



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2026年3月5日

バニラアイスの新常識

できたて実感！パリパリッモナカ+バニラアイスで 超絶コンビネーションバニラを体験！

森永製菓バニラモナカジャンボ presents コンビネーションバニラスタジオ
3月13日（金）～3月15日（日）期間限定オープン

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長 COO・森信也）は、「バニラモナカジャンボ presents コンビネーションバニラスタジオ」を3月13日（金）～15日（日）の3日間、渋谷区道玄坂にて期間限定でオープンいたします。本イベントは、主力商品である「バニラモナカジャンボ」を通じて森永製菓が提唱する、「コンビネーションバニラ※」を体感できる期間限定ショップです。なお、本イベントは事前予約制となります。

パリパリッ食感の「バニラモナカジャンボ」のモナカに、イベント限定特別仕様のバニラアイスをお好きなだけ盛り付け、できたてならではの超絶「コンビネーションバニラ」のおいしさをお楽しみいただけます。バニラアイスを単体で楽しむだけではなく、異なる食感を組み合わせることでより五感が刺激され、一口目から最後まで変化に富んだ食体験が楽しめる「コンビネーションバニラ」の魅力をお伝えし、バニラアイスの新たな王道として、定着・拡大を目指してまいります。

※当社では、なめらかなバニラアイスに、ビスケットやコーン、もちなど食感の異なる素材を組み合わせることにより、バニラアイスをよりおいしく楽しめる商品を「コンビネーションバニラ」と新たに定義しました。



■できたて実感！パリパリッ食感モナカ+バニラアイスが織りなす「コンビネーションバニラ」のおいしさが楽しめる

「バニラモナカジャンボ presents コンビネーションバニラスタジオ」のポイント

STEP1 アーモンドを練り込んで洋菓子風に仕上げた「バニラモナカジャンボ」のモナカを、まずはそのまま一口お召し上がりいただきます。できたてのようなパリパリッ食感と、香ばしさが楽しめます。

STEP2 アイスクリーム規格ならではのコクのあるアイスをご自身でお好きなだけ盛り付けられます。アイスは本イベント限定の特別仕様で、絞り出しやすいソフトクリーム仕立てです。

STEP3 最後に、二つの要素を組み合わせ召し上がっていただきます。組み合わせが生む食感と風味のコントラストにより、「コンビネーションバニラ」のおいしさと高い満足感をご体験いただけます。



■ イベント実施概要

- ・イベント名：コンビネーションパナモナカスタジオ
- ・開催日：2026年3月13日（金）～15日（日）
- ・開催時間：11:00～19:00
- ・開催場所：ZeroBase 渋谷（東京都渋谷区道玄坂 2-5-8）
- ・参加方法：LINE を使用した事前予約制 ※参加費無料
（森永製菓ジャンボ公式 LINE アカウントにて 2026年3月5日 17:00 より受付開始予定）
森永製菓ジャンボ公式 LINE アカウント <https://lin.ee/PUEZ36Q>
- ・特典：ハッシュタグ投稿でジャンボオリジナルシールをプレゼント
- ・注意事項：定員に達し次第、受付終了となります。
混雑した場合はスタッフの指示に従ってお並びいただくなどお願いすることがあります。
お一人様 1 回までとさせていただきます。
その場でお召し上がりいただきゴミは指定場所へお願いします。

【参加申込フロー】

① 森永製菓ジャンボ公式 LINE アカウントを友だち登録

以下 URL よりご登録をお願いします。

<https://lin.ee/PUEZ36Q>

② 注意事項を確認

電子整理券に関する注意事項をご確認のうえ、お申し込みください。



③ 希望日時を選択

LINE メニュー内の「入場整理券」を選択し、ご希望の日時枠を選択してください。

④ 整理券発行

申し込み完了後、電子整理券（QR コード）が発行されますので、会場受付にて、LINE 画面に表示される QR コードをご提示ください。



・注意事項

- ・おひとり様 2 枚までお申し込み可能です。
- ・2 名でお申し込みの場合、代表者様の LINE に電子整理券が発行されます。当日は必ずお揃いのうえご来場ください。
- ・呼出し通知が届くまでは、会場付近での待機はご遠慮ください。
- ・入場可能時間になると LINE にて入店用 QR コードを配信します。ご入場時にご提示ください。
- ・小学生以下のお子様は保護者の同伴が必要です。
- ・小学生以下のお客様および付き添いが必要なお客様は、1 名様まで整理券なしで同伴入場が可能です。
- ・電子整理券は当日の指定時間のみ有効です。
- ・指定時間内にご来場いただけない場合、混雑状況によりご入場いただけない可能性がございます。
- ・紛失・盗難による再発行はいたしかねます。

