

2026 年 10 月 28 日

良質な素材で食べ進めたいくなる「Premio」シリーズ新登場 「ジャイアントコーン Premio <一番摘み抹茶あずき>」 11 月 2 日（月）より新発売

江崎グリコ株式会社は、「ジャイアントコーン」で新たに「Premio（プレミオ）」シリーズを始めます。その第一弾として、2026 年 11 月 2 日（月）より、「ジャイアントコーン Premio <一番摘み抹茶あずき>」を全国で新発売します。「Premio」は、厳選した良質な素材を使用することで「ジャイアントコーン」ならではの「食べ進めたいくなるおいしさ」を追求したシリーズです。



最後のひと口まで心を満たす、
素材にこだわりました

- ◆ 一番摘み西尾の抹茶 100% 使用
※製法中に使用している抹茶はすべて西尾産の一番摘み抹茶
- ◆ 北海道産あずき使用
- ◆ アイスクリーム規格
- ◆ 国産乳原料を使用
※製品に使用している乳原料のうち、97%が国産

新登場

本商品は、日本を代表する抹茶の産地の一つである愛知県の一番摘み「西尾の抹茶」に、北海道十勝産のあずきで作った粒あんや抹茶チョコ、香ばしいワッフルコーンを組み合わせたアイスクリームです。ひとくち目から「しあわせのチョコだまり」まで、食べ進めるたびに異なる素材のおいしさや食感が重なり合って、最後まで食べ進めたいくなる満足感のある味わいが特長です。

「ジャイアントコーン」は、1963 年の発売以降、そのおいしさは 60 年以上にわたって進化を続け、コーンアイスのパイオニアとして多くのファンに愛されてきました。これからも食感や「食べ進めたいくなるおいしさ」を通じて、お客さまの気持ちを弾ませ、前向きな活力につながる時間をお届けしてまいります。

■こだわりの良質な素材

「食べ進めたくなるおいしさ」を実現するため、こだわりの良質な素材を使用しています。

一番摘み「西尾の抹茶」

日本を代表する抹茶の産地の一つである愛知県「西尾の抹茶」のうち、新茶の葉から作られる一番摘みのものだけを使用しました。香りと旨味、ほどよい渋みを感じられる抹茶本来のゆたかな風味を楽しめます。



イメージ

北海道十勝産のあずき

抹茶に合う副素材として、北海道十勝産あずきを使用した粒あんを選定しました。あずきのほっくりとした自然な甘みが特長で、抹茶の風味を引き立てます。



イメージ

■開発者コメント

乳業事業部 マーケティング部 藤田 実千世

今回の「Premio」シリーズの発売にあたり、私たちが大切にしたのは「食べ進めるほどにさまざまな味わいや食感が重なり、次のひとくちが楽しみになること」でした。次はどんなおいしさだろうと夢中で食べ進められるからこそ、食べ終わったときにはしっかりと満足感があり、気持ちまで元気になれる。それが「ジャイアントコーン」ならではの価値だと、お客さまとの対話を通じて再認識しました。「Premio」は、良質な素材でその価値をもっと楽しんでもらいたいという思いから生まれたシリーズです。上品なおいしさへの期待感と、実際に食べたときにその期待を超えていくような、「ジャイアントコーン」だからこそ楽しめる満足感のあるおいしさを、ぜひ最後のひとくちまで楽しんでいただけたらうれしいです。

乳業事業部 商品開発部 鳴神 茜

一番摘み「西尾の抹茶」ならではの香りや旨みを最大限に生かしながら、「ジャイアントコーン」らしい「食べ進めたくなるおいしさ」を目指しました。抹茶のゆたかな風味とミルクのコクのバランスを追求し、最後まで心地よく食べ進められる味わいに仕上げています。また、抹茶チョコや粒あん、ワッフルコーンを組み合わせることで、食べ進むごとに素材それぞれのおいしさが重なり合い、味わいの変化を感じられる設計としました。ひとくち目から広がる抹茶のゆたかな風味と、ジャイアントコーンならではの満足感をぜひお楽しみください。

■商品概要

商品名	ジャイアントコーン Premio <一番摘み抹茶あずき>
商品画像	
内容量	130ml
希望小売価格	オープン価格
商品特長	一番摘み「西尾の抹茶」のゆたかな風味を生かしたアイスクリームに、抹茶の味わいを引き立てる北海道十勝産あずきなどを組み合わせました。奥深いおいしさが広がり、最後まで食べ進めたくなる味わいです。 ※使用している抹茶はすべて一番摘み「西尾の抹茶」
発売日	2026 年 11 月 2 日 (月)
ブランドサイト	https://jp.glico.com/ice/giant/
X	https://x.com/glico_giant