なめらかな食感と冷たさで、心身をリフレッシュさせる

「パピコ」ブランド通信

パピコとは

パピコは1974年の発売以来長く愛されてきた**フローズンスムージー**です。発売当初から、2つに分けられるブローボトル容器に入っています。
＜チョココーヒー＞をはじめとしたなめらか食感が楽しめる商品や、ひんやり爽やかで濃厚なフルーツ感を楽しめる商品など、フレーバーによって素材や食感にこだわっていることも大きな特長です。

パピコの想い：なめらかな食感と冷たさで、心身をリフレッシュ！　喜びも2倍に！

パピコは、**なめらかな食感と冷たさで心身をリフレッシュさせることで、人々の前向きな気持ちをサポートしたい**、という想いで活動しています。さらに、パピコの最大の特長とも言える、2つに分けられるブローボトル容器。2人で分け合ったり、贅沢に独り占めしたり、色々な楽しみ方で**「喜びが2倍」になること**も、パピコならではの特長として大切にしています。

パピコの歴史

1974年　パピコ誕生

・1974年　パピコ＜乳酸ミルク＞発売
・1977年　パピコ＜チョココーヒー＞発売

発売当時のパピコ＜乳酸ミルク＞。女の子と水玉模様を描いた、爽やかなパッケージでした。　→

発売当時のパピコ↑
＜チョココーヒー＞

1974年、現在の＜ホワイトサワー＞の原型となるパピコ＜乳酸ミルク＞が発売されました。**子どもの好きな乳酸飲料を氷菓にすることをコンセプトに**試作を繰り返し、白いアイスを2つに分けられるブローボトル容器に入れ、口は開封しやすく工夫しました。片手で持って手軽に吸えるという形状から、当時は幼児向けに発売されましたが、意外にも中学生が多く買っていることが分かり、**1977年には姉妹品の＜チョココーヒー＞を発売**し、大ヒットとなりました。コーヒーにチョコレートを加え、他にはない味を作り上げたことが成功の要因でした。

◆パピコはなぜ、２つに分けられるようになっているの？

1970年代、グリコ W（ダブル）ソーダアイスという２つに分けられるバーアイスを発売していました。これは子どもをターゲットにしており、仲の良い友達同士で分け合える遊び、コミュニケーションツールとして買われることを想定していました。これを参考に、**２本で１つの形態にして、友達同士、親子で気軽にみんなで分け合って食べられるアイスとして「パピコ」が発売されました。**企画当初は１本で検討をしていましたが、なかなか「パピコ」らしさを出すことができず、グリコWソーダアイスにならって「２本で１つ」にしたところ、楽しさが加わり、急にお客さんの支持を得ることができて発売に至りました。この特徴的な形は、現在も大切に受け継がれています。

1974年の
「グリコWソーダアイス」

◆パピコの名前の由来は？

諸説ありますが、下記の理由から「パピコ」という名前がついたと言われています。

①当時、江崎グリコでは**破裂音「ぱぴぷぺぽ」が入った名前の商品がヒットする、というジンクスがあった**ため。
（他の商品例：ポッキー、プリッツ、プッチンプリン、カプリコ　など）

②リズムよく覚えやすく、子どもにも発音しやすい語感のため。

1987年　コンビニが急成長、パッケージの向きが縦から横に

1970年代～1980年代にコンビニが台頭し、**1987年、パピコもコンビニの店頭に並ぶことを想定して、それまで縦型だったパッケージを横型に変更**しました。女の子の絵柄もなくし、「papico」のロゴとデザインを大きく表示することで、ブランドの認知拡大を図りました。1998年～2014年にホワイトサワーのみ縦型に戻った時期もありましたが、現在は再び横向きのパッケージに統一しています。

1986年

1987年

1991年　マルチパック発売

1991年、「つよいぞパピコ」という名前で箱型のマルチパックを初めて発売しました。マルチパックは親が子ども用に買うことが多いという背景から、**「親が安心して子どもにあげられるアイス」というコンセプトのもと作られた、カルシウムとビタミンCが入った健康志向のパピコ**でした。

