



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10月8日

選べるうれしさ、一緒に食べるたのしさを届けたい  
原材料にアレルギー物質「小麦」「乳」不使用※  
「米粉でつくったミニムーンライト」

10月22日（火）より発売

※「小麦」「乳」を含む製品と共通の設備で製造しています

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、原材料にアレルギー物質「小麦」「乳」を使用していない※焼菓子「米粉でつくったミニムーンライト」を2024年10月22日（火）よりAmazonから数量限定で発売いたします。

1960年発売の「ムーンライト」は、「森永ビスケット」シリーズの中でも人気の当社を代表する主力商品です。食物アレルギーの方が多い「小麦」「乳」を原材料に使わずに※「ムーンライト」ならではのふんわりまろやかな卵の味わいはそのままに、サクサク食感を楽しめる一口サイズの焼菓子「米粉でつくったミニムーンライト」を開発しました。より多くのお客様が「おいしい」を楽しめる本商品の発売により、お客様のウェルネスライフをサポートしてまいります。



■「米粉でつくったミニムーンライト」特長

- ・原材料に「小麦」「乳」不使用（小麦・乳を含む製品と共通の設備で製造しています）
- ・国産米粉を主原料に使用。長年の焼菓子開発で培った知見や技術を活用することで、小麦粉不使用でありながら、「ムーンライト」の特長であるサクサクとした食感を実現しました。こだわりの卵黄を隠し味に使用しているため、コクのある卵の風味が感じられます。大人にも子どもにも愛される「ムーンライト」ならではの安心感のあるおいしさです。
- ・食べやすい一口サイズです。
- ・「ムーンライト」のイメージを表現するとともに、米粉でつくっていることをお米の形のロゴとともに伝えることで、親子一緒に楽しんでいただけるようなデザインを目指しました。

【原材料】

米粉（国内製造）、ショートニング、砂糖、とうもろこしでん粉、鶏卵、水あめ、卵黄、食塩、植物油／セルロース、加工デンプン、乳化剤（大豆由来）、香料、膨脹剤、カロテン色素

原材料に含まれるアレルギー物質（28品目中）：

卵・大豆（小麦・乳を含む製品と共通の設備で製造しています）

「米粉でつくったミニムーンライト」 URL： <https://morinaga.co.jp/komeko-moonlight/>



## ■開発背景：社会課題『食物アレルギー』に着目。より多くの人々が「おいしい」を楽しめる商品を提供したい

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。』を定めました。「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。その中で食物アレルギーは、「体の健康」はもちろんのこと、「おやつ時間が楽しくない」「悩みを理解してほしい」といったお客様の声もあり、「心の健康」にも深く関係する社会課題と言えます。そのようなお客様の声に向き合い、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』の実現を目指すプロジェクト『森永 アレルギー“だから”がない Labo』を立ち上げ、あらためて社会課題「食物アレルギー」に関する対応を進めています。

食物アレルギーでお悩みのお客様から「お菓子を自由に選べる楽しさが味わえない」「子ども目線でもっと楽しめるものが欲しい」といった声をいただきました。「小麦」「乳」は、食物アレルギーの方も多く、様々な食品に使用されています。そして、クッキーなどの焼菓子は主原料が「小麦」で、多くの場合「乳」も使用されています。そこで原材料に「小麦」「乳」を使用しない\*ことでアレルギー物質を減らした「ムーンライト」を発売することで、より多くのお客様においしく楽しんでいただけたらと考え、商品開発をスタートしました。

主原料である小麦粉を使用しないことで、特に食感が大きく変わってしまうことが課題でしたが、様々な種類の米粉から相性の良いものを選定し、長年の焼き菓子開発で培った知見や技術も組み合わせることで、「ムーンライト」の食感を再現した品質に仕上げました。パッケージでは、「ムーンライト」のイメージを表現するとともに、米粉でつくっていることをお米の形のロゴとともに伝えることで、親子一緒に楽しんでいただけるようなデザインを目指しました。

※「小麦」「乳」を含む製品と共通の設備で製造しています

## ■「森永 アレルギー“だから”がない Labo」プロジェクト担当者コメント：本商品への想いやプロジェクトについて

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る」というビジョンの下、改めて食物アレルギーについて考えるプロジェクト『森永 アレルギー“だから”がない Labo』を発足しました。

保育園や学童保育などで食物アレルギー対応の現状を目の当たりにし、当事者だけでなく関係者も多くの悩みを抱えていることを知りました。また、子どもたちにとって楽しいはずのおやつ時間が寂しいものになっているという声もありました。そこから、様々な悩みを抱える方々に対して、食品メーカーとして何かできることはないかという想いが強くなりました。プロジェクトチームには、同じ想いをもつ社員や、自身が重度の食物アレルギーだった社員、子どもが食物アレルギーの社員など、様々なメンバーが集まり、想いをもって取り組んでいます。また、20年以上食物アレルギー物質の検査キットを製造販売している森永製菓グループの森永生科学研究所と連動した研究体制をとっています。

本プロジェクトから生まれた「米粉でつくったミニムーンライト」を是非手に取っていただき、ご家族やご友人と一緒においしく楽しいおやつ時間を過ごしていただきたいと思っております。また、このたび『森永 アレルギー“だから”がない Labo』のホームページをオープンしました。プロジェクトの取り組み紹介だけでなく、食物アレルギーに関する想いや体験談、アイデアを募集するコーナーも設けています。

今後もお客様の声を活かし、「米粉でつくったミニムーンライト」のようにアレルギー物質を減らした商品の開発の他、ホームページでの情報発信やイベント開催など、様々な取り組みを進めてまいります。

(研究所(新規事業開発部兼務) 松田 侑士)

「森永 アレルギー“だから”がない Labo」(10/8 サイトオープン)

URL : <https://morinaga.co.jp/allergy-lab/>



## ■商品概要

商品名	米粉でつくったミニムーンライト
名称	焼菓子
内容量	198g (6袋入り)
参考小売価格	オープン価格
発売日	2024年10月22日(火) ~ 無くなり次第終了
発売地区・ルート	Amazon <a href="https://www.amazon.co.jp/dp/B0DG8HLBBH">https://www.amazon.co.jp/dp/B0DG8HLBBH</a>