

飲むアーモンド「アーモンド効果」ブランド通信

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と言われています。きっかけは1930年、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。

Glicoとアーモンドの歴史

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粒ずつ入れた「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

2014年 飲むアーモンド「アーモンド効果」の発売

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。豆乳につづ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。

● 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」。「アーモンド効果」というネーミングは、嗜好品としてのイメージが強いアーモンドにこれからは健康のイメージも持ってもらい、健康飲料を飲む気持ちで購入してもらえるように、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。



現行品

おいしいアーモンドのうれしい効果！

「アーモンド効果」のうれしい理由

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
オレイン酸の入ったオイル。

凍結粉碎
アーモンド^{※1・2}

アーモンドを粒丸ごと粉碎。
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、アーモンドペースト中10%使用。
※2「凍結粉碎アーモンド」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E 1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（賞味期限270日）。

※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^{※3}

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～

当社で健康長寿の実態調査をした際、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。

また、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、日本人には合わないことから、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、絞ったカス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Lineup



アーモンド効果
＜オリジナル＞
1000ml

砂糖
不使用



アーモンド効果
＜砂糖不使用＞
1000ml

+
鉄分



アーモンド効果
＜3種のナッツ＞
1000ml

砂糖
不使用



アーモンド効果
＜オリジナル＞
200ml



アーモンド効果
＜砂糖不使用＞
200ml

+
鉄分



アーモンド効果
＜香ばしコーヒー＞
200ml

+
ポリ
フェノール



アーモンド効果
＜3種のナッツ＞
200ml

2種の
ビタミン



アーモンド効果
＜薫るカカオ＞
200ml

すっきり
無糖



アーモンド効果
＜ほろ苦キャラメル味＞
200ml
※ビタミン・E



アーモンド効果TASTY
＜コーヒー&
アーモンドミルク＞
220ml

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、「30」を「実（み=3）が丸く（〇=0）なる」と読む語呂合わせなどで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Twitter：https://twitter.com/almondkoka_JPN

「アーモンド効果」公式Instagram：https://www.instagram.com/almondkoka_jpn

「アーモンド効果」簡単アレンジレシピを紹介

～Food編～

◆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
- ・グリコプレミアム熱カレー（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。肉がぼろぼろになったら、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編～

◆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編～

◆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。



(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



「ぐりこ・や Kitchen」にて“ローストアーモンド”の販売



2012年東京駅に誕生した「ぐりこ・や Kitchen」。お菓子をその場でリアルタイムに作るキッチンを設備として備えたここでは、連日、作りたてのアーモンドチョコレート販売しています。客層は観光客にとどまらず、近隣在住の方々やビジネスマンなどにも人気で、特にアーモンドをその場でローストして販売する“ローストアーモンド”は出張帰りのビジネスマンのおつまみとしても人気を得ています。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。

グリコアーモンドカレッジの開校

グリコアーモンドカレッジとは、アーモンドのことを楽しく学んでいただくことを目的とし2016年に開校しました。商品についてはもちろん、アーモンドやアーモンドミルクについて、たくさんの事を学ぶことができます。また、アーモンドカレッジ会員同士で交流できるサークルスレッド、会員だけが参加できる楽しいイベントもあります。

※アーモンドカレッジへの入会はwith Glico会員登録が必要です。

●コンテンツ一覧



学長室



学校案内



講座受講



サークルスレッド



カレッジギャラリー

カレッジギャラリーでは、Instagramで「#私とアーモンド」をつけて投稿するだけで参加可能です。



with Glico に関して

ココロとカラダの健康をサポートするコミュニティサイト『with Glico』当サイトでは“ココロとカラダの健康”を実現するための様々なコンテンツを用意しています。サイト内では、健康に重要な「運動」「栄養」「休息」に関わる情報の他、それらに関わる各種イベントなども開催されます。また、当社商品を用いたレシピなどの情報交換を行う場や、お客様と一緒に商品やサービスを考え、共創する企画なども用意しています。

URL : <https://with.glico.com/index.html>

with
Glico

みんなとつながる ファンのみち