■数多くの菓子のロングセラーブランドを有し、多様な食感を作り出してきた森永製菓が提唱する「コンビネーションバナラ」戦略

近年のアイスクリーム市場では、なめらかなアイスにザクザク・もちもちなど異なる食感の素材を組み合わせる「コンビネーションタイプ」の商品が増えています。この潮流はバナラアイス市場にも波及し、「コンビネーションタイプ」が高い伸長率を示しています。従来、バナラアイスはなめらかなクリーム感そのものを味わうのが定番とされ、長年にわたり王道のスタイルとしてその価値を磨いてきました。しかし、SNS 上でメロメロのある動画に日常的に接し、倍速視聴の一般化や、楽曲の短尺化が進むなど、情報のテンポが加速する環境に人々が慣れる中、変化や強いコントラストを楽しむ嗜好が広がっていると考えています。こうした背景から、異なる食感を組み合わせることで最後まで変化を楽しめる商品が支持を集めていると捉えています。

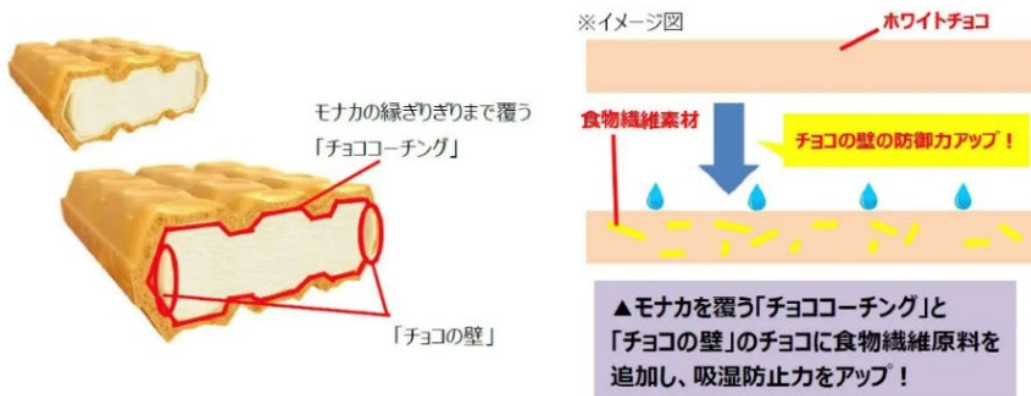
当社では、このように最後まで変化に富んだ食体験が楽しめるバナラアイスを「コンビネーションバナラ」と新たに定義しました。これまで、バナラアイスはそのなめらかさを味わうのが王道でしたが、異なる食感の素材と組み合わせることにより、より五感を刺激し、バナラアイスの魅力を一層引き出すことができます。例えば、ソフトクリームは、なめらかなアイスとコーンが加わることで、食感・風味のコントラストが生まれ、最後まで飽きずにおいしくお楽しみいただくことができます。

当社は、ロングセラーの菓子ブランドを多数有し、長年にわたり多様な食感づくりに取り組んでまいりました。そうして培った知見を生かした主力商品「バナラモナカジャンボ」には、「ソフトクリームのコーンとアイスと一緒に味わえる下の部分のおいしさ、最初から最後まで続く」といったお声をお寄せいただきます。パリッとしたモナカ皮となめらかなバナラアイスのコントラストが生み出す、変化に富んだおいしさを一口目から最後のひと口までお楽しみいただけます。バナラアイスのおいしさをより引き立てる楽しさと満足感に満ちた「コンビネーションバナラ」の魅力、ポップアップショップの開催やテレビ CM などのコミュニケーション施策を通じてお伝えし、バナラアイスの新たな王道としての定着・拡大を目指してまいります。

■10年で売上は約2倍に。大ヒット商品「バナラモナカジャンボ」のおいしさの秘密

絶え間ない進化が生み出す「パリパリッ」の食感。構想3年、夢に出るほどの試作を繰り返して生まれた「チョコの壁」

単にアイスをモナカで挟むだけでは、アイスからモナカに水分が移ってしまい、モナカのパリパリ感が損なわれます。そこでモナカの吸湿を防ぐため内側に「チョココーティング」を、上下のモナカが重なる両サイドに「チョコの壁」を設けています。「チョコの壁」は構想から3年を経て2021年に生まれ、2024年にはさらに吸湿防止力が向上しました。「コンビネーションバナラ」として最高の味と食感を楽しんでいただくべく、森永製菓では日々研究を重ねています。



また、「バナラモナカジャンボ」はバナラ好きのためのアイスとして開発され、「チョコモナカジャンボ」とは品質が大きく異なります。

①「アイスクリームグレード」のバナラアイス

「バナラモナカジャンボ」のバナラアイスは乳固形分15%、そのうち乳脂肪分が8%以上含まれる「アイスクリーム」グレードです。コクがあるのに、後味はすっきりしていて食べ飽きない、考え抜かれた品質です。「チョコモナカジャンボ」は「アイスマルク」グレードで、こちらはチョコと食べた時のバランスを計算しつくした上での品質です。

②原材料が違う、洋菓子風パリパリッ食感のモナカ

「バナラモナカジャンボ」のモナカは、アイスクリームに合う味わいを研究し、アーモンドを練り込み洋菓子風に仕上げています。見た目はほぼ同じでも「チョコモナカジャンボ」とは原材料から異なります。

■商品概要

商 品 名	バニラモナカジャンボ
画 像	
種 類 別	アイスクリーム
内 容 量	150ml
参考小売価格	180 円（税別） / 194 円（税込）
販 売 地 区	全国 / 全ルート