

アーモンドとパフのクリスピーな食感が楽しめる 『アーモンドピーク<クリスピーク>』 9月6日（火）新発売

江崎グリコ株式会社は、『アーモンドピーク』シリーズよりチョコレートの中にサクッとした食感と香ばしい風味が特長の小麦パフを練り込んだ『アーモンドピーク<クリスピーク>』を2016年9月6日（火）より新発売します。

『アーモンドピーク』は、当社独自の“アメ焼き製法”により、シロップ（砂糖水）で煮詰めながら、同時にローストして仕上げたアメ焼きアーモンドを使用しています。甘香ばしく、カリッと弾ける食感のアーモンドをギュッと詰め込んだアーモンドチョコレートです。

今回新発売する『アーモンドピーク<クリスピーク>』は、噛んだ瞬間カリッと弾けるアーモンドと、サクッとした食感の小麦パフをチョコレートの中に入れてあります。一粒で“カリッ”、“サクッ”と二つのクリスピーな食感を楽しめます。

当社は1955年に『アーモンドグリコ』、1958年に『アーモンドチョコレート』を発売しました。日本にアーモンドを広めたパイオニアとして、今後も愛される新製品を開発してまいります。

■ 『アーモンドピーク<クリスピーク>』製品概要

製 品 名	アーモンドピーク<クリスピーク>
製 品 画 像	
製 品 特 長	<ul style="list-style-type: none"> ・独自製法で仕上げたアーモンドは甘香ばしく、カリッと弾ける食感です。 ・チョコレートの中に小麦パフを練り込むことにより、サクッと香ばしい小麦パフとカリッと弾けるアメ焼きアーモンドの二つのクリスピーな食感を楽しめます。
内 容 量	12粒
価 格	オープン価格
製 品 概 念	アーモンドの食感・旨み・香ばしさがしっかり味わえる アーモンドチョコレート

「アーモンドピーク」紹介サイト
<http://www.glico.co.jp/almondpeak/>

■ 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 9:00～18:30

<ご参考>アーモンドチョコレートのあゆみ

■アーモンドとグリコの出会い

江崎グリコの創業者である江崎利一がアーモンドと初めて出会ったのは1930年。アメリカ産業視察団の一員として渡米した時でした。

戦後、「グリコ」や「ビスコ」の生産再開も軌道に乗り、順調な歩みを見せ始めていた1954年ごろ、大人の嗜好にあった「グリコ」の開発に着手しました。その中で創業者が取り出したのが渡米時に街角で購入したアーモンドでした。

「アーモンドグリコ」は口に入れると初めにホエー(乳清)の味がし、次に噛むとアーモンドの香ばしさが出てくるというところから、「一粒で二度おいしい」というキャッチフレーズを付け1955年にデビューしました。

この製品の爆発的な売れ行きにより、それまで日本ではあまり知られていなかったアーモンドが日本中に知れ渡ることになりました。



写真：当時の「アーモンドグリコ」

■1958年「アーモンドチョコレート」を発売

板チョコがチョコレートの主流であった当時、ひと山にアーモンドを一粒入れたチョコレートを発売。

白地に赤の十字を入れたパッケージデザインは斬新で、店頭でお客様の目を奪い、箱入り・セロファンをかけたことで高級感の演出にもなりました。



写真：(左) 当時の「アーモンドチョコレート」50円、(右) 同30円

■2011年「アーモンドピーク」の誕生

当社のナッツチョコレートとしてのDNAを受け継いだ新たなブランドとなる「アーモンドピーク」を2011年に発売しました。

新製法のアメ焼きアーモンドを使用したカリッと弾ける食感と甘香ばしさが特長です。



写真：2011年新発売した「アーモンドピーク」