飲むアーモンド「アーモンド効果」ブランド通信

「アーモンド効果」は国内アーモンドミルク市場、売上No.1ブランド！※1

「アーモンド効果」は国内アーモンドミルク市場、売上No.1ブランドです※1。牛乳、豆乳に続く第三のミルクとして、忙しい現代人の美容と健康ニーズに応え、市場を牽引しています。1日分のビタミンE※2と食物繊維がたっぷり入っています。

※1 インテージSRIアーモンドミルク国内市場2014年4月-2024年12月累計販売金額（アーモンド効果ドリンクシリーズ）
※2「栄養素等表示基準値」より（コップ1杯200ml当たり）

●飲むアーモンド「アーモンド効果」に込めた想い

アーモンドの栄養分が手軽にとれる「アーモンド効果」。このネーミングは、嗜好品のイメージが強いアーモンドに、おいしさだけでなく健康的なイメージを持ってもらい、新しい日々の健康習慣として手に取ってもらえるように、と考えて名づけられました。次に“飲むアーモンド”という言葉。これは、アーモンドを飲むという新しい習慣を象徴的に表したワードとなっています。
また、パッケージデザインにおいては、アーモンドの粒からそのまま滴が落ちる分かりやすいビジュアルを採用し、アーモンドの木をシンボルマークにしてナチュラルさを表現しています。

Glicoの創業の精神

Glicoは、大正時代の創業当初から人々の健康な毎日に貢献するため、事業を展開し続けてきました。創業のきっかけとなったグリコーゲンの入った栄養菓子「グリコ」は、国民の体位向上に貢献したいという創業者・江崎利一の想いから生まれました。当時、人々の栄養は十分とは言えず、より多くの人に栄養を届けることができるように薬ではなく菓子として商品にしたのです。『食品による国民の体位向上』、より多くの人々の健康な毎日を実現するという想いは、現代まで受け継がれています。

Glicoとアーモンドの歴史

1930年 Glicoのアーモンドとの出会い

日本にアーモンドを工業的に広めたのはGlicoだと言われています。きっかけは1930年、創業者の江崎利一がアメリカ産業視察団の一員として、初めて海外を視察したことでした。シカゴやニューヨークにあるナッツ専門店を訪れた際、アーモンドに出会いました。当時の日本ではアーモンドはあまり知られておらず、漢方薬に使うなど用途が限られ、輸入も少量にとどまっていました。この江崎利一とアーモンドの出会いが、のちに日本で広く知られるきっかけとなったのです。

1955年 1粒で2度おいしい「アーモンドグリコ」の発売

アーモンドを商品として実用化したのは戦後の1955年になってからです。大人にも楽しんで食べてもらえる「グリコ」の開発を目指し、アーモンドを「グリコ」に入れた、「アーモンドグリコ」を発売しました。口に含むとはじめは牛乳のエキスともいえる「ホエー」の味が感じられ、噛むと次第にアーモンドの香ばしさが出てくることから、“1粒で２度おいしい”というキャッチフレーズを考えました。テレビ広告などさまざまなキャンペーンを展開し、「アーモンドグリコ」は爆発的に売れ、アーモンドの名前が全国に知れわたるようになりました。

発売当初の画像

1958年 アーモンドが粒のまま「アーモンドチョコレート」の発売

1958年、チョコレートひと山に、アーモンドを1粒ずついれた「アーモンドチョコレート」を発売しました。専用の機械の開発は困難を極めましたが、「時間がかかっても、人手をかけてでもやる」という利一の決断により、アーモンドをランダムに入れたチョコレートとは全く異なる新しい商品が生まれました。製品のユニークさと積極的な販売促進策により、「アーモンドチョコレート」は当社の主力商品に育ちました。

