

報道関係者 各位

## 総料理長・徳岡邦夫 監修 ひとくち野菜ジェラート 『アイスの実 <国産野菜シリーズ>』が全国販売\*開始

時下ご健勝のこととお慶び申し上げます。

京都吉兆 総料理長・徳岡邦夫（京都市右京区）は、昨年に引き続き、江崎グリコ株式会社と共に自然食物由来の原料のみで仕上げた『アイスの実<国産野菜シリーズ>』を共同開発。昨年の7月に百貨店・通販限定で同シリーズを販売し完売となり、好評を博したことをうけ、今年はよりお求めやすい価格で販売エリアも拡大。9月1日（火）より数量限定で全国\*のコンビニエンスストアを中心に販売開始となります。

日本の野菜のおいしさを、一粒にぎゅっと凝縮させたひと口サイズのジェラートです。香料、着色料、人工甘味料を使用せず、選び抜いたこだわりの原料のみを使用。世界中の子供たちに安心して食べていただきたい“愛ス”です。



### 《国産とうもろこし》

北海道産スーパースイート種を使用。  
風味豊かな甘さのある味わい。

### 《国産かぼちゃ》

北海道産えびす種を主体に使用した、  
甘味のあるまろやかな味わい。

### 《国産紫いも》

国産アヤマラサキ種を使用した、  
クリーミーな味わい。

### 香料・着色料・人工甘味料を使用しない「アイスの実」

アイスクリームには、色合いや香り、甘味を補う‘香料’や‘着色料’、‘人工甘味料’が使用されることが多く、量販品を製造するには不可欠とわれてきました。しかしこのたび、「今の日本の食品加工技術をもってすれば、余分な添加物を使用しなくてもアイス製品（ラクトアイス）はできるのでは」との徳岡の発想により、コンセプトを“世界中の子供たちに安心して食べていただけるアイス”とし、自然食物由来の原料のみで仕上げました。

### 国産野菜の甘みを生かした「アイスの実」

日本料理屋を営む中で日々痛感する国産食材の技術力や品質の高さ。野菜もまた、甘さ・うま味・食感や風味の良さなど、日本人の嗜好に合わせ、生産者の努力によってつくられた、世界に誇れる技術の賜物です。特に、国産野菜のおいしさの特徴はその甘みであり、とうもろこし・かぼちゃ・さつまいもの糖度は、メロンやぶどうと同じくらいだといわれています。

国産野菜の甘さを生かした「アイスの実」をご賞味ください。

商品価格：200円（税別）

内容量：84ml（7ml×12個）入り

発売日：2020年9月1日（火）

販売先：

一部のコンビニエンスストア（全国\*）\*沖縄県を除く / 江崎グリコ 通販サイト / 京都吉兆 通販サイト「京都吉兆の贈りもの」（通販サイトでの発売は時期が変更になる可能性があります）

報道関係者様  
本件へのお問い合わせ先

株式会社 京都吉兆 文化創造部 文化広報課 谷

TEL 075-881-8110 / [担当直通] 080-9653-9933 E-mail web@kyoto-kitcho.com  
(受付時間 9時～17時)