草市で開催された「第一回世界サンタクロース会議 in 天草」で、公認サンタクロース公認のお菓子として認定されました。そして2014年も継続認定されています。

公認サンタクロースは2012年よりホテルニューオータニ大阪に来館し、それに合わせて、公認サンタクロースがクリスマスの準備する「サンタクロースハウス」がホテルのロビーに設置され、クリスマスの準備をしてきました。手紙を読んだり、プレゼントを包んだりする為の家は、夢溢れる世界観で造られ、小さなお子様から大人まで数多くのお客さまを魅了してきました。

今年も11月21日（金）より、ホテルロビーに設置されていますが、公認サンタクロースが訪れる初日の12月6日（土）、「ビスコ」（公認サンタクロース公認菓子）×「サンタクロースハウス」（公認サンタクロースハウスがクリスマスの準備をする家）のコラボレーション、まさに夢のハウス、“お菓子の家”が登場！

ビスコの生地甘い香りに包まれた「ビスコ・サンタクロースハウス」の横にはソリも設置され、記念撮影スポットには最適です。2014年12月25日（木）まで無料で観覧頂けます。



ホテルニューオータニ大阪
〒540-8578 大阪市中央区城見 1-4-1

「ビスコ・サンタクロースハウス」に関するお問い合わせ先：ホテルニューオータニ大阪
マネージメントサービス部 営業推進課
広報担当 勝浦、吉田 TEL：06-6949-3226