

おいしさと健康



NewsRelease

2016年3月25日

江崎グリコ株式会社

<http://www.glico.com/jp/>

<http://www.facebook.com/glico.jp>

## 抹茶・こしあん・クリームの“つるんと食感”がおいしい 飲むスイーツ

# 『ドロリッチ<ジャポネーゼ>』

2016年4月4日（月）新発売

江崎グリコ株式会社は、デザートドリンク「ドロリッチ」から、抹茶・小豆（こしあん）・クリームの組み合わせと“つるんと食感”がおいしい『ドロリッチ<ジャポネーゼ>』を、2016年4月4日（月）より新発売します。

新発売の『ドロリッチ<ジャポネーゼ>』は愛知県西尾産の石臼挽き抹茶を使用したゼリー、北海道産小豆を使用したこしあんといった和の素材と、バニラの香る濃厚クリームとの絡み合うおいしさをお楽しみ頂けます。ゼリーには寒天とゼラチン等を使用し、“つるんと食感”を実現しました。

「ドロリッチ」は2007年の発売から“飲むスイーツ”としてご支持頂いております。

スプーンを使わず、ストローで手軽に飲むことができるので、小腹がすいたときやデスクワーク中などいつでもお楽しみください。




発売日	2016年4月4日（月）
希望小売価格	150円（税別）
内容量	160g
製品 コンセプト	“つるんと食感”が新しい、和素材を 組み合わせた飲むスイーツ

画像：『ドロリッチ<ジャポネーゼ>』

「ドロリッチ」紹介サイト

<http://web.dororich.jp/info/index.html>

■新製品概要

製品名	ドロリッチ ＜ジャポネーゼ＞
画像	
内容量	160g
カロリー	109kcal
種類別	洋生菓子
希望小売価格	150円（税別）
賞味期限	要冷蔵10℃以下
保存方法	22日間（製造日含む）
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ゼリーは愛知県西尾産の石臼挽き抹茶を使用。</li> <li>・あんこソースは北海道産の小豆（こしあん）を使用。</li> <li>・チルドカップ入りなので、ドリンクのようにワンハンドで気軽にスイーツを楽しめます。</li> </ul>
製品コンセプト	“つるんと食感”が新しい、和素材を組み合わせた飲むスイーツ

■開発担当者コメント

江崎グリコ株式会社 マーケティング本部 洋生菓子マーケティング部 柳澤香

「ドロリッチ（Dororich）」のネーミングの由来は、Doro “ドロ～リ新食感” + rich “濃厚な味わい”です。“食感”もおいしさを感じる上で重要なポイントだと考えています。

新発売の『ドロリッチ＜ジャポネーゼ＞』では、抹茶味のゼリーは、ゼラチンや寒天等を主体に調整して、今までの「ドロリッチ」にはなかった つるんとした食感を表現しました。抹茶ゼリー、こしあん、そしてバニラ香る濃厚クリームをストローで吸うことで、食感・味わいのコントラストを感じて頂ければと思います。

■「ドロリッチ」おいしさへのこだわり

① 製法のこだわり

抹茶、小豆（こしあん）、クリームをそれぞれ3回に分けて充填する当社オリジナルの三段充填製法（特許取得済み）で、あえて不均一に混ぜます。そうすることで、ストローで吸うと口の中でそれぞれの食感と味わいが絡み合い、飽きのこないおいしさを実現しました。


② ストローのこだわり

金色のオリジナルストローは、吸うことでゼリーが崩れるように設計されています。

「ドロリッチ」の魅力の一つである“食感”を実現する役割を担っています。

■「ドロリッチ」その他ラインアップ

主力商品である『ドロリッチ<カフェゼリー&クリーム>』も4月4日(月)よりリニューアル！  
 クリームの使用量を約1.8倍(当社従来品比)にすることで、香り高いバニラ風味のクリーム  
 とミルクの濃厚感を強化しました。

製品名	ドロリッチ ＜カフェゼリー&クリーム＞	ドロリッチ ＜ダブルベリー&クリーム＞
画像		
カロリー	136kcal	134kcal
製品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・華やかなコクが特徴のコロンビア産豆と、クリアな酸味を特徴とするケニア産豆を組み合わせ、クリームと相性の良いマイルドな後口に仕上げました。</li> <li>・コーヒーはすべて豆から自社抽出することで、より自然な香り立ちを表現しています。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・甘酸っぱさにこだわったいちご果汁と華やかに香るラズベリー果汁を使用しています。</li> <li>・バニラが香る濃厚でコクのあるクリームとからまるおいしさです。</li> </ul>

以上