1998年　生産技術の向上により、「なめらか食感」に！

1998年にパピコは大きく進化し、**「ソフトな口溶けが新しい　パピコ＜チョココーヒー＞」をリニューアル発売**しました。ミルク・チョコ・コーヒーのバランスを絶妙のブレンドに改良し、押し出しやすく食べやすい、**現在のソフトな食感に改良**したところ、大好評となり、売上もこの年を境に右肩上がりへと転じました。2017年には製造過程に「スパイラル急凍」が導入されるなど、現在は更に生産技術が向上し、よりなめらか食感が楽しめるようになっています。

2008年　＜チョココーヒー＞に生チョコが入り、売上増！

2008年には一番人気の**＜チョココーヒー＞に生チョコを配合**し、カフェラテと生チョコのとろけるなめらかなあじわいが楽しめるようになりました。これがお客様にヒットし、パピコはこの間も順調に売上を伸ばして行きました。

現代のパピコの素材へのこだわり

現在も、パピコは＜チョココーヒー＞と＜ホワイトサワー＞を基幹品に据えながら、フルーツ味やマルチパックを発売し、今まで多くのフレーバーを発売しています。

意外と知られていませんが、実はそのおいしさを引き出すために**「良質な素材」にこだわっていることが特長**です。例えば、＜チョココーヒー＞のコーヒー豆は一般的に良品種と言われるグアテマラ産を主に使用しており、華やかな香りが楽しめます。また、生チョコは菓子メーカーならではのこだわりの自社製造品を使用。＜ホワイトサワー＞は乳酸菌を3種類配合し、爽やかで甘酸っぱい発酵由来のおいしさを実現しています。

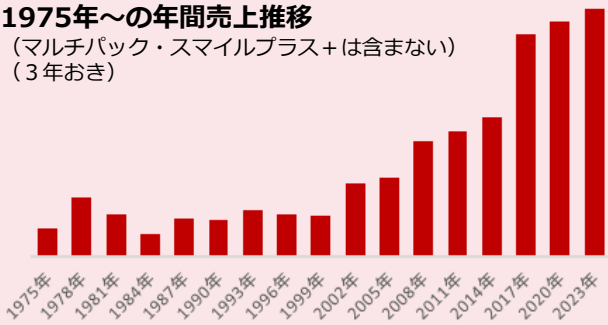
◆パピコの累計販売個数は40億個以上！※

1998年の「なめらか食感」実現を皮切りに、様々なリニューアルやコミュニケーション施策を経て、**パピコは売上を右肩上がりに伸ばしてきました。**

特に**2016年からは「なめらか食感」を訴求するコミュニケーションを拡大。**「パピコはガリッとしていません」というメッセージは多くの方に驚きと共感を与え、売上も大きく伸長しました。

※1982年～2023年

1975年～の年間売上推移
（マルチパック・スマイルプラス＋は含まない）
（３年おき）



パピコはどう作られているの？千葉工場に潜入！

工場見学ができるグリコピアCHIBA

千葉県野田市にある「グリコピアCHIBA」ではパピコとセブンティーンアイスの製造工程が見学できます。

所在地：〒278-0041　千葉県野田市蕃昌新田字溜台 10番地

オープン日：2017年7月13日

入場料：無料（完全予約制）

営業時間・休館日：下記サイトよりご確認いただけます。
https://www.glico.com/jp/enjoy/experience/glicopia/chiba/

パピコの製造工程

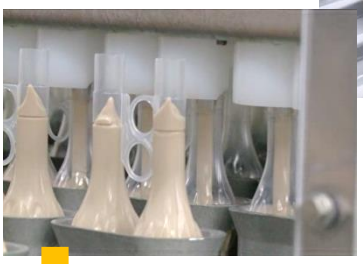
①混合・殺菌・熟成

タンクでアイスクリームミックスの材料を混ぜ合わせ、均質化・殺菌した後、「エージングタンク」と呼ばれる巨大なタンクで温度を4℃まで下げて熟成させます。

②フリーザーで冷やしながら空気を含ませる

エージングタンクで4℃まで下げたアイスクリームミックスを更にゆっくりと温度を下げながら、空気を混ぜ合わせて冷えたタンク内で撹拌させることで、ふんわりとなめらかになります。

