



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2026 年 10 月 6 日

商品と出会った瞬間から始まる“スイーツ体験”を追求
20 パターン以上の試作を経て、ブランド初^{※1}のピンククレープシートが誕生
「ザ・クレープ<ストロベリー>」
2026 年 10 月 19 日（月）より順次発売

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、“もちもち食感”のクレープ生地デザートアイス「ザ・クレープ」ブランドより、「ザ・クレープ<ストロベリー>」を 2026 年 10 月 19 日（月）より順次 CVS にて先行発売、12 月 14 日（月）より全ルート拡大し、期間限定で発売いたします。今回の最大の特長は、ブランド初^{※1}となるピンク色のクレープシートを採用し、商品を見た瞬間からスイーツとしての世界観を楽しめる品質に上げたことです。

近年、アイス市場では「ご褒美」や「自分時間」を大切にする消費意識の高まりを背景に、アイスにもスイーツのような満足感や体験価値が求められるようになっていきます。そのような中、「ザ・クレープ」は“もちもち食感”や“一口ごとに変化する味わいと食感”という独自価値を磨き続け、2026 年 6 月時点で売上は 3 年前と比較して約 1.8 倍まで成長しています。

本商品は、「いちご味のアイス」ではなく、「ストロベリーデザートアイス」を目指して開発しました。お客様が商品と最初に出会う店頭での体験にも着目し、味わいだけでなく、商品を見た瞬間からスイーツとしての世界観を楽しんでいただける商品づくりに挑戦しました。シートだけで 20 パターン以上を検討し、かわいらしさとおしさ、そして上質感も感じられるブランド初^{※1}のピンク色のクレープシートを実現しました。さらに、いちごミルクアイス、いちごソース、いちごクッキーランチ、特許技術^{※2}に支えられたもちもちクレープシートを組み合わせ、見た目から味わいまで、まるでスイーツを味わうような体験をお届けします。本商品の発売を通じ、デザートアイスならではの新しい体験価値を提案し、お客様に笑顔をお届けしてまいります。

※1:「ザ・クレープ」にブランド名を変更した 2012 年以降初 ※2: 特許第 5960897 号

■ 商品特長：

一口ごとに変化する

“いちご尽くし”のデザートアイス

“もちもち食感”のクレープシート、

“ザクザク食感”のクランチ、

なめらかないちごミルクアイス、

甘酸っぱいいちごソース、

ふんわりとした幸せホイップが

重なり合い、

ひと口ごとに変化する味わいと食感を

お楽しみいただけます。

（製品中いちご果汁 10%）



ポイント①開発期間約 1 年 20 パターン以上の試行錯誤から生まれたブランド初^{※1}のピンククレープシート

開発チームが考えたのは、「ブランド体験は食べる瞬間だけではない」ということでした。お客様が商品と最初に出会うのは店頭です。商品を見た瞬間に、「なんだかおいしそう」「かわいい」「ちょっと特別」「食べてみたい」と感じていただくことも、体験の一部だと考えました。そこで挑戦したのが、ブランド初^{※1}となるピンククレープシートです。しかし、開発は容易ではありませんでした。開発チームが目指したのは、単なる「かわいいピンク」ではなく、おいそうな上質感と、ザ・クレープだからできるスイーツの世界観を感じられる色合いです。その実現に向けて素材選定から見直し、シートだけで 20 パターン以上、製品としても 10 パターン以上の試作を実施。約 1 年をかけて、見た目のかわいらしさと上質感を両立したブランド初のピンククレープシートを完成させました。

ポイント②いま注目の“もちもち食感”にいち早く着目 「アイスなのにもちもち」を実現するザ・クレープを支える特許技術^{※2}

近年は韓国発の進化系スイーツやもち入りデザート、もちアイスなどが人気を集め、食感価値としての「もちもち」が存在感を高めています。スイーツとしての体験価値を高める上で、食感は重要な要素です。ザ・クレープ最大の特長であるもちもちクレープシートは、特許技術^{※2}によって支えられています。一般的にクレープ生地は冷凍すると硬くなりやすい一方、ザ・クレープでは特別な加工でんぷんを活用することで、冷凍下でももちもち食感を維持しています。その結果、「アイスなのにもちもち」という、ザ・クレープならではのおいしさを実現しています。

※1:「ザ・クレープ」にブランド名を変更した 2012 年以降初

※2: 特許第 5960897 号

冷凍下

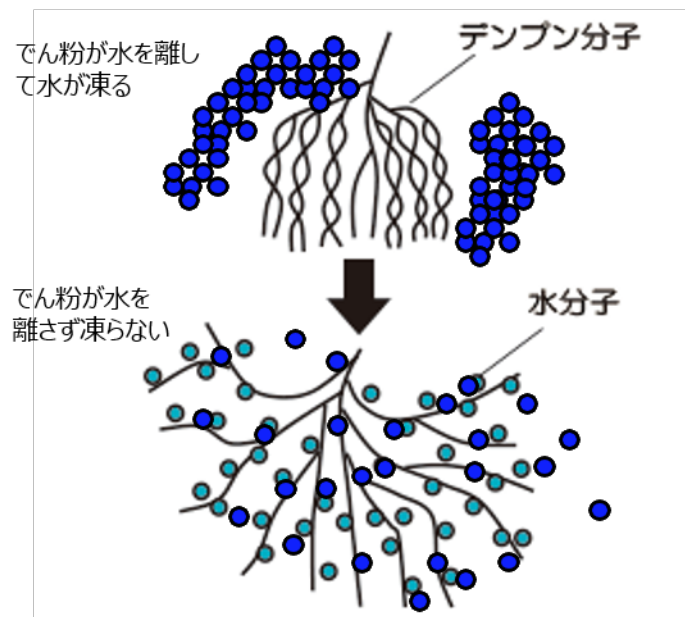
普通の配合だと水が凍って

かたい



特別な加工でんぷんを使うと
水が凍らなくて

もちもち



■商品担当者コメント

近年、アイスは単なる冷たいお菓子ではなく、自分へのご褒美やリフレッシュのためのスイーツとして楽しめる機会が増えていると感じています。また、クレープにも「かわいい」「プレミアム」「専門店品質」といった価値が求められるようになっていきます。ザ・クレープはこれまで、冷凍下でも楽しめるもちもち食感や、ひと口ごとに化する味わいと食感という価値を大切にしてきました。一方で、時代に合わせて、スイーツとしての満足感や体験価値も進化させ続けています。今回の<ストロベリー>では、「いちご味のアイス」ではなく、「ストロベリーデザートアイス」を目指しました。味わいだけでなく、お客様が商品と最初に出会う売り場からスイーツとしての世界観を楽しんでいただきたいという想いから、ブランド初となるピンククレープシートの開発に挑戦しました。今後もザ・クレープは、もちもち食感やひと口ごとに化する味わいと食感といったブランドらしさを守りながら、ご褒美感やわくわく感をさらに高め、アイスの可能性を広げるデザートアイスとして進化していきたいと考えています。

■ 商品概要

商品名	ザ・クレープ<ストロベリー>
内容量	100ml
参考小売価格	230 円（税別）/248 円(税込)
発売日/ 発売地区	10 月 19 日(月)より全国 CVS 先行発売～なくなり次第終了 12 月 14 日(月)より全国全ルート拡大～なくなり次第終了
ターゲット	・20-40 代男女・スイーツ好き・いちご好き