

「アイスの実」ブランド通信

「アイスの実」は、素材本来のおいしさを凝縮した、濃厚なひとくちジェラートです



「アイスの実」は、素材本来のおいしさが冷たくぎゅっと凝縮されていて、一粒で満足できる濃厚なひとくちジェラートです。

1986年の発売以降、長く愛され続けているロングセラー商品の「アイスの実」は、一粒の満足感を追求し止まることのない技術進化を続けています。

いつでもどこでも必要な時に一瞬で食べられるので、心も体も満たされ、“手軽に気分をリフレッシュしたい！”と感じた時の必需品として、毎日頑張る人たちの強い味方であり続けています。

「アイスの実」商品特長

「アイスの実」とは・・・

ぎゅっと凝縮した素材の濃い味わいが楽しめる、まんまるひとくちサイズの可愛い形状とカラフルな色合いが特長の、ひとくちジェラートです。

とろけるような濃厚ジェラート

シャリシャリのシャーベットではなく、とろけるジェラート製法による濃厚な味わいを楽しむことができます。ひやっとろなジェラートに進化しています。

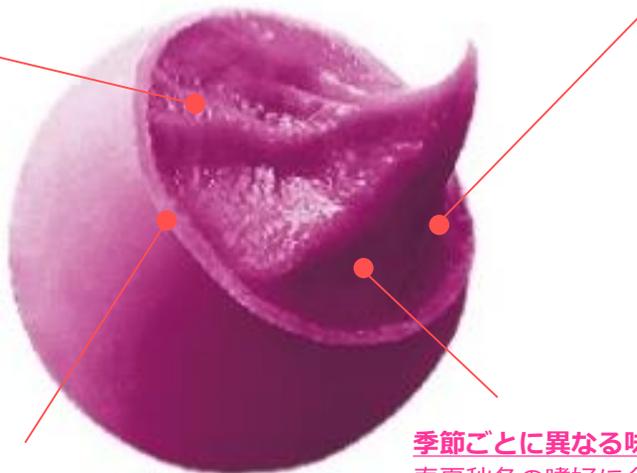
人工甘味料不使用！

人工甘味料を一切使わないことで、より素材本来の味わいを楽しめます。

食べる時に手が汚れない！ &

計算し尽くされた後口

「アイスの実」は実は二層構造。内側のジェラートを薄い氷のコーティングで包み込んでいるので、食べた時に手がべたつかないようにしています。また、この氷のコーティング部分にも果汁を配合していることで、後口まで素材の濃い味を味わえる仕掛けになっています。



季節ごとに異なる味わい

春夏秋冬の嗜好に合わせて色々な味わいが楽しめるよう、季節ごとにフレーバーを変えたり、同じフルーツ品種でも中身を変更したりしています。

ぶどうの場合、春は気持ちのいい季節にぴったりの甘みが引き立つ味わいに、夏は暑さを吹き飛ばす、爽やかでみずみずしい味わいに、秋冬はさらに食感までねっとり、より濃厚に仕上げられています。

ロングセラー商品「アイスの実」の歴史

1986年 「ひとくちサイズのアイス」として発売

1983年当時、お菓子ではチョコレートスナック、キャラメル、ドロップなどひとくちサイズの手軽なスナック感覚のものが大ヒットし、大きなマーケットを有していましたが、アイスにはそのようなものがなかったため、「アイスの実」という商品は「アイスにもひとくちサイズのものを作れば、新しい食べ方や楽しさが演出できるのではないか」という発想から始まりました。そしてついに1986年、「キャンデーボール」として、一般店で販売を開始しました。



▲1986年発売
初代「キャンデーボール」

1989年 「アイスの実」へ名称変更

1989年、「キャンデーボール」より、「アイスの実」へ名称変更を行い、現在の「アイスの実」の原型となりました。また1996年には、**トップオープンの横型に変更**を行いました。



▲1989年発売
「アイスの実」へ名称変更



▲1996年発売
トップオープンの横型へ変更

2001年 携帯性のある縦長容器に変更

2001年、フルーツだけではなく、チョコやミルクなど「いろいろな種類が入っているアイス」から「**すっきり冷たいフルーツアイス**」に**コンセプトを変更**しました。併せて**縦長容器に規格変更**をして、いつでもどこでも持ち運ぶことのできるアイスとして人気を博しました。



◀2001年発売
縦長容器へ変更

2009年 パウチ容器に変更

2009年、ひとくちの形状をより生かすために、**ぼいぼいつまみながらスタイリッシュに食べられるパウチ容器へ変更**を行いました。パウチ容器になって、様々なお客様に色々な場面で食べていただけるようになりました。また2010年には、**さわらずに食べられるプチオープン**、**一度にたくさん取り出せるワイドオープンの2WAYのあけくち**を用意することで、お客様の大きな反響を得ることができました。



