

2024年3月6日

インフルエンサーやファンサイトのお客様と共同開発！  
森永製菓“初”お米を使用した植物性ミルクアイス※1「OKOMETO(おこめと)」  
2024年3月18日(月)より新発売

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、みんなと一緒においしく楽しめる、心や体、環境にやさしく寄り添うお米のアイス「OKOMETO〈バニラ〉」と「OKOMETO〈チョコレート〉」を2024年3月18日(月)より一部企業にて新発売いたします。



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※1の「OKOMETO」の開発では、様々な視点でのご意見をいただきたと考え、米粉料理家や米粉おやつ研究家のインフルエンサーの方、当社ファンサイトで募集した食物アレルギーのこどもを持つ親御さんと共に進めました。私たちに馴染みの深い国産米でできたライスミルクや米粉を使用し、動物性原料や乳・卵・大豆などアレルギー物質 28 品目は不使用※2のおいしさにこだわったアイスが誕生しました。

※1 乳製品ではありません。

※2 特定原材料 8 品目のうち、乳・卵、小麦を含む製品と共通の設備で製造しています。

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。

## ■ OKOMETO の特長

・国産米からできたライスミルクと米粉を主原料に使用、砂糖はすべててんさい糖を使用しました。  
・米麴と酒かすといったお米を原料にした「森永甘酒」で積み重ねてきた知見や製菓会社ならではの味づくりの技術を活用することで、乳製品不使用の「氷菓」規格でありながら、なめらかな口当たりやコク、やさしい甘さを実現。おいしさにこだわり、30種類以上の試作を重ねました。

## ■ OKOMETO <バニラ>

お米のやさしい甘みを生かしながら、口当たりなめらかでコクはあるけど、後味はさっぱりと食べやすく仕立てました。

### 【原材料】

米加工品(国内製造)、水あめ、砂糖(てんさい糖)、イヌリン、植物油脂、粉末水あめ、米粉、食塩、バニラビーンズ/香料、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)

※小麦・卵・乳を含む製品と共通の設備で製造しています。



## ■ OKOMETO <チョコレート>

特許取得の「カカオマス」「カカオエキス」を使用することでなめらかな口当たりとともに、子どもから大人まで満足する本格的なチョコレート感を実現しました。

### 【原材料】

米加工品(国内製造)、砂糖(てんさい糖)、水あめ、イヌリン、粉末水あめ、植物油脂、ココアパウダー、カカオマス、カカオエキス、食塩/香料、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)

※小麦・卵・乳を含む製品と共通の設備で製造しています。



## ■ 商品開発担当/冷菓マーケティング部 田仲 結子 (たなか ゆいこ) コメント



森永製菓グループでは 2030 年の目指す姿を「ウェルネスカンパニーへ生まれ変わる」と定め、「心・体・環境の健康」という価値の創出により、持続可能な社会の実現を目指しています。その取り組みのひとつとして、みんながおいしく楽しめる植物性素材を活用したアイスを開発したいと考えました。さらに、身近で大切な人の食物アレルギー発症をきっかけに、アレルギーの世界を実感したことで、「アレルギー物質を極力使わずに、おいしいアイスを作りたい」という想いが強くなりました。

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、「森永製菓植物性ミルクアイス」プロジェクトを 2023 年の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、様々な視点でのご意見も幅広くいただきながら商品開発を進めたいと考えました。また、プロジェクトの趣旨に共感いただいたインフルエンサーさんや、当社ファンサイト「エンゼル PLUS」で募集した食物アレルギーの子どもを持つ親御さんにも商品開発に参加いただきました。皆さんの想いとご協力のおかげで、ご自身のからだをやさしく気づかいたい方、子どものためにやさしいアイスを選びたい方、環境にやさしく配慮したい方など、様々な方が楽しめるアイスが実現できました。ブランド名は、「心と体、環境にやさしく寄り添える存在でありたい」という想いを込めて「OKOMETO (おこめと)」と決定しました。ぜひ手に取って頂き、家族と友人と、自分のご褒美に、など様々なシーンで楽しんでいただきたいと思います。

■開発メンバー／管理栄養士・米粉料理家 中村 りえ(なかむら りえ)さん コメント



「これがお米のおいしさ?!」開発途中で試食させていただいて、クリーミーで口溶けがよく、濃厚な味わいに感動しました。

また、プロジェクトを通して「みんなで同じものを食べられる喜び」の大切さを強く感じました。特に印象的だったのはパッケージのデザイン。

思わず手に取りたくなるような美味しさが伝わるデザインとは？文字の形は？デザインの色は？とたくさんの意見を交わしました。お米のアイス「OKOMETO」は、心と体にやさしさを感じる子どもから大人まで楽しめるアイスです。

■開発メンバー／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 ねぎちゃん コメント



米粉のおやつレシピを皆さんにお届けしていると、アレルギーをお持ちのご自身やご家族のお声がたくさん届きます。

『濃厚なアイスは卵が入っていることが多く、子どもと食べられず悲しかった』

『乳の代替えではまず大豆が選ばれるので、なかなか買えるものがなかった』などでした。皆さんのご意見があつてこそ、やさしいアイスが完成したと、心から感じています。

一緒に作り上げた「OKOMETO」で、アレルギーがあつてもなくても、大切な人と楽しい時間を共有してもらえたら嬉しいです。

商品名	OKOMETO <バニラ>	OKOMETO <チョコレート>
商品画像		
名称（種類別）	氷菓	氷菓
内容量	100ml	100ml
参考小売価格	185 円（税別） / 200 円（税込）	185 円（税別） / 200 円（税込）
発売日	2024 年 3 月 18 日（月）	2024 年 3 月 18 日（月）
発売地区・販売ルート	Amazon 及び、北海道、東北、九州、沖縄を除く一部企業	Amazon 及び、北海道、東北、九州、沖縄を除く一部企業