

2019年6月20日

京都吉兆総料理長 徳岡邦夫氏監修 こだわりの素材を使用した、ひとくち野菜ジェラート 『アイスの実 <国産野菜シリーズ>』発売！

高島屋大阪店・京都店にて、2019年7月3日(水)より期間限定発売

江崎グリコ株式会社(以下、江崎グリコ)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、この夏限定の高級アイス『アイスの実 <国産野菜シリーズ>』全4種類を共同開発しました。7月3日(水)から16日(火)の期間限定で、高島屋大阪店・京都店の2店舗で販売いたします。その他、高島屋各店のばらのギフトセンター(ご注文承り開始日・最終日は各店で異なります)・高島屋オンラインストア(5月10日(金)から8月7日(水)午前10時まで)にて、数量限定でギフトセットを発売いたします。ギフトセットは7月3日(水)以降、順次発送予定です。

本シリーズは<国産かぼちゃ><国産さつまいも><国産にんじん><国産とうもろこし>の4フレーバーからなり、ベースとなる素材は国産野菜を100%使用。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」を実現し、世界中のお母さんが安心して子供に与えたい、おいしいひとくち野菜ジェラートに仕上げました。

「アイスの実」ブランド初の百貨店限定商品となる本企画は、京都吉兆のおもてなしの心と、食材へのこだわりが詰まった、思わず大切なひとに贈りたくなるようなギフトとなっています。

発売33年目となる「アイスの実」ブランド初の野菜フレーバーである本シリーズを通し、江崎グリコは今後もおいしさと健康を広めて参ります。



【アイスの実 <国産野菜シリーズ>】



【高島屋大阪店・京都店 期間限定ショップイメージ】

《お客様のお問い合わせ先》

<商品について>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

<購入方法について>株式会社高島屋
(大阪店)06-6631-1101(代)
(京都店)075-221-8811(代)

商品名	アイスの実 〈国産かぼちゃ〉	アイスの実 〈国産さつまいも〉	アイスの実 〈国産にんじん〉	アイスの実 〈国産とうもろこし〉	アイスの実 京都吉兆監修 アイスの実ギフトセット 4個入
パッケージ					 ※調理盛り付け画像は一例です。 器・装飾等は含まれません。
発売日	2019年7月3日(水) (※高島屋ギフトカタログ・高島屋オンラインストアでは、5月10日～事前予約受付中)				
販売 チャネル	①高島屋 大阪店:大阪市中央区難波5-1-5 地下1階 ②高島屋 京都店:京都市下京区四条通河原町西入真町52 地下1階				高島屋ギフトカタログ・ 高島屋オンラインストア (https://www.takashimaya.co.jp/shopping/gift/food/040000001/040000010/product.html?p_cd=0001536400&sub_cd=001)
内容量	70ml(7ml×10個)				70ml(7ml×10個)×4種
価格 (税込)	540円 (箱入り4個セット2,260円 ※ドライアイス・保冷バックは別途有料)				4,320円 (送料込み)
商品特長	<p>ベースとなる素材は国産野菜を100%使用。香料・着色料・人工甘味料不使用で仕上げたやさしく、おいしいひとくち野菜ジェラートとして設計いたしました。</p> <ul style="list-style-type: none"> ■国産かぼちゃ : 北海道産のえびす種 ■国産さつまいも : 九州産の高系14号 ■国産にんじん : 国産のにんじん原料(北海道産、九州産のブレンド) ■国産とうもろこし : 北海道産スーパースイート種 				
対象層	30代～40代社会人女性				

■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、5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くちサイズのジェラートです。香料・着色料・人工甘味料を使用せずに仕上げました。「世界中のお母さんが子供たちに食べさせたい」をコンセプトとした愛が詰まったアイスです！



■江崎グリコ株式会社 開発担当者コメント (商品開発研究所 本田真弥)

アイスの実は球状の形に特徴があり、製造する上では数多くの制約があります。そんな中、今回、国産野菜素材を使用したひとくち野菜ジェラートの開発に挑戦しました。「世界中のお母さんが子供たちに食べさせたい」というコンセプトを実現するために行った工夫として、ミルク由来の乳たんぱく質や卵黄で脂肪を乳化させたり、寒天やこんにゃく粉でとろみをつけたりしています。また、原料の探索には1年以上の期間を要し、数多くの野菜原料(加工方法、物性、粒度など)での試作を重ねました。その結果、国産野菜素材を使用しながらジェラートとしておいしく食べていただける絶妙な味わいに仕上げることができました。是非一度お召し上がりください。