



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2024年9月25日

タンパク質危機に向けて新しいタンパク質を使用した次世代のプロテインバー
「i nバープロテイン NEO <スピルリナ>」
「i nバープロテイン NEO <酵母>」
SDGs 週間 9月25日（水）から予約受付開始

森永製菓株式会社(本社：東京都港区芝浦、代表取締役社長:太田 栄二郎)は、バータイプで手軽に美味しくタンパク質を補給できる「i nバープロテイン」シリーズから、タンパク質危機という社会課題に向けた新しいタンパク質を使用した次世代のプロテインバー「i nバープロテイン NEO <スピルリナ>」「i nバープロテイン NEO <酵母>」を Global Goals Day (SDGs が採択された日)である9月25日(水)から Amazon 限定で予約受付を開始いたします。

■商品開発の背景

タンパク質危機とは、世界的に増加する人口とその食糧需要に対して、必要量のタンパク質を供給することが困難になる状況のことで、早ければ2025~2030年に起こりはじめると言われてしています。そのような社会課題に対して、環境負荷の低いタンパク質として、藻の一種である「スピルリナ」と、微生物の「酵母」に着目した、次世代のプロテインバーを開発しました。

この製品を通じて、タンパク質危機をあらためて知っていただくとともに、これまで知らなかったタンパク質との接点を提供します。

■商品特長

「i nバープロテイン NEO <スピルリナ>」



- ・スピルリナは、藍藻類の1種で、約30億年前に地球に誕生しました。光合成でCO₂を吸収して地球の酸素を生み出した生命の源と言われており、タンパク質を高含有しています。
- ・当製品に使用しているスピルリナは、その生産において、立地・気温などの条件にこだわって培養することで環境負荷を軽減しています。
- ・タンパク質10g配合。総タンパク質中2.6%がスピルリナ由来。
- ・藻特有の匂いを、当社が食品製造で培った技術を駆使してマスキングした、抹茶味のクランチチョコタイプの商品です。
- ・現在の品質をSTAGE 1と位置づけ、今後もスピルリナ由来タンパク質の含有率アップを目指します。

「i nバープロテイン NEO <酵母>」



- ・酵母はパンやビールなどの発酵に欠かせない微生物の一種で、タンパク質を高含有しています。
- ・当製品に使用している酵母は、その製造過程の副産物を肥料として、次の酵母の原料となる作物の栽培に循環利用しています。
- ・タンパク質10g配合。総タンパク質中18%が酵母由来。
- ・クリーム内のタンパク質に酵母由来タンパク質を使用した、ほうじ茶味のウェファータypesの商品です。
- ・現在の品質をSTAGE 1と位置づけ、今後も酵母由来タンパク質の含有率アップを目指します。

■ 広告素材検討への生成 AI 活用について

「i nバープロテイン NEO」は商品コンセプトが「次世代のプロテインバー」であるため、プロモーションも次世代の手法を意識し、検討プロセスの一部に生成 AI を活用しました。


今回発売する製品の品質は、環境に配慮したタンパク質の配合量を今後さらに増やしていきたいという思いから、「STAGE1」であると捉えています。生成 AI の活用においても、この「STAGE1」の考えを適用し、いきなり全てを生成 AI に任せるのではなく、生成 AI と人間が共生して広告を検討するプロセスを取りました。また、生成 AI のプロフェッショナル[※]と連携することで、どうやって生成 AI を活用して i nブランドらしさを踏まえながら製品のターゲットに向けてコンセプトを具現化した広告を企画することができるのか、精度の高い検証を進めることができました。

具体的には、生成 AI が提案した企画の原案を人間が改良することで最終的な表現を完成させました。また、キャスティングにも生成 AI を活用し、製品に合ったタレントを抜擢しております。

※AiHUB 株式会社 生成 AI とエンターテインメントの融合によって新しい価値を創造するディープレックカンパニー <https://aihub.co.jp/>

今後も i nブランドは、未来を見据えた「先進的な当たり前」を生み出し、商品を通じてお客様のウェルネスライフをサポートしてまいります。

■ 商品概要

商品名	i nバープロテイン NEO スピルリナ<抹茶>	i nバープロテイン NEO 酵母<ほうじ茶>
商品画像		
商品特長	<ul style="list-style-type: none">・タンパク質 10g 配合。総タンパク質中 2.6%がスピルリナ由来。・藻特有の匂いを、当社が培った食品製造技術を駆使してマスキングした、抹茶味のクランチチョコタイプの商品です。	<ul style="list-style-type: none">・タンパク質 10g 配合。総タンパク質中 18%が酵母由来。・ウェファータイプ。クリーム内のタンパク質に酵母由来タンパク質を使用した、ほうじ茶味のウェファータイプの商品です。
内容量	12 本 ※12 本セットのみの発売	
参考小売価格	オープン価格	
発売日/地区	2024 年 9 月 25 日（水）予約受付開始 ※10 月上旬お届け予定 Amazon 限定	
ターゲット	自分と環境の健康に配慮する 20 代男性	