

報道関係者 各位

## 好評につき、今年も販路を拡大して販売スタート！

### 総料理長・徳岡邦夫監修の『アイスの実<国産野菜シリーズ>』が進化して再登場

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(以下、江崎グリコ)と共に開発した『アイスの実<国産野菜シリーズ>』を10月18日(月)より数量限定で、全国のコンビニエンスストア・一部スーパー・通信販売で販売。また京都吉兆オンラインショップ「京都吉兆の贈りもの」でも、特別セットをお買い求めいただけます。

今季は、京都吉兆の食材の調達～製造におけるこだわりを、アイスの実に応用することでおいしさがバージョンアップ！昨年は、早々に販売終了する店舗もあり、リクエストを多数いただいたことを受けての再販売です。

国産のかぼちゃ、とうもろこし、さつまいものおいしさをそのまま一粒に凝縮させた一口サイズのジェラート。香料、着色料、人工甘味料を使用せず、自然由来の原料のみで作上げた、大人も子供も安心して食べていただける“愛ス”です。



#### 国産とうもろこし

北海道産スーパーズイート種を使用。  
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。

#### **NEW** 国産さつまいも

鹿児島県・茨城県産紅はるか種を使用した、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」。

アイスクリームは、色合いや香り、甘味を補う為‘香料・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考えられてきました。しかし徳岡の「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、江崎グリコの技術により、自然食物由来の原料のみで仕上げた「アイスの実」が実現しました。

#### ベースとなる素材は国産野菜100%。野菜の甘みを生かすために更に進化した技術を。

京都吉兆では、でんぷん質の多い野菜は、しばらく氷室で低温保存し、50~60℃程度で調理をしています。素材の甘みを最大限に引き出すためのテクニックです。特に中温調理は、でんぷんを分解し糖にする酵素‘アミラーゼ’が壊れず、素材の甘味が引き立ちます。今回の「アイスの実」には、これらを応用して製造。糖度の高い野菜を選定のうえ、収穫後も糖度を上げる為、かぼちゃ・さつまいもは低温保管をして追熟を。また加工は、野菜の風味を損なわずにうま味が増す中温で。さらに全体のバランスをとる隠し味には、国産きび砂糖®\*を使用し、野菜本来の甘さを引き立てるココの深い味わいにバージョンアップしました。

\* 本商品は、日新製糖株式会社の「きび砂糖」を使用しています。「きび砂糖」は日新製糖株式会社の登録商標です。

「アイスの実」は、江崎グリコの発売36年目となるブランドです。  
 また『アイスの実<国産野菜シリーズ>』は、今年で発売3年目を迎えました。  
 今年は、昨年人気だった品種に加えて、新たに<国産さつまいも>が登場。  
 鹿児島県・茨城県産“紅はるか”を使用。紅はるかは、さつまいもの中で糖度が  
 高いと言われている品種です。甘味の強い紅はるかの豊かな味わいをアイス  
 として楽しんでいただけるようになりました。  
 野菜が元々持つ、優しい甘さと風味を、ぜひ一度ご賞味くださいませ。



### 総料理長 徳岡 邦夫 コメント

日本の野菜のおいしさを、一粒にぎゅーっと凝縮させたひと口サイズのジェラート  
 がさらにバージョンアップしました。冷暗所で野菜を寝かせる、低温調理するなど  
 野菜の加工前管理、調理法など、自然な甘味を引き出すための工夫をいろいろ  
 アドバイスさせて頂きました。

また、さらに野菜の味を引き立てるため、ミネラルが豊富なきび砂糖®を使用し  
 コクのあるまろやかな味わいに仕上げています。もちろん香料、着色料、人工甘味料  
 を使用せず、自然由来の食材だけで仕上げたアイスです。大人だけでなく、大人が  
 子供に安心して薦められるアイスです。



### オンラインストア「京都吉兆の贈りもの」

“食べる・作る・贈る”楽しみを多くの方々に感じていただきたいと考え、幅広い商品  
 をご用意しております。

ご自宅で楽しむ季節の“料亭直送料理”や、ご挨拶や日常のささやかな贈りもの  
 におすすめのギフト商品、ご家庭の料理をワンランクアップさせる各種調味料など、用途  
 や予算に合わせて、お気軽にお買い物くださいませ。

### 《商品概要》

商品名	アイスの実<国産とうもろこし> / アイスの実<国産かぼちゃ> / アイスの実<国産さつまいも>
価格	オープン価格
内容量	各 84 ml (7 ml × 12 個) 入り
発売日	2021 年 10 月 18 日 (月)
販売先	全国のコンビニエンスストア・一部スーパー・通信販売で販売

商品名	アイスの実<国産野菜シリーズ> 詰合せ
価格	本体価格 3,700 円 (税込 3,996 円 / 送料別)
セット内容	とうもろこし 6 袋・かぼちゃ 3 袋・さつまいも 3 袋 入
販売期間	ご予約 ... 2021 年 10 月 18 日 (月) ~ 12 月 20 日 (月) / お届け ... 2021 年 10 月 24 日 (日) ~ 12 月 31 日 (金)
販売先	京都吉兆の贈りもの ( <a href="https://shop.kyoto-kitcho.com/">https://shop.kyoto-kitcho.com/</a> )

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](mailto:web@kyoto-kitcho.com)  
 (受付時間 9 時~17 時)