▲2009年発売
パウチ容器へ変更

2013年 1袋1味の単味化

2013年、消費者嗜好の変化に合わせ、**自分の好きな味だけを思いっきり楽しみたい**というニーズに応えるために、1袋複数味入っていたものから**1袋1味に大きく方向転換**を行いました。



▲2013年発売 1袋1味へ変更

2014年～ 「とろける濃厚フルーツジェラート」へ

2014年に「ポップでかわいいひとくちアイス」から「**とろける濃厚フルーツジェラート**」へ**コンセプトを変更**。2016年には、「アイスの実」のアレンジレシピをまとめた「**365日しちゃってみ！カレンダー**」をブランドサイト上に作成し、**365種類の様々な食べ方提案を実施**し、まんまる形状のかわいさやカラフルな色味が女性中心に支持され、SNSでも話題になりました。そして2018年からは、**お客様のリフレッシュニーズを捉え「濃い味わいがあるからこそ気分をプチリセットできる」というコンセプトへ変更**しました。



▲2014年発売
「とろける濃厚フルーツジェラート」へ

「アイスの実」の豆知識💡コーナー

アイスの実の黄金タイムは7分が決め手！



冷凍庫から出してすぐ食べてもおいしいのですが、**7分置いてから食べると、ほどよく溶けたひやとろっ食感を楽しむことができます。**是非一度お試しください！

超！ヒミツな製造方法



「アイスの実」の最大の特長のまる〜い成型工程は、**超！秘密事項で、一切公開されていません。**数年かけて編み出した、他にはない難しい製造方法ですので、このヒミツはずっと明かされることはないのかも・・・

こだわりの「二層構造」開発のヒントは、マグロの保存方法！



ひとくちサイズの小さなアイスを流通させることはとても難しく、ちょっとした温度変化によるつぶれや溶け、ブロッキング（アイス同士がくっついてしまうこと）が起こってしまうリスクがありました。差別的長特であるひとくち形状を保持するにはどうしたら良いか苦心していた時にヒントになったのが「マグロ」。マグロは表面に水をかけて瞬間凍結することで鮮度を守っているという長特があったため、それを参考に、**濃厚なゼラート食感のアイス部とまわりのコーティング部の2層構造にする製法を開発したのです。**

手で触らずに食べられて便利！プチオープン



実は「アイスの実」には、手で直接アイスに触らずに、**一粒ずつ食べられるプチオープンが**付いています。一度にたくさん取り出せる**ワイドオープン**もあるので、気分に合わせて開け方も変えられる、**機能的かつ楽しい2WAYのあけくち**を用意しています。是非チェックしてみてください。

ソーダ×「アイスの実」がお客様発信で話題に！



元々アイスの実ソーダという、ソーダに「アイスの実」を入れるとおいしい！という**お客様のアイデアから派生して始まったレシピ**がありますが、今ではそれ以外にもお酒などのドリンク系・スイーツ系・食事系といったあらゆるレシピに広がりを見せています。まんまるでカラフルな「アイスの実」は、おうち時間に簡単に見た目もかわいいアレンジをすることができ、大人の方でも満足できる食べ方が広がっています。

京都吉兆監修で「アイスの実」は「野菜アイス」にも挑戦！

2019年に、百貨店・通販限定で、**老舗料亭の株式会社京都吉兆 総料理長徳岡邦夫氏監修**の下、「アイスの実<国産野菜シリーズ>」を共同開発しました。そして2020年には、**全国に販路を拡大し、数量限定発売**を行いました。また、通販での数量限定品も即完売。ベースとなる素材は**国産野菜を100%使用し、香料・着色料・人工甘味料を一切使用せず**に、「アイスの実」の長特である「**ぎゅっと凝縮された素材の濃い味わい**」を実現しました。おいくく体にやさしい野菜スイーツとしての**新境地を開拓**することとなりました。



まだまだある！「アイスの実」の魅力

プチリセットレシピ

2016年には、「アイスの実」のアレンジレシピをまとめた「365日しちゃってみ！カレンダー」をブランドサイト上に作成し、**365種類の様々な食べ方提案を実施**しました。現在もブランドサイトには、ちょっと落ち込んだ時にプチリセットしてくれる「アイスの実」おすすめアレンジレシピや、プチリセットしたい時に見ると元気になれるプチコラムを掲載しています。

