

2020年9月10日

はびねす乳酸菌<sup>®</sup>10億個配合  
女性の前向きな毎日を応援するチョコレート  
「リラコ」  
9月29日(火)新発売!

森永製菓株式会社(東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎)は、「はびねす乳酸菌<sup>®</sup>」を10億個配合したチョコレート「リラコ」を9月29日(火)より新発売いたします。

「リラコ」は、何かとストレスが溜まりがちな毎日にチョコの美味しさでリラックスしてもらいたいというコンセプトで開発しました。手につきにくいので、仕事や家事の合間に手軽に食べることができます。

「はびねす乳酸菌<sup>®</sup>」とは、森永乳業株式会社(東京都港区芝、代表取締役社長・宮原 道夫)が製造する、“充実した生活”をキーワードとして選び抜いた特別な乳酸菌で、食べた方の前向きな毎日を願って名付けられました。

■「リラコ」商品特長



■商品名の由来：Liraco(リラコ)

(自分を)解き放つ乳酸菌入りチョコレートとして、お客様の毎日をサポートしたいという思いをこめて、下記言葉から造語しました。

【LI】・liberal(リベラル)：“開放的な”“自由な”

【RA】・Lactobacillus helveticus MCC1848：はびねす乳酸菌<sup>®</sup>

※「ラ」の音を採用

【CO】・chocolate

■品質

・はびねす乳酸菌<sup>®</sup>10億個配合

・手につきにくいコートがされていて、工作中や勉強中等でも手軽にリフレッシュできる食べやすいキューブ型の一口サイズチョコです。

※「はびねす乳酸菌<sup>®</sup>」とは

- ・充実した生活をキーワードとして選び抜かれた乳酸菌です。
- ・菌自体風味がほとんどなく、配合する商品の風味を損ねにくい乳酸菌です。
- ・加熱殺菌体のため、加熱工程のある食品に配合が可能です。また、生菌の扱いが難しい製造現場での使用することができます。

## ■キャンペーン情報

「モニプラ」<https://cp.monipla.com/>にて発売前に「リラコ」を試せるキャンペーンを実施いたします。

賞品：「リラコ」2個 100名様 ※発売前にお届けします。

応募期間：9月10日（木）～9月22日（火）

応募方法：①森永製菓の公式ツイッターアカウント@morinaga\_angelをフォロー。

②指定のツイート文をリツイート。

※キャンペーンのご応募はモニプラへの登録（無料）が必要になります。

詳しくはこちらから。<https://monipla.com/morinaga/campaigns/26061>

## ■商品概要

商品名	リラコ
商品画像	 The image shows a small, orange and white package of LIRACO chocolate. The package features the Morinaga logo at the top left, the text 'LIRACO リラコ' in large letters, and 'はびねず乳酸菌 10億個配合' (Contains 10 billion probiotics) at the bottom. There are also some smaller text elements like 'ススメ、私' and 'LIRACOは前向きな朝日を応援します'.
名称	準チョコレート
内容量	50g
参考小売価格	150円（税別）/162円（税込）
発売日	2020年9月29日（火）
発売地区	全国・全ルート
ターゲット	20代～30代女性
JANコード	4902888245695

## ～特別企画：森永製菓「リラコ」開発者・森永乳業「はびねす乳酸菌<sup>®</sup>」営業担当者 対談～



### ■「リラコ」開発者

森永製菓株式会社 マーケティング本部菓子第一マーケティング部

近藤夕希子

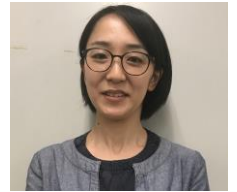
2013年入社、営業を6年半経験し、  
2019年～チョコレートのマーケティングを担当

### ■「はびねす乳酸菌<sup>®</sup>」営業担当者

森永乳業株式会社 東京支店 食品素材販売課

野木友加里

2012年入社、研究所で菌体開発研究を担当、2013年に本社  
への異動がきっかけで BtoB 営業の道へ。2015年～東京支店で  
食品・サプリメントのメーカー様向け BtoB 営業を担当。



近藤：野木さん、はびねす乳酸菌についてどんな菌なのか改めて教えてください。

野木：“充実した生活”をキーワードとして選び抜きました。少量添加のため、配合する商品の風味を損ねにくく、加熱殺菌体のため加熱工程のある食品にも配合が可能です。また、生菌の扱いが難しい製造現場でも使用することができます。食品そのもののハピネス感を引き出す乳酸菌です。

近藤：どのような背景ではびねす乳酸菌が誕生したのですか？

野木：健康寿命延伸、人生100年時代と言われている中で、腸内フローラの研究を長年行ってきた当社としては腸の中から健康を応援できるものと考えてきた一方で、何かとストレスのたまる生活の中で、ハッピーで前向きになることを後押しできるような素材があればと思っていました。そんな中で充実した生活をサポートできるものということで見出したのがはびねす乳酸菌でした。森永乳業が独自に保有する数千株の中から選び抜きました。

野木：近藤さん、リラコについて開発のきっかけや苦労した点など教えてください。

近藤：すでに発売している“シールド乳酸菌チョコレート”は性別関係なく、幅広い世代に向け発売しており、ご好評いただいております。そんな中で、より女性に寄り添った製品をお客様へ届けたいと思ったことがきっかけです。近年乳酸菌入り等健康系チョコレートは多く発売されていますが、今回発売する“リラコ”は不安な社会情勢の中で、仕事に、家事に、子育てに、何かと忙しくストレスがたまりがちな女性をチョコレートで応援したいというコンセプトで開発を行いました。品質としては、ハーブビターのチョコレート原液を使用することで、疲れた時も適度な甘さの味わいで、おいしく癒されながらはびねす乳酸菌を摂取できることが大きなポイントです。ただ、チョコレートは競合品も多い激戦区。どうすればターゲットのお客様に手に取っていただけるかについて考え、拘りました。

野木：とてもかわいらしく、おいしそうなパッケージで、多くの方に手に取っていただけるのではないかと期待しています。リラコを手にとられるお客様の笑顔が思い浮かぶような商品ですね

近藤：ありがとうございます。はびねす乳酸菌を配合した商品により、多くの方々が、日常のお買い物やお食事の場面で、少しでもハッピーな気持ちになっていただけることを期待しています。