

2024年12月4日

旬のりんごのおいしさをぎゅっと凝縮した、 「アイスの実〈濃密りんご〉」 12月9日（月）より発売

江崎グリコ株式会社は、ぎゅっと凝縮された素材の濃い味わいが特長のロングセラーブランド「アイスの実」から、「アイスの実〈濃密りんご〉」を2024年12月9日（月）より全国発売します。

「アイスの実」は、「ぎゅっと凝縮した素材の濃い味わいで、手軽にリフレッシュしていただきたい」という思いで、商品や施策を展開しています。今年の冬は、旬のりんごのおいしさをぎゅっと凝縮した本商品を発売します。

■ 商品特長

1. 秋冬が旬のりんごのおいしさをぎゅっと凝縮

りんごの旬は10月から2月ごろと言われています。贅沢にりんご果汁・果肉を60%使用することで、旬のりんごのおいしさを一粒にぎゅっと凝縮した濃い味わいになっています。また、口に入れた瞬間に香りが広がるように、表層のコーティング部分に香りの良い混濁果汁[※]を使用しています。

2. りんごの果肉食感が楽しめる

果汁だけでなく果肉も入っているため、りんご果肉のつぶつぶ感が楽しめます。

3. 素材にこだわり、国産ふじりんご果肉5%を使用

果肉には、りんごの代表品種とも言われ、世界中で愛されているふじりんごを使用。収穫時期が遅く、11月ごろに収穫される晩生種であり、甘味が強く香りが良い点が特長です。

「アイスの実」ブランドは、今後もぎゅっと凝縮した素材の濃い味わいが楽しめるひとくちジェラートとして、お客様のリフレッシュシーンに寄り添ってまいります。

[※]混濁果汁とは、果物を搾汁したままの果汁のこと。その後、食物繊維などの混濁物を除去したものを透明果汁（またはクリア果汁）といいます。



■ 商品概要

商品名	アイスの実<濃密りんご>
パッケージ	
内容量	84ml (7ml×12コ)
希望小売価格	184 円前後 (税込)
商品特長	<ul style="list-style-type: none">・素材本来の味わいが凝縮した、ほどよい甘さで後口すっきり楽しめるひとくちジェラート。・国産ふじりんご果肉 5%使用、ブラジル産混濁果汁 55%使用。
発売日	2024 年 12 月 9 日 (月)
ブランドサイト	https://cp.glico.com/icenomi/
公式 X	https://x.com/icenomi_jpn (@icenomi_JPN)