

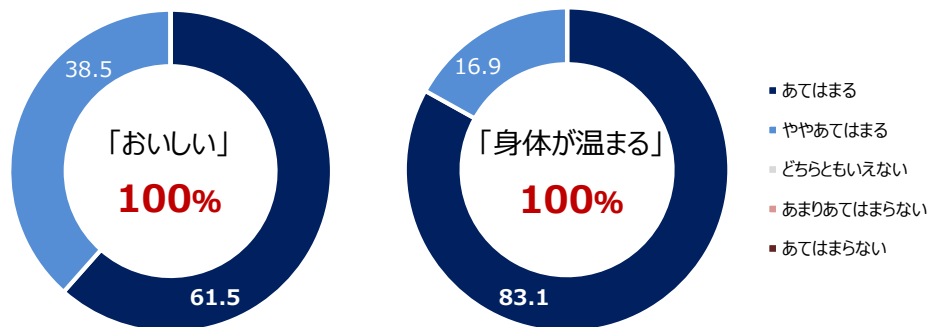
「森永のおいしい牛乳」おいしさ評価

「ホットミルク休憩」と「スマホ休憩」前後の「二次元気分尺度アンケート」および「主観アンケート」の実施後、本調査で使用した「森永のおいしい牛乳」のホットミルクを改めて試飲していただき、評価アンケートを行いました。

「森永のおいしい牛乳」ホットミルクは、「おいしい」「身体が温まる」で100%の評価を獲得！

「森永のおいしい牛乳」で作ったホットミルクについて、「おいしい」、「身体が温まる」と評価した人は、100%（「あてはまる」「ややあてはまる」合計）となりました（図6）。

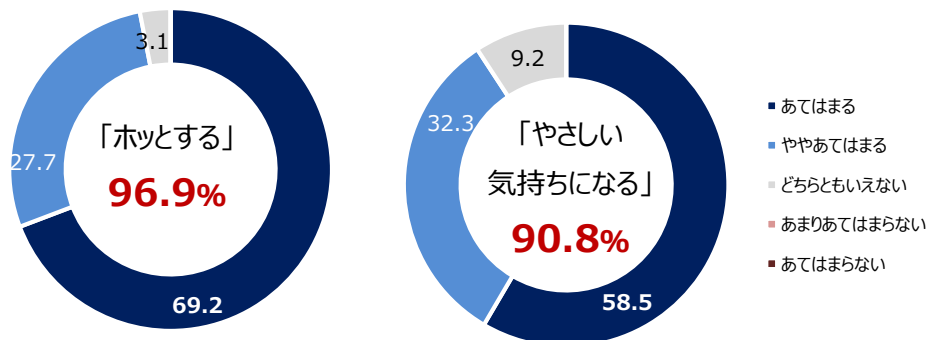
【図6】「森永のおいしい牛乳」おいしさ評価 ①「おいしい」、②「身体が温まる」(SA、n=65)



「ホッとする」96.9%、「やさしい気持ちになる」90.8%で、心まで包み込むホットミルク

また、「ホッとする」は96.9%、「やさしい気持ちになる」は90.8%が回答し（「あてはまる」「ややあてはまる」合計）、「森永のおいしい牛乳」で作ったホットミルクは、身体だけでなく、心も優しく包み込むことができます（図7）。

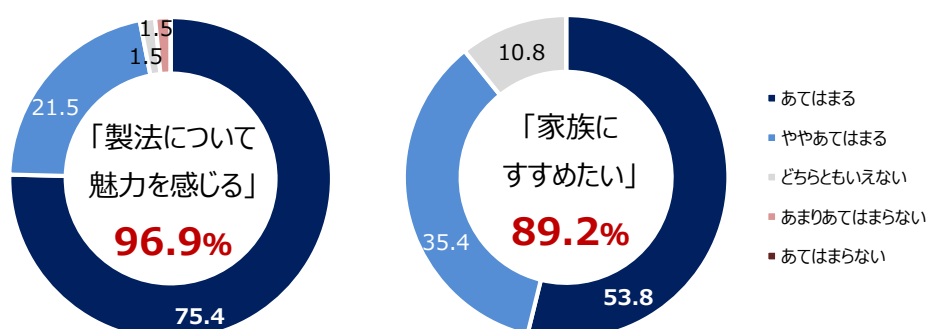
【図7】「森永のおいしい牛乳」おいしさ評価 ③「ホッとする」、④「やさしい気持ちになる」(SA、n=65)



