



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2025年5月23日

森永製菓×カルビー共創プロジェクト 甘酒の技術で「フルグラ」がドリンクに！

両社の技術融合で生まれた新商品「フルグラフラッペ」

「森永のおかしなおかし屋さん」東京駅店にて5月26日（月）から数量限定発売

-カルビーからは「ハイチュウ」を焼き上げた「もこサクハイチュウ」同時発売-

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長 COO・森 信也）は、カルビー株式会社（東京都千代田区丸の内、代表取締役社長兼 CEO・江原 信、以下カルビー）との研究所同士の共創プロジェクトにより開発した、カルビー「フルグラ」と森永製菓の発酵技術を組み合わせたフローズンドリンク「フルグラフラッペ」を、森永製菓のアンテナショップ「森永のおかしなおかし屋さん」東京駅店にて5月26日（月）より数量限定で発売いたします。同時にカルビーからは、当社の「ハイチュウプレミアム<巨峰>」を、カルビー独自の製法でサクサクとした食感に焼き上げた「もこサクハイチュウ ぶどう味」をカルビーのアンテナショップ「カルビープラス」東京駅店にて発売いたします。



▲森永製菓から発売「フルグラフラッペ」



▲カルビーから発売「もこサクハイチュウ ぶどう味」

### ■森永製菓・カルビー 共創プロジェクトの背景

「フルグラフラッペ」と「もこサクハイチュウ」は2023年4月から始動した当社とカルビーの研究所同士の共創プロジェクトから生まれた商品です。両社の強みを掛け合わせることで、お客様に新たな価値を提供することを目的として、この共創プロジェクトは始動しました。異なる企業文化を持つ当社とカルビーの研究員が、「食を通して笑顔と会話を生みだしたい」という共通の思いを持って取り組みました。両社の研究員がコンセプトの立案から互いに意見を出し合い、両社の商品や技術の掛け合わせをいくつも検討して商品開発を進行しました。



### ■「フルグラフラッペ」開発背景

「フルグラフラッペ」は、香ばしく焼き上げた複数の穀物のザクザク食感と、フルーツの甘みと酸味が織りなすハーモニーが特徴のカルビー「フルグラ」を、当社が「森永甘酒」で培った技術を活用して発酵・糖化<sup>※1</sup>させて液体飲料にしたものをベースとし、それをフラッペ様にアレンジしたフローズンドリンクです。「フルグラ」と米麴が調和し、適度な甘みと穀物の風味が感じられるフローズンドリンクに、ザクザク食感のフルグラと、酸味のあるヨーグルトホイップを合わせることで、ヘルシー感を損なうことなく、味と食感の変化が楽しめる間食にぴったりなフラッペに仕上がりました。

※糖化：デンプンを酵素の力でぶどう糖に変えること。これにより穀物の持つ甘みを引き出します。



▲左：カルビー「フルグラ」 右：森永「甘酒」

## <技術のこだわり>

当社が甘酒で培った発酵条件調整技術により「フルグラ」を発酵させ、新しい形の「フルグラ」が誕生しました。発酵に使用する米麴が、「フルグラ」に含まれるデンプンを細かく分解することで、「フルグラ」をこれまでになかった液体飲料に仕立てました。さらに、砂糖を後から加えることなく穀物由来の自然な甘さを引き出すことにも成功しました。

## <苦労した点>

ベースとなるフルグラの液体飲料の開発においては、「フルグラ」らしさを維持しながら液体飲料に仕立てることに苦労しました。米麴を用いた発酵の調整は非常に難しく、発酵の度合いを強めると特有の穀物の香りが強くなり、逆に弱めると液体にならなったり、フルグラの風味が損なわれたりする課題に直面しました。またフラッペの開発においても、味や食感の変化が楽しめるようトッピングの内容にも工夫を施しました。両社の研究員が何度も試行錯誤を繰り返すことで最適な条件を確立し、ようやく両社が納得できる品質が完成しました

## ■「フルグラフラッペ」商品特長・概要



- ・甘酒で培った発酵調整技術で「フルグラ」を発酵させ、トッピングと合わせ仕立てた、穀物の風味と自然な甘さや酸味・食感を楽しめる穀物発酵フローズンドリンク。
- ・酸味が優しいヨーグルトホイップとザクザク食感のフルグラトッピングを合わせて、適度な甘さとすっきりとした味わいに仕立てました。

販売時期：5月26日(月)～6月1日(日)

※5/26(月)～5/30(金)は1日限定30杯。5/31(土)以降売切次第終了

販売店：東京駅一番街 地下1階「東京おかしランド」内の

「森永のおかしなおかし屋さん」

販売価格：650円(税込)

## ■ご参考：カルビーから同時発売「もこサクハイチュウ ぶどう味」商品特長・概要



- ・絶妙な「もちもち食感」と、濃い果実の味わいが特徴の森永製菓「ハイチュウプレミアム<巨峰>」を、カルビー独自の製法で焼き上げました。
- ・軽くてサクサクとした不思議な食感で、ジューシーなぶどうの香りを楽しんでいただけます。

販売時期：5月26日(月)～なくなり次第終了 ※数量限定発売

販売店：東京駅一番街 地下1階「東京おかしランド」内の

「カルビープラス 東京駅店」

販売価格：298円(税込)