発売当初の画像

「アーモンド効果」の歴史

2014年　飲むアーモンド「アーモンド効果」発売

当社で健康長寿の実態調査を行った際、健康のためにアーモンドを摂っている方が多く、アーモンドの健康効果が認知されていることが分かりました。しかし、年を重ねるにつれ、歯が弱くなり粒を噛むのが困難であるという課題もこの時浮き彫りになりました。そこで、アーモンドを固形物としてではなく摂取のしやすい飲料として取り入れる開発を始めました。これが、「アーモンド効果」開発のきっかけです。

2014年、より手軽に、おいしくアーモンドの栄養を摂取できるよう、Glicoは“飲むアーモンド”、「アーモンド効果」を発売しました。

2016年　さらなる習慣化へ。リピーターのお客様向けに1リットルの商品を発売

毎日「アーモンド効果」を飲んでいただいているお客様向けに、大容量の１リットルタイプを発売しました。

2016-2017年　若い年齢層へもターゲットを拡大すべく、チョコやアイスを発売

シニア層だけでなく、20代～50代の女性にもターゲットを広めるべく、チョコやアイスを発売しました。（現在は終売）

2019年　よりおいしさが伝わるパッケージデザインに刷新

2019年3月、シズルや色合いによりおいしさやミルク感が伝わるパッケージに大々的なリニューアルを実施しました。また、アーモンドをまるごと凍結粉砕したペーストと、香ばしくローストしたアーモンドから抽出したアーモンドオイルを新たに配合し、おいしさ面でも進化しました。

2020年　カフェや外食へも拡大。業務用「アーモンド効果 For Barista and Chef」発売

カフェなど飲食店での使用を想定して、コーヒーや料理メニューに合う業務用商品「アーモンド効果　For Barista＆Chef」を発売しました。お店でも「アーモンド効果」メニューが楽しめます。

2023-2024年　砂糖不使用タイプを2品発売。200mlは全部で8品のラインアップに

健康志向の高まりを踏まえ、＜3種のナッツ砂糖不使用＞・＜アーモンドミルクラテ砂糖不使用＞を発売。気分やシーンで選べるラインアップへと拡大しました。

2024年　【特許】濃厚なめらか製法を使用！「アーモンド効果濃厚＜砂糖不使用＞125ml」発売

既存のアーモンドミルクでは物足りず、粒のアーモンドの素材感をより重視しているお客さまがいらっしゃることが判明。皮つきアーモンドを100%※1使用し、さらに長年のアーモンド研究から生まれた特許技術「濃厚なめらか製法」で高濃度でもなめらかな飲み心地を実現しました。

※1　アーモンド原料中

2025年　お客様の声を企画のヒントに、「アーモンド効果 PROTEIN」発売

「プロテインをアーモンドミルクで割って飲むとおいしい」といったお客様の声をきっかけに、2025年6月、手軽においしく植物性プロテインが摂れる「アーモンド効果PROTEIN」2品を発売しました。「植物性たんぱく質」、「1日分のビタミンE※2」、「食物繊維」をすっきりとしたおいしさで摂ることができ、健康的でしなやかな身体作りをサポートします。

※2 「栄養素等表示基準値」より

「アーモンド効果」がおいしくてうれしい理由

「アーモンド効果」のおいしい理由

アーモンドペースト

アーモンドをペースト状にし、
なめらかなおいしさを実現。

アーモンドオイル

アーモンドから摂れるオイル。

凍結粉砕アーモンド※1･2

アーモンドを粒丸ごと粉砕。
香ばしいおいしさが楽しめる。

※1「オリジナル」･「砂糖不使用」･「3種のナッツ」･「香ばしコーヒー」･「薫るカカオ」･「ほろ苦キャラメル味」はアーモンド中10%、「3種のナッツ 砂糖不使用」はアーモンド中12%、「アーモンドミルクラテ 砂糖不使用」はアーモンド中14%使用。
※2「凍結粉砕アーモンド」は、飲料の「200ml」「1000ml」以外には使用しておりません。

