

2019年1月11日

～ オープンイノベーション<sup>※1</sup>により開発 ～

世界各国のスープをギュッと濃縮

手軽につまめる新感覚スナック



ワールドスープスナック  
WORLD SOUP SNACK

1月11日(金)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、森永の特許技術である、独自の配合と焼成方法により最表面を効率よく加熱し、内側の柔らかさを保つ『ベイクド技術』<sup>※2</sup>を活用した「WORLD SOUP SNACK」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(東京都渋谷区桜丘町 代表取締役・佐藤真矢)と共同開発。1月11日(金)より3月10日(日)まで TRINUS のウェブサイト <https://trinus.jp/developments/13>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。(製造数量は3種合計で10,000個限定、発送は4月を予定) 動画URL <https://youtu.be/ehLsgYcQADU>



- ボルシチとは、ロシアのスープで、肉・野菜(特にビーツ)などを煮込んだ深紅色のスープです。
- クラムチャウダーとは、アメリカのスープで、二枚貝(クラム)を使ったスープです。
- ガスパチョとは、スペインのスープで飲むサラダともいわれる冷製スープです。

実際の商品と若干見た目が異なる可能性があります。

## ■「WORLD SOUP SNACK」について

世界には多くの種類のスープが存在します。その中にはカップスープとして売られ、手軽に味わえるものもありますが、有名だけどもまだ食べたことのないスープ、または聞いたこともないスープというものも多くあると思います。「WORLD SOUP SNACK」は、このような食べる機会がそれほど多くない世界各国のスープの味を気軽に楽めると同時に、世界にはどのようなスープがあるのかを知り、少しだけその国の文化に触れることができるスナックです。独自の配合と焼成方法により最表面を効率よく加熱し、内側の軟らかさを保つ『ベイクド技術』により実現しました。今回は、「ボルシチ」「クラムチャウダー」「ガスパチョ」3種類のスープをご用意いたしました。



▲ベイクド技術



### 【開発デザイナーについて】

◆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。



### 《デザイナーコメント》

「WORLD SOUP SNACK」の最初のきっかけとなったのは、スープひたひたのクルトン、これを世界各国のスープで味わってみたいという欲望からでした。これを実現させた贅沢なお菓子、是非この機会と一緒に味わってみてください。

### ▲開発デザイナーによる応募時のプロダクトアイデア

#### 【商品概要】

商品名	WORLD SOUP SNACK
商品画像	
種別名称	菓子
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・世界のスープのおいしさを1粒に凝縮。いつでもどこでもスープの味を楽しめます。</li> <li>・外はサクッと、中はジュワッと食感で、独特のスープ感を味わえます。</li> <li>・世界のスープが、3種類楽しめます。(ボルシチ、クラムチャウダー、ガスパチョ)</li> <li>・常温長期保存が可能で、便利な個包装で手を汚さず食べたいときに食べられます。</li> <li>・小腹満たしにも、お酒のおつまみにもお勧めです。</li> </ul>
内容量	7粒予定 (粒数は増える可能性があります)
受注期間	2019年1月11日(金)～3月10日(日)
入手方法	TRINUSのクラウドファンディング <a href="https://trinus.jp/developments/13">https://trinus.jp/developments/13</a> にて ※発送時期は2019年4月を予定
支援単位	3個セット(3種類×1個) 1,260円(税別・送料別) 9個セット(3種類×3個) 3,500円(税別・送料別) 15個セット(3種類×5個) 5,600円(税別・送料別)

## ※1 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ました。2018 年 8 月に第 1 弾として、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」を商品化したところ、クラウドファンディングで目標金額を達成し、支援者に楽しんでいただきました。「WORLD SOUP SNACK」は『二重食感を生み出すベイクド技術』を活用した商品開発の第 2 弾となります。

## ※2 森永製菓の持つ特許技術『ベイクド技術』について

世界のスープが手軽に楽しめる「WORLD SOUP SNACK」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、内側の軟らかさをキープする技術です。この特長を生かし、世界のスープにクルトンやバゲットをたっぷり浸したかのような食感を再現しています。

