

2018年5月

## かき氷でもアイスでもない濃厚氷。濃密ソース×微細氷の新感覚 新ブランド「蜜と雪」抹茶・いちご・レアチーズ

6月4日(月)より、全国にて新発売

森永乳業は、濃密ソースと微細氷が絡みあい、今までにない食感と味わいが楽しめる「蜜と雪 抹茶/いちご/レアチーズ」の3商品を、6月4日(月)より全国にて新発売いたします。

新ブランド「蜜と雪」は、上掛けソースと微細氷の2層構造で、上掛けソースを“蜜”、微細氷を“雪”と表現して名付けました。コンセプトは「かき氷とアイスの両方の良さをもつ、ありそうでなかった新しい氷菓カップ」で、ターゲットの30～50代女性にアンケート調査を実施したところ、『冷たいケーキを食べているかのような新感覚』、『1年中食べたくなる濃厚な食感』、『高級感のあるおいしさ』などの評価をいただきました(※1)。

※1 当社調べ 2017年12月 30～50代女性 N=60

「蜜と雪」は、独自の製法による香り立ちがよくやわらかい食感の自家製ソースと、舌触りのよい微細氷の絶妙な融合が新感覚の濃厚氷です。「抹茶/いちご/レアチーズ」のラインアップで、とろりとしたコクのある上掛けソースと、それぞれこだわりの素材を混ぜ込んだ微細氷の2層構造に仕上げました。異なる2つの味わいが口の中でとけあい、食べ飽きることなくぜひいたくな味わいをご堪能いただけます。

ぜひ、かき氷とアイスの両方の良さを持つ「蜜と雪」シリーズをお召し上がりいただき、今までにない食感と味わいをお楽しみください。



## 1. 商品特長

### <「蜜と雪」シリーズ共通>

- ①舌触りのよいなめらかな微細氷に、とろりとしたコクのある濃密ソースを上掛けした新感覚の氷菓カップです。
- ②香り立ちがよくやわらかい食感のソースは、当社で製造している“自家製ソース”です。
- ③異なる2つの味わいが口の中でとけあい、絡み合うことで、今までにない食感と味わいが楽しめます。

### <「蜜と雪 抹茶」>

- ①程よい苦味と渋味が感じられる宇治抹茶を使用したなめらかな食感の抹茶氷に、北海道産の小豆をアクセントとして混ぜ込み、食べ飽きない味わいに仕上げました。
- ②旨味が強い京都産宇治一番茶を使用した、とろりとした食感の抹茶ソースを上掛けしました。

### <「蜜と雪 いちご」>

- ①なめらかな食感のミルク氷に、甘味と酸味のバランスのよいいちご果肉を混ぜ込み、コクがありながら後味すっきりな味わいに仕上げました。
- ②いちご本来の風味を楽しめる、とろりとした食感のいちご果肉入りのソースを上掛けしました。

### <「蜜と雪 レアチーズ」>

- ①レモンで香り付けしたなめらかな食感のレアチーズ氷に、チーズの香りを効かせたチーズソースをカップの底に充填し、チーズの風味豊かな味わいに仕上げました。
- ②ブルーベリー、ラズベリー、ストロベリーを組み合わせた、とろりとした食感のミックスベリーソースを上掛けしました。



## 2. 商品概要

①商品名	蜜と雪 抹茶	蜜と雪 いちご	蜜と雪 レアチーズ
②種類別	氷菓		ラクトアイス
③包装形態	樹脂カップ、紙シール蓋		
④内容量	150ml		
⑤保存方法	要冷凍(-18℃以下)		
⑥カロリー	195kcal	162kcal	202kcal
⑦主要ターゲット	30~50代女性		
⑧主要売場	スーパーマーケット、一般小売店、CVS		
⑨希望小売価格	160円(税別)		
⑩発売日・地区	6月4日(月)・全国		
⑪JANコード	49410181	49410198	49410303