「アーモンド効果」のうれしい理由

- 200mlでビタミンE１日分※3とたっぷりの食物繊維・カルシウム※4を摂取できます。
- アーモンドからつくった植物性ミルクで、コレステロールがゼロです。
- 常温保存が可能です。

※3「栄養素等表示基準値」より。
※4「カルシウム」は、飲料の「200ml」「1000ml」以外には含まれておりません。

1日分のビタミンE※
たっぷりの食物繊維
カルシウム

「アーモンド効果」の開発秘話　～“香ばしさ”と“なめらかさ”の実現～

「アーモンド効果」発売前の調査にて、既に欧米で販売されているアーモンド飲料の実態を調査したところ、米国仕様の味では薄く、日本人には合わなかったことから、日本人が好むアーモンド飲料について、徹底的に分析を行いました。その結果、たどり着いた重要な項目は2点、**“香ばしさ”**と**“なめらかさ”**でした。

“香ばしさ”については、生のアーモンドから深煎りまで、何段階ものローストのパターンや、飲料化に使用するアーモンドの粒数の組み合わせを試行錯誤。最適なロースト度合いと粒数に到達するまでに試作品の数は約30点にものぼりました。

“なめらかさ”についてはじめに試したのは、豆乳のように固形物をペーストにしたものから、絞って作るという方法です。しかし、この方法では粒子が均一になりづらく、絞った残渣の方に栄養成分が多く残ってしまうことが判明。せっかくのアーモンドの栄養を活かしきれませんでした。どうしても「アーモンドの栄養をおいしく摂れる飲料」を実現したいと思い、製造方法を見直すことに。その後数えきれないほどの試行錯誤を繰り返した結果、「液状」と言えるくらい、とにかく粒度を細かくするというシンプルな方法に辿りつきました。時間を掛け、丁寧に固形物をペースト化する工程を経ました。
また、“なめらかさ”をさらに出すために、高圧で均質化処理を行うことで、粒度をさらに細かくする過程も追加しました。“なめらかさ”への徹底的な追及のため、丁寧にすりつぶす製造工程を繰り返すことで、口当たりのなめらかなアーモンド飲料を実現させました。

アーモンド効果開発時の絞り出す製法からペースト化、飲料化の際の試作品の数々

アーモンド効果ブランドのラインアップ

アーモンド効果＜オリジナル＞
1000ml・200ml

アーモンド効果＜砂糖不使用＞
1000ml・200ml

アーモンド効果＜3種のナッツ＞
1000ml・200ml

アーモンド効果
＜3種のナッツ砂糖不使用＞
1000ml・200ml

アーモンド効果
＜香ばしコーヒー＞
200ml

アーモンド効果
＜薫るカカオ＞
200ml

アーモンド効果
＜ほろ苦キャラメル味＞
200ml
※ビタミンD・E

アーモンド効果
＜アーモンドミルクラテ
砂糖不使用＞
200ml

アーモンド効果
濃厚
125ml

アーモンド効果
PROTEIN
＜ナッツミックス砂糖不使用＞
250g

アーモンド効果
PROTEIN
＜ナッツミックス＞
250g

アーモンド関連の記念日

1月23日はアーモンドの日

アメリカ農務省の監督下にあるアーモンド生産者・加工業者を代表する組織として1950年に設立されたカリフォルニア・アーモンド協会が2008年に制定しました。アーモンド約23粒が日本人の成人女性の1日の摂取目安量であることから「1日23粒」で1月23日を記念日としています。

5月30日はアーモンドミルクの日

アーモンドミルクの魅力について情報発信を行っているアーモンドミルク研究会が2017年に制定しました。アーモンドミルクの原材料であるアーモンドが5月下旬から実がなり始めることと、「30」を「実（み＝3）が丸く（〇＝0）なる」と読む語呂合わせなどから5月30日を記念日としています。

アーモンド効果公式Webサイト＆アカウントはこちら！

「アーモンド効果」のブランドサイト：http://cp.glico.jp/almond-k/index.html
「アーモンド効果」公式X：https://x.com/almondkoka_JPN
「アーモンド効果」公式Instagram：https://www.instagram.com/almondkoka_jpn

