

2026 年 10 月 5 日

構想から約 4 年 数百回もの試行錯誤で開発 「パピコ<チョココーヒー>」、10 月 5 日（月）よりリニューアル カカオマス 2 種とコーヒー 2 種のシンプル設計へ進化 素材の味わい際立つ

江崎グリコ株式会社は、2026 年 10 月 5 日（月）※より「パピコ<チョココーヒー>」を全国でリニューアル発売します。2022 年から構想し、約 4 年にわたり数百回もの試作と改良を繰り返しました。香りとコクが特長の 2 種のカカオマスと 2 種のコーヒーなどに素材を厳選し、シンプルな設計にすることで、より素材本来の味わいを楽しめるように進化しました。



「パピコ」は、1974 年の発売以来、長く愛されてきたフローズンスムージーです。「パピコ<チョココーヒー>」は、1977 年に発売開始し、「パピコ」ブランド全体の販売個数の約半分を占める基幹商品の一つです。

このたびのリニューアルでは、「フローズンスムージー」としてのなめらかな食感を大切にしながら、カカオマスとコーヒーを組み合わせ、シンプルな設計で素材自体のおいしさを最大限生かすことにこだわりました。カカオとコーヒーの織りなす深い味わいとなめらかな食感が特長です。

「パピコ」ブランドは、これからも良質な素材にこだわり、なめらかな食感と冷たさで皆さまの心身をリフレッシュし、前向きな気持ちをサポートしてまいります。

※取り扱い店舗の在庫状況や配送状況等に応じて、店頭での切り替えタイミングは異なります

■異なる特長の2種のカカオマスで、カカオ本来のおいしさを追求

今回のリニューアルでは、生チョコレートに代えてカカオマスを使用し、カカオ本来のおいしさを追求しました。使用するカカオは、力強いコクと深みのある味わいが特長のガーナ産カカオ（カカオマス中 71%）と、華やかな香りが特長のエクアドル産カカオ（カカオマス中 29%）をバランスよくブレンド。産地ごとの個性を生かすことで、カカオならではのゆたかな香りとほろ苦さ、そして奥行きのある味わいを実現しました。



イメージ

■異なる産地の2種のコーヒーで、親しみやすさと本格的な味わいを両立

コーヒーには、まろやかなコクとバランスのよい味わいが特長のグアテマラ産コーヒー豆（コーヒー中 97.6%）をベースに使用。さらに、新たにしっかりとした苦みが特長のブラジル産コーヒー豆（コーヒー中 2.4%）をアクセントとして配合しました。2つの産地のコーヒー豆を組み合わせることで、「パピコ」ならではの親しみやすい味わいはそのままに、ゆたかな香りとキレのある後味を両立。カカオとの相性にもこだわり、最後のひと口まで楽しめる本格的なチョココーヒーの味わいに仕上げています。



イメージ

■開発者コメント

健康イノベーション事業本部 商品開発部 戸尾 健二

長年にわたり多くのお客さまに親しまれてきた「パピコ＜チョココーヒー＞」。今回のリニューアルでは、「おいしく楽しめる商品」を求めるお客さまの期待にお応えするため、親しみやすい味わいとなめらかな食感はそのままに、素材を見直し、よりシンプルな設計へと進化させることを開発の軸に据えました。「これからの＜チョココーヒー＞はどうあるべきか」を追求しながら議論を重ね、さまざまな素材を試し、約4年にわたり数百回もの試作と改良を繰り返して、新しい「パピコ＜チョココーヒー＞」が誕生しました。今回、新たにカカオマスを使用することで、カカオ本来の香りやほろ苦さを引き出しながら、コーヒーや乳製品との一体感を高め、より本格的で奥行きのある味わいに仕上げています。開発者のこだわりと想いを詰め込んだ新しい「パピコ＜チョココーヒー＞」を、ぜひお楽しみください。

健康イノベーション事業本部 健康事業マーケティング部 山下 涼帆

「パピコ＜チョココーヒー＞」は、大変多くの方にご好評いただいているため、大きな責任感とともにリニューアルの検討を始めました。商品の大事な原点は、チョコレート・コーヒー・乳のバランスです。それをどのような比重にするか、守るべきところと変えるべきところはどこかと高品質な素材を見直す中で、チョコレートの原点である「カカオ」にたどり着きました。今までのお客さまや、新しいお客さま、大人の方やお子さまなど、さまざまな観点から調査やインタビューを通じてお客さまの声に向き合い、2022年の構想から4年を経て、自信をもってご提供できる商品が完成しました。新しい「パピコ＜チョココーヒー＞」が、リフレッシュアイテムとして皆さまのもうひとがんばりをサポートできますと幸いです。

■ 商品概要

商品名	パピコ＜チョココーヒー＞
パッケージ	 The image shows the packaging for Papico Chocolate & Coffee. It features the Glico logo at the top left, followed by 'papico' in large red letters. Below that, it says 'チョココーヒー' (Chocolate & Coffee) and 'Chocolate & Coffee'. To the right, there's a 'New!' banner and 'カカオとコーヒーの' (Cocoa and Coffee) followed by 'ココ' (Cocoa). At the bottom, it says '2本入' (2 sticks) and '要冷蔵' (Refrigerate).
内容量	160ml（80ml×2 本）
希望小売価格	206 円前後（税込）
商品特長	香りとココが特長の 2 種のカカオマスと 2 種のコーヒーを厳選し使用。素材をシンプルな設計に進化させることで、カカオとコーヒーが織りなす深いココと、なめらかな食感を楽しめます。
発売日	2026 年 10 月 5 日（月）
ブランドサイト	https://jp.glico.com/ice/papico/
X	https://x.com/PAPICO_JPN （@PAPICO_JPN）