

2023年11月30日

**心・体・環境にやさしい、みんなで一緒に食べたいお米のアイス**  
**森永製菓初、「米」を使用した植物性ミルク<sup>※1</sup>のプラントベースアイス発売決定**  
**2024年3月発売予定**

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、森永製菓として初となる、「米」を使用した植物性ミルクアイス<sup>※1</sup>を2024年3月に発売することが決定したことをお知らせします。

森永製菓グループでは、2030年の目指す姿として2030ビジョン『森永製菓グループは、2030年にウェルネスカンパニーへ生まれ変わります。』を定め、「心・体・環境の健康」への価値創出を通じて、健康意識の高まりや、サステナブルな社会の実現への貢献など、さまざまな課題への対応に取り組んでいます。

その中で、昨今の環境への配慮や健康志向によるプラントベースフードへの関心の高まりや、食物アレルギーという課題に着目しました。そこで、日本人の最も身近な食材とも言える「米」を原材料とした『ライスミルク<sup>※1</sup>』を使用し、乳・卵・大豆などアレルギー物質28品目不使用<sup>※2</sup>の、体や環境にやさしい、幅広い年代の方においしく楽しんでいただけるプラントベースアイスを開発することを決定しました。

森永製菓は米麴と酒かすといった米を原料にした甘酒製造で50年以上の歴史があります。「米」を使用した植物性ミルクアイスの開発は、森永製菓では初の取り組みですが、甘酒製造で培った知見や製菓会社ならではの味づくりの技術などの強みを生かし、おいさにこだわり開発を進めています。

森永製菓グループは、1899年の創業以来、時代やお客様の暮らしの変化に寄り添い、常に新しい価値と感動を創り出してきました。今後も成長し続ける持続企業として、こころとからだをすやかにする食を創造し、誰もが笑顔で過ごせる持続可能な社会の実現に貢献していきます。そして、今日から明日へ、人から人へ、さらに次の世代へ、世界の人々の笑顔を未来につなぎます。

※1 乳製品ではありません。※2 表示が義務付けられている特定原材料（8品目）えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生と、表示が推奨されている特定原材料に準ずるもの（20品目）アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチンを不使用です。特定原材料8品目のうち、卵・乳・小麦を含む製品と共通の設備で製造します。特定原材料に準ずるもの20品目は、共通の設備での製造については把握しておりません。



## ■ 開発の経緯と商品開発担当者（マーケティング担当）の想い

「2030年にウェルネスカンパニーへ生まれ変わる」ために、森永製菓では「心・体・環境の健康」という価値の創出に取り組んでいます。そこで、アレルギーの有無に関係なく、みんながおいしく楽しめるプラントベースアイスを開発したいと考えました。自身の子どもや親友の子どもが食物アレルギーを発症し、アレルギーの世界を実感したことも開発のきっかけのひとつです。

当社は、食物アレルギーの有無に関わらず、皆が食を楽しめる『食物アレルギー「だから」がない世界』の実現を目指しており、食物アレルギーに関する事業開発を担当するチームがあります。そこで、アレルギーチームや社内の様々な部門のメンバーの協力を得て、「森永植物性ミルクアイス」プロジェクトを今夏に立ち上げました。そして、よりお客様の心や体に寄り添ったアイスの実現のために、社外の方からのご意見も幅広く頂きながら、商品開発を進めたいと考えました。社外専門家や、当社ファンサイト「エンゼルプラス」で募集したアレルギー体質のお子様を持つご家族にも参加いただき、商品開発を進めています。日本人にとってなじみの深いお米で出来た『ライスマルク<sup>※1</sup>』を原料とすることで、大豆など特定原材料8品目以外のアレルギー物質も使わない<sup>※2</sup>、おいしいアイスの実現を目指します。心にも体にも環境にもやさしく、家族みんなで楽しめるおいしいアイスが完成間近です。



### 【ご参考】

#### 森永製菓グループについて

「森永製菓グループは、世代を超えて愛されるすこやかな食を創造し続け、世界の人々の笑顔をつなぎます。」というパーパスをすべての企業活動の拠り所としています。そして、2030年の目指す姿として2030ビジョン『森永製菓グループは、2030年にウェルネスカンパニーへ生まれ変わります。』を定めました。“ウェルネス”を「いきいきとした心・体・環境を基盤として、豊かで輝く人生を追求・実現している状態」と定義し、顧客・従業員・社会の3つの価値提供先に、「心の健康」「体の健康」「環境の健康」の3つの価値を創出することで、当社グループの持続的成長を実現します。

## ■ 「森永植物性ミルクアイス」プロジェクトメンバーについて

管理栄養士で米粉のレシピ本を出版やレシピ開発で活躍されている中村りえさん、Instagramで16万人以上のフォロワーのいるインフルエンサーであり、米粉おやつ研究家として活躍されているねぎちゃんさん、そしてアレルギー体質のお子様を持つお父様、お母様。社内メンバーは、アイスのマーケティング担当をリーダーに、アレルギーチーム、研究所、新規事業開発部、デザイン担当、広告担当、広報担当などがプロジェクトに参加。





#### ■ 中村りえさんプロフィール

管理栄養士／米粉料理家。

お米が好き。家族の小麦アレルギーをきっかけに米粉に出会い、おいしさに魅了されて米粉レシピサイト「米粉おやつ Labo」を立ち上げる。

また、日本人の「米離れ」の深刻さについて学んだこともあり、米食の素晴らしさを伝えることで日本の米文化を守りたいと考え、米粉レシピを発信する。

HP : <https://komeko-oyatsulabo.com/>

Instagram : <https://www.instagram.com/rie.nakamura0707/>



#### ■ ねぎちゃんさんプロフィール

米粉おやつ研究家/お米ライフクリエイター/食育アドバイザー

「栄養が摂れるしあわせおやつ」×「簡単工程とシンプル材料」をテーマに

米粉、甘酒、おからを使った簡単でも満足なおやつを開発。

11月6日より予約を開始した初のレシピ本は初版が即完売し、緊急大幅重版。

Instagram フォロワーは 16.3 万人(2023 年 11 月 30 日時点)

HP : <https://negioyatsu.com/>

Instagram : [https://www.instagram.com/\\_\\_\\_negi\\_chan/](https://www.instagram.com/___negi_chan/)