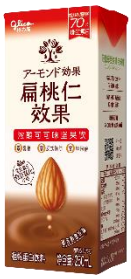
海外での販売について

日本だけでなく世界のお客さまへも、当社の「アーモンド効果」を通じて、新たな食習慣を提案することで、食から健康づくりに貢献していきたい、という想いから、2021年8月の中国本土での展開に続き、2022年2月より台湾、2022年12月よりタイでも販売を開始。2023年11月にフィリピン、2024年の6月にはマレーシア、9月にはシンガポールでも展開を拡大しています。今後もアーモンドミルク市場を開拓していくとともに、お客さまの“ココロとカラダの健康”に引き続き貢献してまいります。

＜中国本土＞

アーモンド効果＜オリジナル＞
扁桃仁效果＜醇香原味＞

アーモンド効果＜砂糖不使用＞
扁桃仁效果＜轻盈无糖味＞



アーモンド効果＜薫るカカオ＞
扁桃仁效果＜醇香可可味＞

アーモンド効果＜大红袍茶味＞
扁桃仁效果＜大红袍茶味＞
※日本未展開

＜台湾＞

アーモンド効果＜オリジナル＞
「杏仁果效果＜原味杏仁果飲＞」
（ ケース売り）

アーモンド効果＜オリジナル＞
「杏仁果效果＜原味杏仁果飲＞」
（ 単品）

アーモンド効果＜砂糖不使用＞
「杏仁果效果＜無糖杏仁果飲＞」
（ケース売り）

アーモンド効果＜砂糖不使用＞
「杏仁果效果＜無糖杏仁果飲＞」
（単品）

＜タイ・フィリピン・マレーシア・シンガポール＞ ※商品画像は、タイで発売中のもの

アーモンド効果＜オリジナル＞
GLICO ALMOND KOKA
＜ ALMOND MILK ORIGINAL FORMULA ＞

アーモンド効果＜砂糖不使用＞
GLICO ALMOND KOKA
<ALMOND MILK UNSWEETENED FORMULA>

アーモンド効果＜薫るカカオ＞
GLICO ALMOND KOKA
<ALMOND MILK CHOCOLATE FLAVOUR FORMULA ＞

アーモンド効果＜3種のナッツ＞
GLICO ALMOND KOKA
<ALMOND MILK MIXED 3 NUTS FORMULA ＞

「アーモンド効果」簡単アレンジレシピを紹介

＜Food＞アーモンドミルクカレー

材料（2人分）
・玉ねぎ1/4個
・なす1本
・赤パプリカ1/2個
・にんにく1かけ
・鶏ひき肉80g
・グリコプレミアム熟カレー（中辛）1/4箱（40g）
・アーモンド効果＜砂糖不使用＞200ml
・ナンプラー小さじ1/2
・ゆで卵1個
・香菜適量
・サラダ油大さじ1/2

①【アーモンドミルクごはん】米はといで30分浸水させてからザルにあげ水気をよく切る。炊飯器に入れ、アーモンド効果（米1合に対して＜砂糖不使用＞180ml)を注ぎ、塩（分量外）に加えてサッと混ぜて普通に炊く。
②【アーモンドミルクカレー】にんにく、玉ねぎはみじん切り、なす、パプリカは1センチ角に切る。
③フライパンににんにく、サラダ油を熱し、ひき肉を炒める。
肉がぽろぽろになったら、玉ねぎ、なす、赤パプリカを加えて塩（分量外）をふり、野菜に火が通るまで炒める。
④アーモンド効果を加え、煮立ったら火を止めて刻んだカレールウを加える。ルウが溶けたら再び火にかけ、1～2分煮てとろみがついたら、ナンプラーを加えて完成。器にアーモンドミルクごはんを盛り、カレーをかけ、ゆで卵、刻んだ香菜をのせる。

