「ジャイアントコーン」ブランド通信

「ジャイアントコーン」が、毎日を頑張る皆さまに元気と活力をお届けします！

「ジャイアントコーン」は、**トッピング、チョコレート、アイス、コーンなどの多くの素材が組み合わさった、ワクワク感いっぱいのアイス**です。

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。

「ジャイアントコーン」は、これからも満足感のあるおいしさや楽しい食感を通して、**家事や仕事、勉強など、毎日を頑張る皆さまに元気と活力をお届けします！**

「ジャイアントコーン」商品特長

「ジャイアントコーン」とは・・・

「至福のひとくち目」から最後の「しあわせのチョコだまり」まで、1本の中で食感と味わいが様々に変化。最初から最後までワクワクが止まらないので、夢中になって食べ進められることが特長です。

トッピング

ナッツは高焙煎し、表面をキャンデーコートしているので、香ばしい味わいと食感を楽しめます。

クリスピーチョコ

アイスとコーンの間には、ザクザク食感のクリスピーチョコ！ビスケットパウダーやパフを練り込んで、食感のアクセントになっています。

コーン

コーンのサクサク食感を保つために内側を１本ずつチョコでコーティング。さらに、フランスパンなどで使われるモルトエキスを使用し、最初から最後まで香ばしさが続きます。

チョコレート

ひとくち目のチョコレートは、カカオのコクと甘さが絶妙なバランスをもつスペシャルな素材。カカオ高配合にこだわった、チョコレート規格です。

アイス

口どけの良いバニラアイス。ご家庭の冷凍庫でも長くなめらかさを保つために、配合・製法に工夫をしています。

チョコだまり

コーンのしっぽ部分のチョコを増量した「しあわせのチョコだまり」。最後のひとくちで、チョコの香りと甘みが口に広がり、幸せの余韻に満たされます。

ロングセラー商品「ジャイアントコーン」の歴史

1963年　「グリココーン」として発売

江崎グリコでは、夏場の菓子の閑散期の売上確保と将来有望な市場ということで、1953年に東京で、1957年に九州でアイスクリームを生産・販売開始しました。**当時の日本では、カップやバータイプが主流**。新規メーカーだった江崎グリコは、**米国のジェットコーンタイプのアイス（名前の由来は、包装した形がジェット機に似ているため）に感銘を受けて、日本にはほぼなかったコーン型アイスを開発**し、**1963年に「グリココーン」（20円）を発売**しました。これが、**「ジャイアントコーン」の始まり**になります。

▲1963年に発売
初代「グリココーン」

1966年　「ジャイアンツコーン」で再デビューし、大ヒットを記録

発売以降、**おいしさを追求しつつ増量を実施**。さらにモナカ専門メーカーと**湿りにくく、湿ってもおいしいセミ・シュガーコーンの開発に成功**し、**1966年に「ジャイアンツコーン」として再デビュー**し、これが全国的なヒットとなりました。そして1978年には、**名称を現在の「ジャイアントコーン」へ変更。アイス市場における大物になるという想いを込めて**名づけました。

1966年発売「ジャイアンツコーン」▶

1984年　さらにおいしく大きな「ジャイアントコーン」へ改良

1984年当時は「軽薄短小」がもてはやされていましたが、**名前の通り思い切りジャイアントな製品にし、中身もさらにおいしいものに**と、「ジャイアントコーン」という製品の原点を見つめなおした規格改良を実施。**質・量をアップし、コーンを改良したビッグな容量155mlの新「ジャイアントコーン」が誕生**しました。1985年に投入した**当時人気のプロレスラーとアイドルを起用したCMも話題**となり大躍進となりました。

1990年発売の「ジャイアントコーン」▶

1994年～2013年　ディティールにこだわり、進化し続ける「ジャイアントコーン」

1994年には、**トッピングのナッツをシュガーコートピーナッツに変更**し、**アメ焼きのおいしいナッツへと進化**。2000年には、**バニラアイスのおいしさを向上**し、さらに、アルミ地を生かした**光沢のあるパッケージへリニューアルし、高品質なイメージを定着**させました。2002年には、**コーン内面のチョコレートコーチングを改良**。コーンが湿気づらくなり、**いつ食べてもサクサク食感を維持**できるようになりました。また2008年には、**アイス部分の乳原料を増やして濃厚な味わいのアイスミルクへ品質をアップ**させました。さらに2013年には、「チョコナッツ」の**コーン内側の一部にクリスピーチョコを導入し、ザクザクした食感がパワーアップ**しています。

2007年発売の「ジャイアントコーン」▶

2020年　満を持して「しあわせのチョコだまり」誕生！

2020年3月のリニューアルにて、**コーン先端のチョコを増量した「しあわせのチョコだまり」が誕生**しました。**最後のひとくちでチョコの香りとおいしさが口に広がり、幸せの余韻に満たされます。**「しあわせのチョコだまり」によって、**ブランドの特長である「変化する味わい」が強化**されたことに加え、コロナ禍のステイホーム生活において、**有職者の喫食機会や「気持ちの切り替え」ニーズが増加**したことで、さらにお客様より**必要な存在として、認識**されるようになりました。**2021年には「しあわせのチョコだまり」を増量**※し、お客様に大きな喜びを届けています。

※従来品比。チョコだまりの元になるコーン内側のチョコ（規格量）を増量しています。

2020年発売「しあわせのチョコだまり」
導入の「ジャイアントコーン」▶

「ジャイアントコーン」製造のこだわり

①原料調合
乳製品や砂糖などの原料をバランスよく配合し、**溶かしながら混ぜ合わせます。この状態を「アイスクリームミックス」**と言います。

②生地を細かくなめらかに調整
出来上がったアイスクリームミックスを、**ホモゲナイザーと呼ばれる高い圧力をかける機械に入れ、アイスクリームミックスの粒子を**細かく、なめらかにします。