「森永のおいしい牛乳」の「製法について魅力を感じる」96.9%、「家族にすすめたい」女性は9割に！

「森永のおいしい牛乳」の製法の解説をしたのち、「製法について魅力を感じる」とした人は96.9%（「あてはまる」「ややあてはまる」合計）となりました。また、89.2%（「あてはまる」「ややあてはまる」合計）と約9割にものぼる人が「家族にすすめたい」と回答しました（図8）。

【図8】「森永のおいしい牛乳」おいしさ評価 ⑤「製法について魅力を感じる」、⑥「家族にすすめたい」(SA、n=65)



「森永のおいしい牛乳」のおいしさ評価での自由回答では、「クセがなく、口当たりとのど越しが良く、後味すっきり。本当においしい牛乳」、「2歳の娘でもおいしく飲めそう」など、多くの声が寄せられました。

「森永のおいしい牛乳」についてのコメント(抜粋)

【味わいについて】

「コクがあり、後味がスッキリしていてバランスのとれた牛乳」(37歳)

「まるやかさとコクがしっかりと感じられ本当においしい」(37歳)

「クセがなく、口当たりとのど越しが良く、後味すっきり。本当においしい牛乳」(44歳)

「牛乳が少し苦手な人でもさっぱりと後味が良く、飲みやすい」(40歳)

「独特のくさみも全く感じられないので、家族のみんな、特に子どもと飲めそう」(51歳)

【気分に関して】

「ホッとするような気分で安心して飲める」(38歳)

「身体全体、特に胸のあたりがポカポカと温まる感じがした」(50歳)

【製法について】

「製法にこだわっていて、品質の良さを感じる」(41歳)

「作り手のこだわりで安心感が深まった」(48歳)

<「森永のおいしい牛乳」のご紹介>

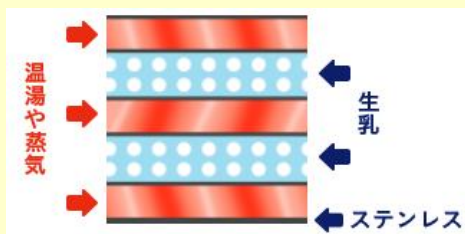
ホットにもおすすめ！やさしく蒸気をつつみ込む「森永のおいしい牛乳」

「森永のおいしい牛乳」のおいしい秘密

森永のおいしい牛乳シリーズは、生乳を“やさしく”蒸気をつつみ込んで、瞬間殺菌しています。この製法で加熱による独特の臭いを抑え、「コクがあるのに、後味すっきり」のおいしさを実現しています。

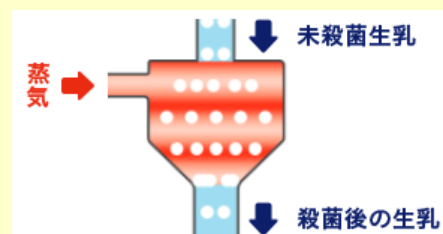
従来の殺菌法

ステンレスの間に生乳と温湯や蒸気を交互に流し込む方法。
(下記はイメージ図)



「森永のおいしい牛乳」

生乳をやさしく蒸気をつつみ込み、瞬間的に加熱殺菌・冷却。
この殺菌方法によって、加熱による独特の臭いを抑えすっきりとしたキレを実現。(下記はイメージ図)



