

NEWS RELEASE

森永製菓株式会社

東京都港区芝 5-33-1 〒108-8403 http://www.morinaga.co.jp

2018年7月31日

特許製法により実現

小さくても 爽快 長持ち ダイムズ 40 分*・ミントチップ **TIMES**7 月 31 日(火)よりクラウドファンディングスタート

オープンイノベーションにて約 200 個のプロダクトアイデアから選出

森永製菓株式会社(東京都港区芝 代表取締役社長・新井 徹)は、小さいサイズながら粒ガムのようにメントールが 40 分間長持ちし^{※1}、タブレットのようにいつでもどこでもスマートに食べられるミントチップ「TiMES(タイムス)」を、ものづくりコミュニティによるオープンな商品開発を推進する株式会社 TRINUS と共同開発。

7月31日(火)より、TRINUS^{※2}のウェブサイト<u>https://trinus.jp/developments/11</u>にてクラウドファンディングを開始し、商品の支援者を募集します。支援いただける方には、支援金 350 円(税別・送料別)より、「TiMES」を送付いたします。発送は 12月を予定しています。



小さくても爽快長持ち

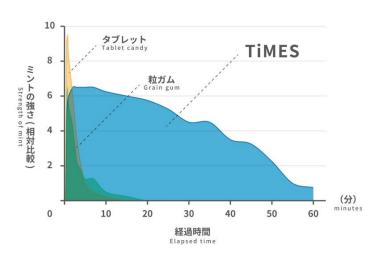






【開発経緯①】森永製菓独自の特許技術

ミントチップ「TilMES」は、森永製菓が持つ 特許技術『約 1 時間以上溶けない食品素材 LSA(エルサ)』から生み出されました。この 特許技術により、一般的にキャンディやガム、 タブレットへ利用されることがなかった特殊な 糖質の活用方法と、ユニークな製造方法とを 合わせることで、非常に溶けにくいキャンディ のような素材を得ることを可能にしました。



▲ミントの強さ(香りなど含む)と、その持続時間^{※3}

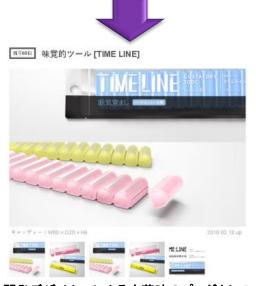
- ※1 当社調べ n=23 1 粒(0.7g)を口に入れて舐め続け、8 割以上の方が口に残っていた時間。
- ※2 TRINUS(株式会社 TRINUS)とは、4,000 人以上のデザイナーから成るものづくりコミュニティを有し、商品企画から開発、ブランディングや販売まで一貫支援を行うオープンバリューチェーンの推進企業です。(東京都渋谷区桜丘町 代表取締役・佐藤真矢) ※3 当社調べ n=4(専門パネリスト、平均値)一般的な小粒タブレットは 2 粒、一般的なガム、「TiMES」はそれぞれ1粒食べ、ミントの強さ(味・香り含む)を 10 段階に設定し、一定時間毎にミント感の強さを相対評価。

【開発経緯②】オープンイノベーションにて約200個のプロダクトアイデアから選出

2018年1月、長年研究を重ねてきた技術シーズの可能性を広げるべく、商品企画から販売まで一貫支援を行うものづくりコミュニティを持つ株式会社 TRINUS とオープンイノベーションによる商品開発をスタートさせ、『約 1時間以上溶けない食品素材 LSA(エルサ)』と『二重食感を生み出すベイクド技術』の2つをテーマに、TRINUSのプラットフォームに登録する 4,000 名超のデザイナーから、商品コンセプト・デザインを公募しました。その結果、『1時間以上溶けない食品素材 LSA(エルサ)』に関しては196件の応募があり、採用コンセプトを選出。弊社/採用デザイナー/TRINUS のプロジェクトチームにより試作開発を進め、この度、クラウドファンディングにて商品化のチャレンジをするに至りました。(なお、『ベイクド技術』に関するクラウドファンディングの募集も8月7日より開始します。)



▲約1時間以上溶けない食品素材 LSA(エルサ)



▲開発デザイナーによる応募時のプロダクトアイデア

口腔ケア商品の増加や透明飲料の流行など、周囲に配慮するビジネスマンが増えており、ガム・タブレットのミント系市場において"大粒でミント長持ち"を打ち出したタブレットが急成長しています※4。この度のミントチップ「TiMES」は、小さいサイズながら粒ガムのようにメントールが長持ちし、タブレットのように喫食シーンを選ばないという、ガムとタブレットの良さを併せ持ち、スマートに、いつでも、どこでも手軽に爽快感を楽しみたい方の欲求を満たします。