③容器に充填して・・・



パピコの容器をロボットがピックアップして、空気を入れてセットします。

トントンと2回はずませることで空気を抜き、その後封をします。

④パピコ名物！「スパイラル急凍」

-35℃の冷凍庫の中を上から下にらせん状に回転するレーンにのせて、パピコを急速に冷やします。**<u>回転させながらムラなく冷やすことで、よりなめらかな食感に仕上がります。</u>**35分かけて、-3℃から-10℃までしっかり冷やします。

⑤包装

⑥箱詰め

⑦出荷！

意外と知らない！パピコトリビア

①不動の人気フレーバー＜チョココーヒー＞が実はすごい！

パピコの定番フレーバーである＜チョココーヒー＞と＜ホワイトサワー＞。発売はホワイトサワーの方が早く、その後も多くのフレーバーを発売してきましたが、**どの時代も不動の1番人気は＜チョココーヒー＞**でした。**現在もパピコの売上のおよそ半分をチョココーヒーが占めています。**

チョココーヒーは「スムージー」でありながらも**氷を一切使用しておらず**、生チョコとミルクコーヒーが混ざり合った、とろける食感が特長です。

チョコの甘さの後にコーヒーが香る、他にない独特のフレーバーも人気の秘密

②＜ホワイトサワー＞は毎年、夏と冬で味が変わっている

年間を通して販売している＜ホワイトサワー＞ですが、実は2015年以降、**夏と冬でそれぞれ一層おいしく食べられるよう、季節に応じた商品を提案してきました。**夏はさっぱり食べられるよう、ひんやり爽やかですっきりとした味わいに。冬は＜ホワイトサワー濃い味＞として発売し、よりなめらか食感、かつクリーミーな味わいが楽しめます。

2023年夏パッケージ

2023年冬パッケージ

③パピコを開けるときに引っ張るリングは気持ちよく開けられるよう、緻密に設計されている

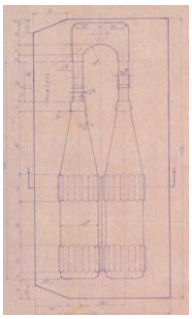
パピコのブローボトル容器を開けるときに引っ張るリング、実は発売当初はリングはありませんでした。**2004年に容器を見直し、パッと見ただけで開け方が分かり、かつ簡単に気持ちよく開封できるように、何度も検証を重ねてリング付きのデザインが設計されました。**この開封方法の正式名称は「リング式イージーオープン」。

ちなみに、リングが付いたパピコの先端部分は社内では「パピコのアレ」と呼ばれています。2019年にグリコクラブ会員（当社の会員制コミュニティ）118名へ**「パピコのアレをどんな名前で呼んでいますか？」**とのアンケートを取った結果、ＴＯＰ3は、以下の通りでした。

１位：「先っぽ」、「先っちょ」
２位：「フタ」
３位：「パピコの上」

こんな珍しい名前も挙がりました。

番外編：「ママの分」「ポッチ」「おまけ」「パピコの悲劇」


発売当初の設計図

④8月5日は「パピコの日」

◆パピコの日とは：

「パピコの日」は、2019年に江崎グリコが制定。**「大切な人とパピコを分け合う日」**として、2人で「パピコ」を分け合い、前向きで明るい気持ちも分け合って欲しい、との願いを込めています。現在では、**1人でも2人でも「パピコ」を楽しんでいただきたい、「パピコ」を食べてリフレッシュしていただきたい、**という思いを込めて様々なコミュニケーションを展開しています。

日付は8と5で「パピ（8）コ（5）」と読む語呂合わせと、パピコ1本の形が数字の「8」に、パピコ2本をパキッと分けたときは漢数字の「八」に似ており、そんな2本1組のパピコの「はんぶんこ（5）」を楽しんで欲しい、と制定しました。

■「パピコ」ブランドサイト：https://jp.glico.com/ice/papico/
■「パピコ」公式X：https://x.com/PAPICO_JPN