森永乳業直伝！おいしいホットミルクの作り方

- ▶ 森永のおいしい牛乳 200ml をカップに注ぎ、ラップをせずにレンジ(500W)で約 1 分 30 秒！

※電子レンジの加熱時間は機種によって異なり、あくまでも目安ですので様子を見ながら加熱してください。

※電子レンジで加熱し過ぎると突然激しく沸騰する場合があります危険です。温め過ぎないように注意してください。

<愛され続けて 18 年。森永のおいしい牛乳の「おいしい秘密」>

◆おいしいヒントは酪農家の声から

牛乳のエキスパート、全国 600 名の酪農家のみなさんからヒントをもらってつくられました。開発の上で目指したのは、酪農家のみなさんが言う「においにくせがなく、口あたりとどごしがよくて、後味がすっきりした、本当においしい牛乳」。牛乳に含まれる脂肪球の大きさにこだわり、コクとキレのバランスを追求。そして最適な脂肪球の大きさを発見しました。

◆おいしさの探求と技術力

やさしく蒸気ですっきりとつみ込む「インフュージョン式殺菌法」を導入した「FTP 製法」(Fresh Taste Process)。「すっきりとしたキレ」と、脂肪球の均質化による「自然なコク」を実現しています。さらに、牛乳が光の影響を受けにくい色の研究を重ねた結果、濃いブルーが遮光性に優れていると判明。そして現在のパッケージの色にたどり着きました。

◆おいしさは関西から全国へ

2003 年 9 月、関西での先行発売を経て、全国へ。何より品質にこだわった牛乳として、おいしさをお届けしています。

詳しくは「おいしい秘密」特設サイトをご覧ください。<https://www.oishi-milk.com/secret/index.html>

森永のおいしい牛乳



やさしく蒸気ですっきりとつみ込む殺菌方法を採用。この製法で、加熱による独特の臭いを抑え、「コクがあるのに、後味すっきり」のおいしさを実現しています。おいしさへの自信があるから実現したストレートなネーミングの牛乳です。

発売地区：全国

内容量	500ml/1000ml	カロリー	137kcal(200ml当たり)
保存方法	要冷蔵(10℃以下)	原材料名	生乳100% (国産)
賞味期限	15日間	希望小売価格	希望小売価格は設定しておりません

森永のおいしい低脂肪牛乳



生乳を100%使用し、やさしく蒸気ですっきりとつみ込む殺菌方法を採用。まろやかな味とすっきりとした後味を実現しました。

発売地区：500ml 東北、首都圏、東海、北陸、関西、中国、四国、九州（沖縄除く）
1000ml 東北、首都圏、東海、北陸、関西、中国、四国

内容量	500ml/1000ml	カロリー	87kcal(200ml当たり)
保存方法	要冷蔵(10℃以下)	原材料名	生乳100% (国産)
賞味期限	15日間	希望小売価格	希望小売価格は設定しておりません

森永のおいしい高たんぱく脂肪0



やさしく蒸気ですっきりとつみ込む殺菌方法により、脂肪0タイプなのにコクのあるおいしさ。コップ1杯200mlでたんぱく質を10g摂取できます。

発売地区：首都圏、東海、北陸、関西

内容量	500ml/1000ml	カロリー	102kcal(200ml当たり)
保存方法	要冷蔵(10℃以下)	原材料名	脱脂濃縮乳(国内製造)、脱脂粉乳
賞味期限	15日間	希望小売価格	希望小売価格は設定しておりません

◆お問い合わせ先

森永乳業株式会社 広報 IR 部 渡辺 Tel 03-3798-0126 ✉ pr@morinagamilk.co.jp
ミルク事業マーケティング部 島田

お客さまからのお問い合わせ先 お客さま相談室 フリーダイヤル 0120-465-369

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

「おいしい牛乳」シリーズブランドサイト <https://www.oishi-milk.com/>