



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 11 月 13 日

**冷凍ではパキッ、常温ではとろ〜り、2つの食感を楽しめる
「ダース」史上初の冷凍チョコレート「アイスダース」
森永のおかしなおかし屋さん東京駅店限定で 12 月 1 日から数量限定発売**

森永製菓株式会社（本社：東京都港区芝浦、代表取締役社長 COO 森 信也）は、やさしい甘さでくちどける粒チョコレート「ダース」ブランドから、温度帯の違いによって 2 つの食感が楽しめる特別な「ダース」である「アイスダース」を、東京駅「森永のおかしなおかし屋さん」にて 12 月 1 日(月)より 1,000 個限定で発売いたします。

「アイスダース」は、「ダース」史上初の冷凍状態で食べるチョコレートで、冷凍状態ではアイスのようにパキッとした食感、常温ではとろりとろける、温度によって異なる楽しみ方ができる特別な「ダース」です。12 月 12 日「ダースの日」を盛り上げる商品として、「森永のおかしなおかし屋さん」東京駅店にて 1000 個限定で発売し、さらに「ダースの日」に向けた特別な売り場を展開いたします。

新しい食感が楽しめる商品の発売で、お客様に笑顔をお届けしてまいります。



■「アイスダース」商品特長

- ・冷凍下でパキッとした食感、常温下でとろりとした食感が楽しめる特別な「ダース」
- ・当社の油脂配合技術により、温度帯によって異なる食感を実現
- ・冷凍を想起させる青とシャープなグラフィックを用いた高級感のあるデザイン

■商品開発背景

① マーケティング担当者コメント

当社は、これまで「ダース」の“くちどけ”によるおいしさにこだわり、常に品質改良を続けてまいりました。最近では“驚きのあるおいしさ体験”のニーズが高まっていることを受け、究極のくちどけをさらに追求した結果、冷凍保存する新しい「ダース」にたどり着きました。

一般的なチョコレートは冷凍するとただ硬くなってしまうますが、今回の「ダース」は当社の油脂配合の技術を使って、冷凍下ではアイスのような“パキッとした食感”、そして常温では今までの「ダース」にはない“とろける食感”という、2 種類の斬新な新食感を実現しています。

シェルとセンターの 2 層構造である「ダース」だからこそ実現できる食感でもあります。

この商品を通して、お客様にはこれまでにない「ダース」の新しいおいしさを体験していただき、「ダース」自体の魅力を改めて感じていただければ嬉しいです。

② 研究員コメント

従来の常識を超える柔らかさのチョコレートをセンター層に配合しています。この最適配合にたどり着くまで研究所で 30 種類以上の試作・検証を重ねました。前例のない挑戦だったため、配合設計だけでなく製造条件や包装適性など一から多角的に検証し、包装・生産部門と緊密に連携して量産化へと移行しました。工場での量産検証で最大の課題は温度管理でした。一般的なチョコレートが固まる温度帯では固まらないため、研究所での度重なる検証と、工場の技術やノウハウを結集して製造を実現しました。品質の優位性は、ひと口で伝わる新しい口どけ体験にあります。常温ではこれまでにない、あふれるようななめらかな口どけを。冷凍では外側はパリッと、内側はなめらかな口どけをお楽しみいただけます。

■ 商品概要

商品名	アイスダース
内容量	76g（個包装 20 粒入り）
参考小売価格	1,500 円（税別） / 1,620 円（税込）
発売日	2025 年 12 月 1 日(月)～なくなり次第終了
発売ルート	森永のおかしなおかし屋さん 東京駅店