

2013年8月



pH調整剤を不使用にし、よりナチュラルに。
“ミルク生まれ”のロングセラー クリーミング・パウダー
「クリープ」

9月上旬より順次 10年ぶりにリニューアル！

森永乳業はこのたび、発売53年目を迎えるロングセラー商品、クリーミング・パウダー「クリープ」を、9月上旬より順次、リニューアル発売いたします。

「クリープ」は1961年に“日本初の粉末クリーム”として登場しました。数あるクリーミング・パウダーの中、日本で唯一*の“ミルク生まれ”であり、『豊かなコクとほのかな甘味がコーヒーの味わいを引き立てる』と多くのファンから高いご支持をいただいています。

(*2013年7月現在、森永乳業調べ)



発売初期のクリープ▲

このたび、いちばんの特長である“ミルク生まれ”原料の純度をより高め、10年ぶりに中身の改良をいたしました。味や溶解性はそのままに、pH調整剤を不使用にしました。

さらにナチュラルになった「クリープ」を、コーヒーはもちろん、料理や様々な飲み物と一緒に楽しみください。

1. 商品特長

- ① 日本で唯一の、ミルク生まれのクリーミング・パウダーです。ミルク生まれならではの豊かなコクとほんのりした甘さがコーヒーや紅茶のおいしさを引き立てます。
- ② pH調整剤を不使用にしました。当社独自のノウハウを活用し、pH調整剤不使用でも、今までと変わらない味や溶解性を実現しております。
- ③ 裏面は、ユニバーサルデザイン表示を採用。背景に白色を加えることで、原材料表示を読みやすく変更しました。



★裏面の変更



<変更前>



<変更後>

2. 商品概要

①商 品 名	クリープ
②名 称	乳等を主要原料とする食品
③エ ネ ル ギ ー	15kcal(3g 当たり)
④保 存 方 法	常温
⑤主要ターゲット	30 代以上の主婦
⑥主 要 売 場	CVS、量販店、一般小売店
⑦発売日・地区	9 月上旬より順次・全国



クリープ

- ◆容量 280g
- ◆希望小売価格 570 円(税別)
- ◆賞味期限 18ヶ月
- ◆JAN コード 4902720 081108



クリープ

- ◆容量 175g
- ◆希望小売価格 445 円(税別)
- ◆賞味期限 18ヶ月
- ◆JAN コード 4902720 081092



クリープ

- ◆容量 85g
- ◆希望小売価格 245 円(税別)
- ◆賞味期限 18ヶ月
- ◆JAN コード 4902720 005067



クリープ袋

- ◆容量 220g
- ◆希望小売価格 445 円(税別)
- ◆賞味期限 18ヶ月
- ◆JAN コード 4902720 075138



クリープスティック 16 本入り

- ◆容量 3g×16 本
- ◆希望小売価格 237 円(税別)
- ◆賞味期限 12ヶ月
- ◆JAN コード 4902720 090520



クリープスティック 5 本入り

- ◆容量 3g×5 本
- ◆希望小売価格 120 円(税別)
- ◆賞味期限 12ヶ月
- ◆JAN コード 4902720 100427



クリープスティック 100 本入り

- ◆容量 3g×100 本
- ◆希望小売価格 1100 円(税別)
- ◆賞味期限 12ヶ月
- ◆JAN コード 4902720 090841

参考資料



<クリープの製造>

★ミネラルバランスを最適化し、溶けやすさを実現

クリープは、牛乳を単に乾燥粉末化しただけではありません。牛乳を乾燥しただけでは、コーヒーや紅茶に含まれる有機酸やタンニンによって牛乳中のタンパク質が凝集反応を起こし、溶けにくいものとなってしまいます。

当社は、その原因が牛乳に含まれるカルシウムやマグネシウムなどの金属イオンにあることを突き止め、これらの影響をなくす技術「イオン交換製法」を開発しました。

この「イオン交換製法」によって、クリープはミルクが本来持っている風味を保ちながら、同時に安定した品質を保つことができます。また金属イオンは脂肪酸化の原因でもあり、この影響をなくすことによって保存性も向上しています。

★ミルク風味を生かす、瞬間乾燥&冷却

クリープは、殺菌、濃縮工程を経て、当社が独自開発したMDドライヤーによって乾燥粉末化されます。MDドライヤーは乾燥効率が良く、また、装置内に冷却機構を備えていますので速やかな乾燥・冷却が可能です。この乾燥技術もクリープが高い品質を保つことに寄与しています。



▲凝縮したクリープ液が噴霧される瞬間

★“pH調整剤不使用”を可能にした技術

※ pH調整剤とは・・・リン酸塩やクエン酸塩等の食品添加物です。

<pH調整剤の役割>

乳たん白は、pHが低いと凝固する性質があるので、コーヒーに入れると固まってしまいます。

pH調整剤が適量存在していると、コーヒーに入れても適度なpHに保ち、凝固を防ぎます。

<pH調整剤不使用を可能にした技術>

pH調整剤を不使用にして、「ミルク生まれ」の原料のみとすると、原料に由来するカルシウムが増えてしまい、コーヒーや紅茶に入れたときに固まりやすくなってしまいます。

そこで、上記の「イオン交換製法」をさらにブラッシュアップすることにより、pH調整剤不使用でありながらも、コーヒーにいれても固まらないようにすることができました。

また、当社独自のノウハウで、処方や加工条件を最適化し、今までと変わらない味わいを維持することができました。

今回の改良は、様々な手法を試行錯誤し、10年の年月をかけて実現いたしました。

<歴代パッケージ>



9代目

<発売>

1961年(昭和36年)4月発売。当初は90グラムビン入り100円でした。

『日本初の粉末クリーム』として登場。1961年はインスタントコーヒーの自由化が実施された年。

「クリープ」はそれを見据えるように同年4月に発売し、爆発的な売れ行きを記録しました。

本物のクリームの味わいで、コーヒーを薄めず・冷まらずマイルドにしてくれる。しかもビン入りの粉末で、保存も使い方も簡単。家庭でもおいしいコーヒーを飲みたいと願う人が増え始めた時代に、まさにぴったりの商品だったのです。



▲「クリープ」
発売間もない頃の新聞広告

以上