③殺菌冷却処理
殺菌処理を行い、急速に0~5度まで冷やします。

④熟成
殺菌を終えたアイスクリームミックスに**香料を入れ、熟成**させます。**タンク一つで「ジャイアントコーン」8万本分以上**にもなります。

⑤充填
パッケージとコーンを上から落として重ね、**チョコスプレーでコーンの内側をコーティング**した後、アイスクリームを充填。トッピングをふりかけ、完成。

⑥シール留め
製品の上部をシール止め（三方シール）し、「ジャイアントコーン」の特長である**逆円錐のシルエットが完成。**ジェット機に似ていることから、社内では**「ジェットタイプ」と呼んでいます。**

⑦箱詰め
トンネル式冷凍室を通る間に、冷風を吹き付けて急速に固めます。箱詰め後、**倉庫で保管**され、出荷します。

⑦出荷！

「ジャイアントコーン」おいしさのヒミツ

アイス&コーンのこだわり

　アイスは、より滑らかで濃厚な食感を楽しめるように、少しずつ配合を改良。**バニラフレーバーは数種をブレンドし、より豊かな香り**を楽しめるようにしています。

①コーンの風味のこだわり
　2019年から、**コーンにはモルトエキスを配合**※。**自然な香ばしさとともに小麦の美しい焼き色のコーン**に仕上げています。

※クッキー＆チョコでは不使用

②コーンの食感のこだわり
「ジャイアントコーン」に使用しているコーンは**一般的によく使用されるモナカコーンとは異なり、吸湿に強く、またザクザクッとした食べごたえのある食感**に仕上げています。このザクザク食感をお客様へお届けするために、常に進化を継続しています。
　アイス製造されるまでの間に**コーンが吸湿しないようにコーン保管荷姿やコーンを梱包する包材の材質・厚みに工夫をしています**。そして、コーンの焼成条件を一から見直し、より吸湿に強い構造へと進化させました。
　その他、コーン内側のチョココーティングは、**ムラなく塗布する技術により、吸湿遅延効果を格段に向上**させています。

「しあわせのチョコだまり」

　2020年に、**コーン先端（しっぽ）の部分のチョコを増量して「しあわせのチョコだまり」**が誕生しました。従来からのひとくち目のおいしさに加えて、**「最後にすごいクライマックスが待っていた」とたくさんのお客様に喜んでいただくことができました**。チョコだまり用のチョコは、**ひとくち目のチョコとは異なる「下に溜まりやすいやわらかいチョコ」を使用し、チョコだまりのサイズが大きく、かつ安定したチョコ量が溜まるようにしています。**チョコだまりについてはお客様から「いちごソースが入っていたら嬉しい」などのアイデアをいただき、開発現場でもその実現性やおいしさについて検討を行いました。**今後もお客様の声を反映して、沢山の方々に喜んでもらえるように進化を続けていきます。**

しあわせのチョコだまり
（イメージ）

※従来品比。チョコだまりの元になるコーン内側のチョコ（規格量）を増量しています。

トッピングのこだわり

　トッピングのナッツは、湿気によって食感が悪くなりやすい性質があります。ジャイアントコーンは、**いつまでもザクザクとした食感を楽しめるよう、シュガーコート（飴がけ）したナッツのみを使用**。さらに2018年頃からは、**ナッツのロースト条件を変更し、より香ばしい風味を冷凍下でも感じられるトッピング**となっています。
　またトッピングチョコ製造時のコンチェ方法（微細化工程）にこだわり**、より滑らかな口どけを実現**しています。

隠し味は、マスカルポーネ！

　マスカルポーネチーズを隠し味として使用することで、**上品なうまみとコクがある「ジャイアントコーン」特有のアイス**を実現しています。

全国のスーパー、ドラッグストアで「できたて企画」を開催！

　流通の慣例である「先入れ先出し」は、流通管理のしやすさにメリットがある一方で、製造直後の製品をお届けしづらいデメリットがありました。
　そこで、**2020年からの特別企画として、できたての製品を通常製品と区別して優先配送し、出荷日より10日以内の製品を全国の消費者に届ける「できたて企画」を不定期で開催。**
　今までは工場勤務者しか知らなかった**「サクサクコーンの食感や香ばしさ」をお届けし、多くの実感・感動の声**が挙がっています。

「ジャイアントコーン」豆知識コーナー

開け口をめくると、癒しの一言メッセージ

　2019年からパッケージの開け口に「おつかれさまです」や「今日もはなまる」などの一言メッセージを記載し、「癒された」「励まされた」などお客様からご好評をいただいています。メッセージとイラストのパターンは、フレーバーごとに4種類ずつ（計28種類）※を展開。イラスト部分は社内ではチョコナツオ君の愛称で呼ばれています。※2025年5月現在

「実は間違っていた!?」ジャイアントコーンの正しい開け方

　ミシン目に沿って破る時、アイスの周りを一周させるのではなく、下のコーン部分を軸に回して開けるのがポイントです。詳しくは、動画付きで分かりやすいこちらをチェック！
ジャイアントコーンを綺麗に開けるコツ：https://www.glico.com/jp/customer/qa/18001/

「ジャイアントコーン」のことをさらに知るには・・・

　「ジャイアントコーン」は、これからも満足感のあるおいしさや楽しい食感を通して、**家事や仕事、勉強など、毎日を頑張る皆さまに元気と活力をお届けします。**

■「ジャイアントコーン」ブランドサイト：https://jp.glico.com/ice/giant/
■「ジャイアントコーン」公式X： https://x.com/glico_giant