

「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、ナッツ、チョコレート、クリーム、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50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。

クリーム

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、カップやパーティタイプが主流。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コーティングを改良。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、パッケージは、開けやすいように開け口やミシン目に工夫をし、特許を取得しました。（特許第4216785号）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。



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」▶

※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。

「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生地を細くならめらかに調整

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がかかる機械に入れ、アイスクリームミックスの粒子を細かく、ならめらかにします。

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。

⑥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。



「ジャイアントコーン」おいしさのヒミツ

クリーム&コーンのこだわり

クリームは、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色の美しい焼き色のコーンに仕上げています。

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
(イメージ)

「ジャイアントコーン」おいしさのヒミツ

「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。そして2021年3月からは「しあわせのチョコだまり」のチョコをさらに増量※し、止まらない進化を続けています。

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。



「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「お疲れさま」や「ハッピーになあれ」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16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。

※2021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/>

累計出荷数40億本を突破！

「ジャイアントコーン」は1963年の発売以来、ついに累計出荷数40億本を突破しました！「至福のひとくち目」から、最後のひとくちの「しあわせのチョコだまり」まで楽しめる、唯一無二のコーンアイスが評価され、ここまでたどり着くことができました。これからもお客様の明日への活力となるよう進化を続けます！



「ジャイアントコーン」CMキャラクター綾瀬はるかさんは、2022年で16年目！

2021年の新CMでは、「しあわせのチョコだまり」と呼ばれる、しっぽ（コーンの先端部分）のチョコが増量*され、さらにおいしくなったというニュースを、「最後までしあわせ詰まってる！」というキャッチコピーの下、綾瀬はるかさんが、自身の背丈ほどの高さがある巨大な「ジャイアントコーン」を使ってユニークにアピールしています。15年間のCM映像から厳選した「ジャイアントコーン」かぶりつきカットも追加し、「アタマが主役」の長い歴史が「ひっくり返る」ことを強調した新CMにご注目ください。

※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。

さらに新!



イメージ

しあわせのチョコだまり!

※従来品比です
※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

全国のスーパー、ドラッグストアで「できたてセール」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、製造後10日以内の製品を全国の消費者に届ける「できたてセール」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」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Twitter：https://twitter.com/glico_giant