

2018年8月6日

～ オープンイノベーションにより開発 ～  
 外は“カリッ”とチェダー味 中は“なめらか”カマンベール味  
 二重食感のご褒美チーズおつまみ



Cheezest  
 チーズスト



8月8日(水)よりクラウドファンディングスタート

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、森永独自の特許技術、外側はサクッと香ばしく、内側はとろとなめらかという相反する2つの食感を両立させる『ベイクド技術』を活用したおつまみ「Cheezest(チーゼスト)」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。8月8日(水)より、TRINUS※1のウェブサイト <https://trinus.jp/developments/12>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 420 円(税別・送料別)より、「Cheezest」を送付いたします。発送は12月を予定しています。



※実際の商品の色は若干写真と異なる可能性があります。

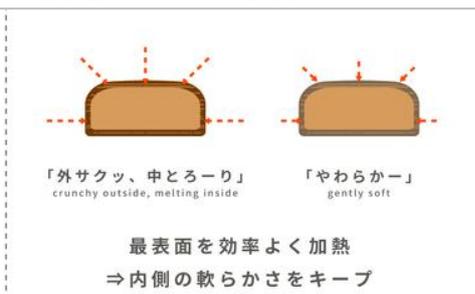
【開発経緯①】 森永製菓の持つ特許技術について

二重食感が楽しめるご褒美おつまみ「Cheezest」は、森永製菓が持つ特許技術『ベイクド技術』から生み出されました。ベイクド技術は、独自の配合と焼成方法により、最表面を効率よく加熱し、内側の柔らかさをキープする技術です。この特長を生かし、異なる食感と2種類のチーズの味わいを同時に楽しめるチーズおつまみ「Cheezest」を実現させました。

■一般的な焼き方



■特許技術「ベイクド技術」による焼き方



※1 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、ブランディングから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)

## 【開発経緯②】 オープンイノベーションにて約 150 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、『二重食感を生み出すベイクド技術』に関しては 150 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、約 1 時間以上溶けない食品素材 LSA(エルサ)に関するクラウドファンディングの募集は 7 月 31 日より開始しています。)



▲二重食感を生み出すベイクド技術



ベイクド技術を応用することで新食感が生まれる

2018.02.17 up

## ▲開発デザイナーによる応募時のプロダクトアイデア

有職女性の増加により、1 日の仕事の疲れを家で手軽に癒す“宅飲み”や、それに関連する“おつまみ商品”市場も伸張傾向にあります。おつまみの中でもチーズ味の商品は人気がありますが、本物のチーズは売り場が限られることや日持ちがしないため、特別な日に好まれるようです。この度の「Cheezest」は、1 日の仕事のストレスや疲れを癒す贅沢な時間を、もっと手軽に楽しんでいただきたいという強い想いで開発しました。本格的なチーズそのものの味わいを手軽に楽しむことができ、また外側のカリッとした食感はストレス解消、内側のなめらか食感は、日々の疲れの癒しにお役立ちできると考えています。異なる 2 つの食感が 1 日のご褒美として心地よい刺激と安らぎのひとときを提供いたします。

## 【ネーミングの由来】

「Cheezest」は、「Cheeze=チーズ」のおつまみを作りたいという開発者の「Zest=熱意」の造語を商品名に採用しました。

## 【開発デザイナーについて】

◇ 菅井麻絢 designer/illustrator 商品コンセプトを立案  
工業系の専門学校を卒業後  
イベント MC・営業、販売員を経てデザイン制作業務に就く  
現在はデザイン制作にとどまらずプロダクトデザインや企画に携わる

### <コメント>

素材の香り味をそのままにバイクド技術で新食感を与える。私ならどんなものが食べたいか、どんな時に食べたいかを想像しました。そこでお酒のおつまみにもおやつにもなるチーズで応用できないかと考え、大人が楽しむ新食感のチーズをコンセプトにプロダクトを企画しました。様々なチーズでの商品化を目指し、新しいチーズの楽しみ方として確立したいと考えています。常温保存が可能で、贈答用にも最適な本格派チーズを是非お楽しみください。

### ◆大友敏弘 パッケージをデザイン

武蔵野美術大学卒業  
雑貨メーカーを経て 2014 年オオトモデザインスタジオを設立。  
見る人使う人に喜びや驚きを与えられるようなモノやコトをテーマに活動中。

### <コメント>

ワインなどのお酒の脇に置いてあったとき、ちょっとだけ贅沢で嬉しい時間が訪れるというシーンを想定してデザインしました。白・黒・銀を基調とし、ストライプを用いることで大人っぽさと可愛らしさを持ち合わせた印象にしています。

## 【商品概要】

商品名	Cheezest(チーゼスト)
種類別名称	菓子
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・森永製菓が特許を持つ二重食感を生み出す『バイクド技術』の活用により開発されたチーズ味のおつまみです。</li> <li>・外側はカリッと香ばしいチェダーチーズ味、内側はとろつとなめらかなカマンベールチーズ味という、2種類のチーズの食感と味わいを楽しむことができます。</li> <li>・一体感を出すために、隠し味にマスカルポーネチーズを使っています。</li> <li>・一つずつ小分けになっており、常温で保存が可能なので、食べたいときに食べたいだけお召し上がりいただけます。</li> </ul>
内容量	30g(10粒)
ターゲット	お酒とチーズが好きな 20 代女性
入手方法	TRINUS のクラウドファンディング <a href="https://trinus.jp/developments/12">https://trinus.jp/developments/12</a> にて ※発送時期は 2018 年 12 月を予定
支援単位	1~4 個 420 円/個(税別・送料別) 5 個セット 2,000 円(税別・送料別) 10 個セット 3,800 円(税別・送料別) ※但し、支援金額 5,000 円(税別)以上は送料無料

## 【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。



▲森永アクセラレータープログラム 2017  
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ッ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。



※詳細については、こちらをご覧ください。<https://trinus.jp/pages/corporation>