ブランドサイトURL：<https://cp.glico.com/icenomi/recipe/>

しちゃってみオムレット



しちゃってみスポロンポンチ



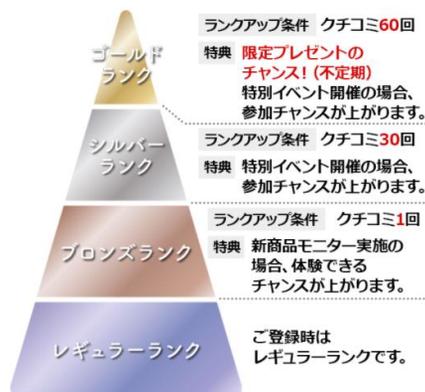
しちゃってみまるごとりんご



アンバサダーを募集しています！

ブランドサイト「もぎたてファームアイスの実」のアンバサダーとして、「アイスの実」の魅力を発信していただける方々を募集しています。参加資格はSNSの利用（TwitterもしくはInstagram）と、「アイスの実」への熱い想いだけ！「もぎたてファームアイスの実」より「アイスの実」の最新情報をお届けしていきますので「旬なアイスの実」を食べた感想や日常の様子とともに、投稿をお願いします。また、アンバサダーご登録時に登録したTwitter、Instagramにて「#アイスの実アンバサダー」「#もぎたてファームアイスの実」を付けて投稿するとポイントが付与されます。ポイントに応じてランクアップし、様々な特典のチャンスがあります。詳しくは下記ブランドサイトをチェック！

ブランドサイトURL：<https://ambassador.jp/glico/icenomi/>



※特典内容は予告なく変更となる可能性がございます。予めご了承ください。

「アイスの実」のことをさらに知るには・・・

「アイスの実」は、素材本来のおいしさがぎゅっと凝縮されていて、一粒で満足できる濃厚な味わいをいつでもどこでも一瞬で食べられる、ひとくちジェラートです。濃厚な味わいによる満足感があり、自分のペースでこまめに必要な素材を摂り入れることができるので、「手軽に気分をリフレッシュしたい!」と感じた時の必需品として、毎日頑張る人たちの強い味方であり続けています。

- 「アイスの実」ブランドサイト：<https://cp.glico.com/icenomi/>
- 「アイスの実」公式Twitter：https://twitter.com/icenomi_JPN
- 「おとなアイスの実」公式Twitter：https://twitter.com/otonaicenomi_jp
- 「アイスの実」公式Instagram：https://instagram.com/icenomi_jpn



2021年6月時点「アイスの実」最新情報

「アイスの実」はこんなに進化している！コミュニケーション実施中。

「アイスの実」のイメージキャラクターを務める女優の吉高由里子さんと、今回は女優の堀田真由さんも登場した新TV-CM「実は…進化してるの！」篇（15秒）を6月1日（火）より全国で放送開始しています。また、CMと同じ世界観で描いたWEB動画「実は…二層構造！」篇、「実は…季節によって味わいが違う！」篇、「実は…ラインナップが充実！」篇を、同日よりYouTubeグリコ公式チャンネル

(<https://www.youtube.com/user/glicowebnet>)にて公開しました。

合わせて「アイスの実」公式Twitterでは、秋のアイスの実がもらえる『アイスの実って実は・・・』クイズキャンペーンを実施し、「アイスの実」の進化をお客様に伝えていくコミュニケーションを数多く行っています。



発売商品一覧

■アイスの実<巨峰>・<ピンクグレープフルーツ>・<和梨> 各84ml（7ml×12コ入り）

希望小売価格 各152円前後（税込）

<巨峰>

夏に旬を迎える巨峰果汁を使用。

爽やかでみずみずしいおいしさに仕上げるために果汁は55%使用し、後口スッキリの夏にぴったりな味わいを追求しました。まるで巨峰をそのまま口に入れたような、濃厚な甘さと爽やかな酸味のある味わいです。

<ピンクグレープフルーツ>

ジューシーな味わいが特徴のピンクグレープフルーツ果汁を30%使用。暑い夏にぴったりな甘酸っぱさと、後口の程よい苦みで、甘すぎない大人な味わいです。実は生のピンクグレープフルーツには、「βカロテン」と「リコピン」が含まれています。どちらも野菜に含まれる栄養素。アイスの実にもβカロテン28μg・リコピン0.20mg含有しています。（1袋当たりの参考値）

<和梨>

爽やかな甘みがある和梨果汁を65%使用。梨本来のみずみずしいおいしさを一粒にぎゅっと閉じ込めているので、香り高い上品な甘みを楽しめます。

■アイスの実<大人のミルクショコラ> 84ml（7ml×12コ入り）希望小売価格 195円前後（税込）



カカオ本来のおいしさをぎゅっと閉じ込めたフローズンショコラです。ショコラジェラートをココアパウダーが入ったコーティングで包み込む製法により、こだわりのミルクチョコレート風のクリーミーな味わいが口いっぱいに広がり、後口よく楽しめるひとくちに仕上げています。さらに、1袋にGABA28mg入りで、1日を締めくくる大人のリラックスタイムにぴったりな、おいしくてカラダにも嬉しい「#メ(シメ)の実」です。