「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、一粒から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。

いつでもどこでも食べたいときにひとくちで食べられるので、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。

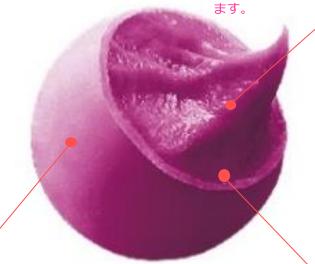
「アイスの実」商品特長

「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らしい形状とカラ 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 ができる、**ひやっとろなジェラート**に進化してい



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ので、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ていま**す。

ぶどうの場合、春夏は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と、より濃厚に仕上げています。

ロングセラー商品「アイスの実」の歴史

1986年 「ひとロサイズのアイス」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」へ名称変更を行いました。また1996年にはパッケージ形状をトップオープンの横型に変更しました。





▲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、**ぽいぽ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**し、お客様から大きな反響を得ました。



▲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。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をしました。



▲2014年発売 「とろける濃厚フルーツジェラート」へ

2024年 1袋2味が新定番に

2024年、以前の「アイスの実」の選ぶ楽しさを知っているお客様から、「いろいろな種類が入っているアイスの実」を復活させてほしいという声を多くいただいていたことから、「選ぶ楽しさ」と「好きな味を楽しむ」の両方が叶う、1袋に2つの味が入った「アイスの実くぶどうマスカット>」を発売しました。

現在は1袋2味を「アイスの実」の新定番として、お客さまに喜んでいただける商品開発を進めています。



▲2024年発売 アイスの実 <ぶどうマスカット> 発売 1袋2味へ

「アイスの実」の豆知識のコーナー

アイスの実の黄金タイムは7分!



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。差別的特長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 るという特長があったため、それを参考に、濃厚なジェ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。

「アイスの実」×ソーダ 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、おうち時間に簡単で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まっています。

フルーツ以外の「アイスの実」もある!?





定番のフルーツフレーバーに加えて、**クリーミーなおいしさの〈白いカフェオレ〉**や、 **チョコレートの濃厚な味わいが口いっぱいに広がる〈大人のショコラ〉**など、クリーム 系のフレーバーもお楽しみいただけます。

まだまだある!「アイスの実」の魅力

ブランドサイトにてアレンジレシピを公開中

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、「**アイスの実」おすすめアレンジレシピを掲載**しています。

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









毎月3日は「アイスの実の日」!

アイスの実にまつわる「実(じつ)は!」な情報を知っていただき、 もっとアイスの実を楽しんでほしい! そんな思いから、アイスの実(み=3)の語呂合わせで、 毎月3日を「アイスの実の日」に制定しました。

「アイスの実」ブランドは皆さまからのSNS投稿内容をもとに、アイスの実にまつわる情報を大調査し、SNSやWEBムービーにて結果を公開しています。WEBムービーでは、CMにも出演中の吉高由里子さんを模した人形「ゆりこ」さん(声:吉高由里子さん)をスピーカーとして、季節を問わずアイスの実を楽しんでいただけるよう情報発信を行っています。





ブランドサイトURL: https://cp.glico.com/icenomi/minohi/

「アイスの実」のことをさらに知るには・・・



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