### 3. 開発担当者の話



#### ■マーケティング担当

「冷菓事業部 冷菓マーケティンググループ 尾田 京子(おだ きょうこ)」

2003年森永乳業入社、東京支社冷菓販売部に配属。

2008年に冷菓事業部広域営業担当、2012年同企画グループを経て、

2013年より現職。

#### ◆開発にかける思い

ロングセラーブランドが中心となっており、変化が少ない氷菓カップ市場に対して以前から、新しい価値を持った新ブランドを投入することで市場を活性化させたいと思っていました。振り返ってみると私自身が消費者として氷菓カップから随分遠ざかっていることに気がきました。私自身が食べたい氷菓カップ、周りの友人や知り合いに勧めたい氷菓カップとは、本格的な風味が味わえたり、「とろり」や「すっと」など様々な食感の変化をゆっくりと楽しむことができたり、食べるとすっきり気持ちが明るくなるようなものと考えました。その思いを一つひとつ形にしていくことで、この商品ができあがりました。

#### ◆開発時に苦労したこと、商品へのこだわり

お客さまが氷菓カップに求めることは「クールダウン」、「のどの渇きを満たしたい」、「食べごたえ」というさっぱり感と満足感の両得感でした。一方で氷菓カップのイメージには「硬くてザクザクしている」、「濃厚さを感じない」といったものがありました(※2)。

濃厚さや素材本来のぜいたくさがある味わいを感じながら、後味はすっきりさせるにはどのような食感や素材の組み合わせにしたらよいか、50回以上の検討を重ね、「蜜と雪」が誕生しました。

また、今までにない食感であることを伝えるためにデザインにもこだわりました。すっと溶ける雪のような微細氷の上に、蜜のようなとろりとしたソースが絡まっていく様子を約30案ものデザインから選びました。

※2 当社調べ 2017年10月 20～50代女性 N=300

### 4. CM

#### ■CM概要

タイトル:『新感覚』篇 30秒、15秒

出演者:箭内 夢菜(やない ゆめな)

放送開始日:6月8日(金)

エリア:全国



#### ■CMストーリー

まるで時間が止まったかのような幻想的な世界にツリーハウスが出現します。その家の中には印象的な歌声でレミオロメンの粉雪を口ずさむ箭内さん。カメラは机の上の「蜜と雪」、そして繊細な氷を彩る蜜のようなソースを映しだし、再び箭内さんの表情、今度はスプーンですくわれる「蜜と雪」へと転換します。そのすくいあげた「蜜と雪」を箭内さんが一口食べると「なんだろう、かき氷でも、アイスでもないこの感覚は。」と恍惚の表情を浮かべ、心が軽やかに弾み、空へと舞い上がります。新感覚の濃厚氷が一人の女性を幻想的な世界に誘い、「蜜と雪」を食べた途端、おいしさのあまり宙を舞う不思議な物語を表現しています。

## ■CM 撮影現場 こぼれ話

### 箭内さんの歌いながらの演技と「蜜と雪」を食べた後の幸せそうな表情にご注目！

今回のCMに出演の箭内さんは、オーディションで選ばれました。オーディション会場では、アイスを食べる表情、歌声、そして少し緊張気味ではにかむ仕草など、箭内さんの一挙手一投足がスタッフを魅了しました。実際の撮影では、オーディション以上の演技を披露いただき、まだ幼さも残る箭内さんの時折見せる朗らかな表情が、寒空の現場とは思えないほど、ほっこりと温かな空気を生んでいました。

### ファンタジーの世界を演出する作り込まれたセットに目を輝かせる箭内さんが印象的！

CM 冒頭に映るツリーハウス。アンティークな家具や綺麗なスタンドグラスなど実際にはカメラに映らなかった細部まで拘っています。また、ツリーハウスは全長およそ 5m になり、現場入りした箭内さんは目を輝かせながらセットを眺めていました。また、「蜜と雪」を食べた後、箭内さんが空へと舞い上がるシーンでは大型のクレーン車を用意し、上から紐を垂らしゆっくりと持ち上げています。「このシーンが一番楽しみ」と語っていた箭内さんは、臆することなく地上から 10m ほど持ち上がった際も無邪気に笑っていて、時折笑顔でスタッフに手を振っていました。



クレーンで持ち上げている様子

## ■プロフィール

箭内 夢菜(やない ゆめな) Seventeen モデル/女優

生年月日:2000年6月21日

出身地:福島県

特技:器械体操

趣味:ハローキティグッズ集め



### <最近の主な活動>

2017年、雑誌『Seventeen』にてミスセブンティーングランプリを受賞し、芸能活動を本格的に開始。

2018年7月よりTBS金曜ドラマ『チア☆ダン』にてレギュラーでの出演が決定している。

## 5. ウェブサイト

<森永乳業ウェブサイト> <http://www.morinagamilk.co.jp>

以上