

2022年3月22日

こだわりを進化させた「パピコ」で、手軽にリフレッシュ 「パピコ〈チョココーヒー〉」は生チョコを160%に 「パピコ〈ホワイトサワー〉」は発酵乳を110%に それぞれ増量してリニューアル発売！

江崎グリコ株式会社は、なめらかな食感が特長のロングセラー商品「パピコ〈チョココーヒー〉」を2022年3月28日（月）に、「パピコ〈ホワイトサワー〉」を2022年4月18日（月）に、全国でリニューアル発売します。「パピコ〈チョココーヒー〉」は生チョコレートを従来の160%に増量し、「パピコ〈ホワイトサワー〉」は乳酸菌から作られた発酵乳を従来の110%に増量します。

「パピコ」は、その独自のなめらか食感で心と体をリフレッシュしてほしいという思いで活動しています。忙しい毎日の中で、パッと手軽に気分転換をして、前向きな気持ちになりたい時や、もうひと頑張りしたい時にぴったりです。特にうちで過ごす時間が増え、気持ちの切り替えが難しくなっている今、素材を生かした味わいとなめらかな食感に、片手で食べられる手軽さが合わさり、生活の中の様々なシーンにおけるリフレッシュの時間を提供しています。そんな「パピコ」の長年の人気フレーバー2品が新たにパワーアップします。

■「パピコ〈チョココーヒー〉」のリニューアル内容

生チョコレートとミルクコーヒーを絶妙にブレンドした〈チョココーヒー〉は、生チョコレートを従来の160%に増量。最後まで食べ飽きないちょうどよい甘さや、スッキリとした後口といった特長はそのままに、生チョコの味わいと、とろけるなめらかな食感を強化しました。生チョコは、チョコレートも製造するメーカーならではのこだわりの自社製造品を使用しています。

■「パピコ〈ホワイトサワー〉」のリニューアル内容

爽やかな味わいが特長の〈ホワイトサワー〉は、乳酸菌から作られた発酵乳を従来の110%に増量。ちょうどよい甘さや微細な氷の粒が入った食感、甘酸っぱさとスッキリとした後口といった特長はそのままに、爽やかな酸味と乳のコクを強化しました。乳酸菌は3種類100億個※配合しており、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」はこれからも、素材と食感にこだわる進化を続け、心身をリフレッシュさせることで、みなさまの前向きな気持ちをサポートしてまいります。



※本品の乳酸菌は殺菌されています。

■商品概要

商品名	パピコ<チョココーヒー>	パピコ<ホワイトサワー>
パッケージ		
内容量	160ml (80ml×2本)	160ml (80ml×2本)
希望小売価格	152円前後(税込)	
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・生チョコレートとミルクコーヒーを絶妙にブレンドした、こだわり素材のフローズンスムージー。 ・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。華やかな香りが楽しめます。 ・生チョコレートはチョコレートも製造するメーカーならではのこだわりの自社製造品を使用しています。 ・生チョコレートを従来の160%に増量し、味わいと、とろけるなめらかな食感を強化しました。 	<ul style="list-style-type: none"> ・爽やかな味わいが特長の、こだわり素材のフローズンスムージー。 ・乳酸菌を3種類100億個※配合し、爽やかで甘酸っぱい発酵由来のおいしさです。 ・微細な氷の粒が入っていて、ひんやり甘酸っぱい味わいです。 ・乳酸菌から作られた発酵乳を従来の110%に増量し、爽やかな酸味と乳のコクを強化しました。 <p>※本品の乳酸菌は殺菌されています。</p>
発売日	2022年3月28日(月)	2022年4月18日(月)
ブランドサイト	https://jp.glico.com/ice/papico/	
公式 Twitter	@PAPICO_JPN (https://twitter.com/PAPICO_JPN)	