



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9月18日

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」

好評につき 9月29日（月）より再発売

～再発売記念 Xフォロー&リポストキャンペーン実施～

※「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 COO・森 信也）は、原材料にアレルギー物質「小麦」「乳」を使用していない※クッキー「米粉でつくったミニムーンライト」を 9月29日（月）より Amazon から再発売いたします。

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、社会課題の一つである『食物アレルギーの増加』への対応を進めています。その取り組みの一環として、食物アレルギーをお持ちの方が多い「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る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クッキー「米粉でつくったミニムーンライト」を開発しました。2024年10月に Amazon にて数量限定で発売したところ、食物アレルギーをお持ちの方やご家族からの支持をいただき、早々と完売しました。このたび、ようやく製造販売の体制が整いましたので、通年販売します。また、販売再開を記念して、X（旧 Twitter）でフォロー&リポストキャンペーンを実施いたします。

より多くのお客様が「おいしい」を楽しめる商品をご提供することにより、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再発売記念 X（旧ツイッター）フォロー&リポストキャンペーン  
X（旧ツイッター）で森永アレルギー-Labo（@morinagaallergy）をフォローして、該当のポストをリポストで抽選で20名様、メッセージ付きの引用ポストで抽選で30名様に「米粉でつくったミニムーンライト」1箱（個包装6袋入り）が当たるキャンペーンを実施いたします。

◆森永アレルギー-Labo 公式アカウント <https://x.com/morinagaallergy>

◆応募期間：9月29日（月）～10月12日（日）23:59まで

◆商品：米粉でつくったミニムーンライト 1箱（個包装6袋入り）【合計50名様】

米粉でつくったミニムーンライト  
再発売キャンペーン

抽選で  
50名様に  
プレゼント

1箱(個包装6袋入り)

フォロー&リポストキャンペーン  
応募期間：9月29日(月)～10月12日(日)23:59まで

## ■「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。厳選した卵黄を隠し味に使用しているので、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。

### 【原材料名】

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：社会課題の一つである『食物アレルギーの増加』に着目。より多くの人が「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、さまざまな社会課題への対応に取り組んでいます。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」にも深く関わりがあると考えています。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「食物アレルギーの増加」に関する対応を進めています。

当社はこれまでに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いています。「小麦」「乳」は食物アレルギーをお持ちの方が多く、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、より多くのお客様においしさを楽しんでいただけるように、原材料に「小麦」「乳」を使用しない\*「ムーンライト」の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と、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を組み合わせ、「ムーンライト」の食感を再現した品質に仕上げました。パッケージは「ムーンライト」の世界観を大切にしながら、米粉でつくっていることをお米の形のロゴでわかりやすく伝え、親子でお楽しみいただけるデザインを目指しました。

ご参考「森永 アレルギー“だから”がない Labo」 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	クッキー
内容量	198g（33g×6袋入り）
参考小売価格	オープン価格
発売日	9月29日（月）
発売地区・ルート	Amazon