＜Sweets＞アーモンドミルクパンケーキ

材料（2人分）
・ホットケーキミックス1袋
・アーモンド効果＜オリジナル＞150ml
・卵1個

【アーモンドミルクソース】
・アーモンド効果＜オリジナル＞200ml
・砂糖大さじ1強
・コーンスターチ大さじ1

【トッピング】
・バナナ1/2本
・アーモンドダイス適量

①【アーモンドミルクパンケーキ】ボウルに卵、アーモンド効果をよく混ぜ、ホットケーキミックスと混ぜる。フライパン（フッ素樹脂加工）を熱し、濡れ布巾の上で熱を取り、生地をお玉1杯分流し入れる。1枚ずつ計4枚焼く。
※ホットケーキミックスと水分（アーモンド効果）の比率は、商品に記載の分量で混ぜてください。
②【アーモンドミルクソース】鍋にアーモンド効果＜オリジナル＞、砂糖、コーンスターチを入れてよく混ぜ、コーンスターチが溶けたら火にかける。煮立ったら、弱火にし耐熱のゴムべらで約5分混ぜながらソースを凝縮させ、火からおろしてこす。
③皿にパンケーキを盛り、②を熱いうちにかけ、バナナをのせアーモンドダイスをちらす。

＜Hot Drink＞シナモンが香るカカオ風味のホットアーモンド

材料（2人分）
・アーモンド効果＜薫るカカオ＞200ml
・シナモン小さじ1/2
・マシュマロ1個（トッピング）

①アーモンド効果のみを耐熱容器に入れ、電子レンジで温める。
②シナモンを加えて混ぜ、マシュマロをのせて、できあがり。
※電子レンジの加熱時間の目安は、1人分で600W約1分半、2人分で600W約3分ですが、様子を見ながら加減してください。

アレンジレシピの詳細・他アレンジレシピはこちら：https://cp.glico.com/almond-k/recipe/

（ご参考）その他、アーモンドに関するさまざまな取り組み

「アーモンド効果For Barista and Chef」の販売

バリスタやシェフ仕様に開発したアーモンドミルクです。ストレートで飲んでも、アーモンドラテとしても満足できる味わいに仕上げています。プロが作ったような味わいをご家庭で楽しめます。尚、こちらの商品は、グリコダイレクトショップ限定商品です。
URL：https://www.glico-direct.jp/kenko/barista-chef/?bsp=redirect

アーモンド効果For Barista and Chef×Coffee～3つの特徴～

①トップに感じる華やかなアーモンドの香り
②コーヒーのコクに応えるしっかりとしたナッツの旨味
③ほどよい苦味とコク深いナッツ感のある余韻

2022年12月に「Glico ALMOND DAYS」が東京駅一番街に開業

2022年12月15日（木）、東京駅一番街の地下1階「東京おかしランド」に、アーモンドの直営店「Glico ALMOND DAYS」を開業しました。「わたしにピッタリ、アーモンドのちから」をコンセプトに、Glicoグループが60年以上前から研究し続けている“アーモンド”を通じて、新しいアーモンドの食文化を発信しています。店内キッチンを設け、手作りしたアーモンドミルクを中心に、同店舗限定の商品を提供しています。アーモンドを日本に広めたGlicoの販売店舗として、日本の中心の東京駅からもアーモンドを全国に広め続けています。

【Glico ALMOND DAYS　店舗概要】
・所在地：東京都千代田区丸の内1丁目9-1 B1F　東京駅一番街　東京おかしランド内
・TEL 03-6665-9960　／　営業時間　9:00-21:00

Glico ALMOND DAYS公式Webサイト＆アカウントはこちら！

・「Glico ALMOND DAYS」公式HP：　https://cp.glico.com/almond-days/
・「Glico ALMOND DAYS」公式Instagram：　https://www.instagram.com/glico_almonddays_official/
・「Glico ALMOND DAYS」公式LINE：　https://lin.ee/1LEId7s