News Release

おいしさと健康
江崎グリコ株式会社
https://www.glico.com/jp/

2020 年 5 月 21 日

日本屈指の茶師厳選！京都宇治・老舗製茶「森半」の抹茶を使用

パピコ、ジャイアントコーン、アイスの実が“抹茶づくし”に！
＜大人の和ごころ 濃い抹茶＞シリーズ

～2020年6月1日（月）より期間限定で順次発売～

<u>おうち時間に上質なアイスを食べて、“リラックスタイムの充実”を</u>

江崎グリコ株式会社は、ロングセラーブランド「パピコ」「ジャイアントコーン」「アイスの実」の期間限定商品として、「パピコ＜大人の和ごころ 濃い抹茶＞」、「ジャイアントコーン＜大人の和ごころ 濃い抹茶＞」を2020年6月1日(月)から、また「アイスの実＜大人の和ごころ 濃い抹茶＞」を2020年6月22日(月)から全国で発売します。この〈大人の和ごころ 濃い抹茶〉シリーズは、京都宇治の老舗製茶ブランド「森半」の抹茶を使用し、日本屈指の茶師・菊岡勝氏が商品監修を手掛けました。

■商品の特長

日本屈指の茶師・菊岡勝氏が、商品特性に合わせて独自にブレンドした宇治抹茶を 100%使用

＜大人の和ごころ 濃い抹茶＞シリーズは、日本屈指の「森半」茶師・菊岡勝氏が、「パピコ」「ジャイアントコーン」「アイスの実」ならではの茶の楽しみ方を考え、独自に合組（ブレンド）した「森半」宇治抹茶を100%[※1]使用しています。全国茶審査技術競技大会で2度の優勝歴を誇る菊岡氏が、年間1万種類以上流通する茶市場の中から206種の碾茶[※2]を厳選し、本企画のためだけにオリジナルで合組した抹茶です。それぞれのブランドの持つ特長を生かしながら、抹茶のうま味や甘みもお楽しみいただけるこだわりの詰まった逸品です。

（※1）製品中の抹茶に占める割合 （※2）蒸し製緑茶の一種。抹茶の原料。

パピコ＜大人の和ごころ 濃い抹茶＞

「素材の濃い味わいが楽しめる」というパピコの商品特長を生かし、香料・着色料は一切使用せずに、抹茶本来の豊かな香りとうま味を堪能できる濃厚ジェラートに仕上げました。独自の「なめらか食感」にもこだわった、大人のためのパピコです。

ジャイアントコーン＜大人の和ごころ 濃い抹茶＞

ジャイアントコーンは、最初から最後まで、いくつもの素材が織りなす濃厚な味わいを楽しんでいただけます。この商品特長に合わせて、トッピングチョコ・クランチ・アイス・ソースのすべてに森半の抹茶を使用。まるで抹茶パフェのように、さまざまな食感と味わいの変化が楽しめる濃厚な抹茶スイーツに仕上げました。

アイスの実＜大人の和ごころ 濃い抹茶＞

ぎゅっと凝縮された素材の濃い味わいが特長の「アイスの実」では、香料・着色料を一切使用せず、抹茶本来の味わいがお楽しみいただけるひとくちジェラートに仕上げました。口にした瞬間に抹茶の上品なうま味・香りが口いっぱいに広がり、後口よくスッと溶けてゆく、素材を楽しむ逸品です。

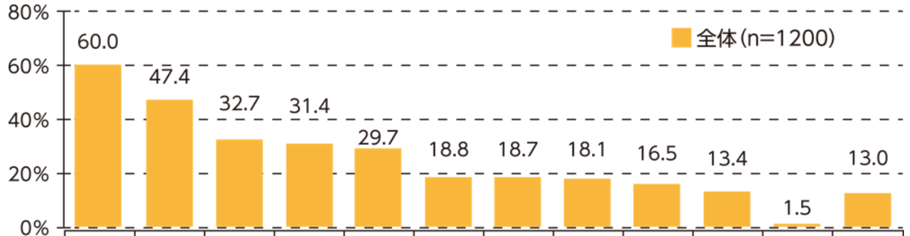
■商品開発の背景①
在宅時間が増加する今こそ、"リラックスタイムの充実"を

ご自宅で過ごす時間が長くなる中、在宅勤務でオン・オフのメリハリがつけにくい方や、ゆっくりと過ごす夜の時間の使い方が変わった方など、生活リズムの変化に疲れを感じている方も多いのではないでしょうか。＜大人の和ごころ 濃い抹茶＞シリーズは、こだわりの素材を使用し、濃厚な味わいをお楽しみいただける上質なアイスで、皆様のリラックスタイムに少しでもお役立ちできたらと考えております。

■商品開発の背景②
注目される「和」のフレーバー、中でも抹茶が人気

今、アイスクリームで人気を集めているのが、「和」のフレーバーです。「アイスクリーム白書2019＜一般社団法人 日本アイスクリーム協会＞」によると、「この１年間に『和』のフレーバーを食べたことがある」と答えた方は約9割（87．0%）に上り、その中でも抹茶は6割（60．0%）で、もっとも高い支持を得ています。