※4 富士経済 2018 食品マーケティング便覧によると 2017 年度のガム・タブレットのミント系市場は 537 億円。前年比 103.9%。

【開発デザイナーについて】

◇ 松井 健朗

武蔵野美術大学基礎デザイン学科卒業

製紙会社のデザインセクションにてブランディング、パッケージデザインを手掛ける。

◇ 小池 峻

武蔵野美術大学工芸工業デザイン学科卒業

工芸品から情報端末まで様々なジャンルのデザイン開発に携わる

iF Design 賞、Good Design 賞、Red Dot Design Award など受賞多数。

<コメント>

「TiMES」は"LSA"の新規性・機能性をより良く伝えられるようにデザインしました。

『折って喫食するバータイプの菓子』という新しいスタイルを提案、パッケージは菓子形状を見せるため透明感にこだわりました。菓子に直接触れずに分割できることや再封性など、ユーザーの所作のスマートさも大切にした設計です。開発チームやマーケティングチームと会話をしながらブラッシュアップを重ね、本デザインに纏め上げました。ぜひご支援ください。

商品名	TiMES(タイムス)
商品画像	PEPPERMINT Mert. Chip: 40 Max × 10 moon × 10 moon × 1 L Z
商品特長	 ・森永製菓が特許を持つ『約1時間以上溶けない食品素材LSA (エルサ)』から生み出された、ミントチップです。 ・徐放性(長く溶けにくい特徴)があるので、粒ガムや清涼タブレット菓子のように小さいながら40分間ミントを継続**1して楽しむことができます。 ・ゴミが出ないので、いつでもどこでもスマートに食べることができます。 ・厚さ2.7 mmと薄いので、口に入れたままでも会話することが可能です。 ・1シート(100 mm)に9の切れ目が入っており10粒に分けられます。
標準サイズ	1 本:幅 18mm×長さ 100mm×厚み 2.7mm
ターゲット	男性オフィスワーカー
入手方法	TRINUS のクラウドファンディング https://trinus.jp/developments/11にて ※発送時期は 2018 年 12 月を予定
支援単位	1~9本 350 円(税別)/本+送料 300 円 10本セット 3,000 円(税別)+送料 300 円 ※但し、支援金額 5,000 円(税別)以上は送料無料

【実証実験動画】

本当に40分間溶けないのか、実証実験を行いました。40分ノーカット動画にてご確認ください。

 $\underline{https://www.youtube.com/watch?v=x7zTRsc_5sM\&feature=youtu.be}$

【ご参考】株式会社TRINUSとの取組み背景

ラテン語で「三位一体」を意味するTRINUS(トリナス)は、日本の技 術、デザイナー、エンドユーザーの3つから成るものづくりコミュニテ ィを活用し、新しい価値を生み出すオープンバリューチェーンの推 進企業です。2014年12月のサービスリリース以降、日本全国から 様々な技術を発掘。自社webサイト上で当該技術を活用した商品コ ンセプト・デザインを一般デザイナーから公募し、選出。最終的には エンドユーザーからクラウドファンディングを通じて支援を募ること ▲森永アクセラレータープログラム 2017 で、 革新的なプロダクトを生み出し、商品化・販売をしてきました。



ビジネスプランコンテストの様子

TRINUSは2017年に開催された「森永アクセラレータープログラム2017」にて優秀賞を獲得しました。アクセラレ ータープログラムとは、企業間(企業と個人事業)のリソースを活用し補いながら新規事業を創出する手法です。 事業創造についてはオープンイノベーションの手法が取り上げられるようになってきましたし、これまでにもプロ ダクトアイデアについて消費者参加型の価値共創はありました。今回、森永製菓はトリナスと取り組むことで、技 術を開示し、4,000人以上のデザイナーにプロダクトデザインを設計・応募してもらい、応募されたデザインに対し お客様の声を取り入れアイデアをブラシュアップさせながら商品コンセプトを創り、クラウドファンディング等にて 実際の商品を開発販売するという新しい商品開発を行います。

商品企画

試作開発

販売



技術シーズの提供

研究所にて試作

製造

全国 流通



クラウドソーシング

クラウドファンディンク

- 森永製菓の技術シーズを 採用した商品コンセプト TRINUSのウェブ上で公開 ・デザインをもとに森永 し、商品コンセプト及びデ 製菓研究所で試作 ザインを公募
- •TRINUSのウェブ上にて •集まった投稿作品も公開し 先行予約販売(クラウ ドファンディング)を実 、ユーザーの投票やコメン トを踏まえて審査 施する

E-Commerce/ 実店舗における販売

- 森永製菓にて商品製造を行い TRINUSのECや取引店舗で 販売
- •お客様の反応等を踏まえ、森 永ブランドの全国流通商品と しての展開を検討