Q. あなたが、最近１年間に食べたことのある
「和」のフレーバー（味）や具材を使ったアイスクリームを、すべて教えてください。（複数回答）



	抹茶	あずき	おもち・大福	きなこ	黒蜜・黒糖	さつまいも	白玉	ほうじ茶	くり	みたらし	その他	とくにない
全体(n=1200)	60.0	47.4	32.7	31.4	29.7	18.8	18.7	18.1	16.5	13.4	1.5	13.0
男性(n=600)	54.5	48.3	28.8	25.5	24.3	15.7	15.8	12.3	14.0	11.2	1.2	15.2
女性(n=600)	65.5	46.5	36.5	37.3	35.0	21.8	21.5	23.8	19.0	15.7	1.8	10.8

アイスクリーム白書 2019／一般社団法人 日本アイスクリーム協会

■京都宇治の老舗製茶ブランド「森半」のご紹介

創業１８４年。合言葉は「品質の高い味わいと香りを第一に」

1836（天保7）年の創業以来、「森半」は日本が誇る「宇治茶」を世に届け、茶の文化を創り上げてきた老舗製茶ブランドです。創業から184年を迎えた今も、「品質の高い味わいと香りを第一に」を合言葉に日本茶のおいしさを追求。茶師が厳選した品質の高い日本茶づくりに専念しています。

また、関西最大級の老舗百貨店では、半世紀以上にわたって「森半」売場を展開。こうして「伝統」を守る一方で、時代の変化に合わせた商品開発も行っています。京都四条河原町の「抹茶館（マッチャハウス）」では、「森半」抹茶のおいしさを気軽に楽しめるスイーツが人気を集めています。

抹茶ティラミス

■「森半」茶師のご紹介

全国茶審査技術競技大会で２回優勝を果たした日本屈指の茶師

森半 茶師　**菊岡　勝**氏

●プロフィール●　1998年（第45回）と2002年（第49回）と、2度にわたって全国茶審査技術競技大会に優勝。名実ともに日本屈指の茶師として活躍中。森半の原料調達責任者として日本全国を巡る。

●メッセージ●　一番茶のうま味を生かした抹茶と、ミルクと相性の良い苦渋みを味わえる抹茶の2種類を、江崎グリコ様向けに特別配合しました。森半の代表商品「グリーンティー」の味わいを目指した、抹茶本来の濃厚なうま味を味わえる商品となっておりますので、ぜひお楽しみください。

＜抹茶の豆知識＞

●碾茶の栽培方法

新芽が出るころに被覆・遮光して、茶葉に当たる日光の量を制限。そうすることで葉は柔らかいままに深い緑へと成長し、うま味や甘みの成分であるテアニンがカテキン(渋み)になることを防いでいます。

●宇治茶と他の産地のお茶との違い

鎌倉時代初期、栄西禅師が中国から持ち帰ったお茶の種子は京都・栂尾（とがのお）で栽培され、その後、明恵上人（みょうえしょうにん）が栽培法を宇治に伝えました。江戸時代に入り、宇治田原に住む永谷宗円（ながたにそうえん）が「青製煎茶製法（宇治製法）」を考案。以降、日本緑茶発祥の地・宇治では、脈々と栽培方法を改良し続けています。また、お茶の栽培には適した気候には、①年間雨量1，300mm 以上　②年間平均気温14～16度　③昼夜の寒暖差が大きいなどが挙げられ、宇治市周辺はこれらの条件をすべてクリアしています。

●茶師の技

一番の腕の見せどころは、抹茶の原料となる碾茶の買い付けです。茶市場に出掛け、実に、日平均600点以上の茶を見て、香って、飲んでチェックします。5つのチェックポイント（①外観　②香気　③水色　④滋味　⑤殻色）をクリアした茶だけが買い付けに至ります。

●合組とは

合組とは複数の茶葉を混ぜ合わせることを指します。それぞれの茶葉の味を吟味し、混ぜ合わせることによってより味わいを深め、引き立たせます。また、収穫した年の茶の良し悪しに左右されることなく、安定した味と品質を保つことができます。

■ **商品概要**

商品名	パピコ 〈大人の和ごころ 濃い抹茶〉	ジャイアントコーン 〈大人の和ごころ 濃い抹茶〉	アイスの実 〈大人の和ごころ 濃い抹茶〉
パッケージ			
内容量	160ml(80ml×2本)	130ml	84ml(7ml×12コ)
希望小売価格	180円(税別)	180円(税別)	180円(税別)
商品特長	・日本屈指の茶師が厳選した「森半」の宇治抹茶を使用。 ・香料・着色料不使用で、抹茶本来の豊かな香りやうま味をお楽しみいただけます。 ・なめらかな食感の濃厚ジェラート	・日本屈指の茶師が厳選した「森半」の宇治抹茶をトッピングチョコ・クランチ・アイス・ソースに使用。 ・アイス中央には、ほろ苦い"とろける濃茶ソース"入りで、食感と味わいの変化をお楽しみいただけます。	・日本屈指の茶師が厳選した「森半」の宇治抹茶を使用。 ・香料・着色料不使用で、抹茶本来のうま味をぎゅっと凝縮した濃厚ひとくちジェラート。
発売日	2020年6月1日(月)		2020年6月22日(月)
特設サイト	https://jp.glico.com/ice/wagokoro/		