

2025 年 10 月 2 日

「甘み引出し製法」※¹を使ったミルク由来のやさしい甘さが特長の 「カフェオーレ 砂糖不使用」 10 月 6 日（月）より発売

江崎グリコ株式会社は、コーヒーとミルクのやさしいハーモニーが特長のコーヒー乳飲料「カフェオーレ」ブランドから、ミルク由来の甘みを引出す「甘み引出し製法」※¹を採用し、砂糖不使用でもやさしい甘さが感じられる「カフェオーレ 砂糖不使用」を 2025 年 10 月 6 日（月）より全国で発売します。

「カフェオーレ」は、1979 年の発売以来、多くの方に愛され続けてきたロングセラーブランドで、忙しい朝でも、一息つけるおだやかな時間をお届けしたいという思いで商品や施策を展開してきました。今回発売する「カフェオーレ 砂糖不使用」は、近年の健康志向の高まりを背景に、砂糖を使用しなくてもやさしい甘さのある「カフェオーレ」を作りたいという思いから開発されました。本商品は、「甘み引出し製法」※¹によるミルク由来のほどよい甘さで、お客さまに朝のおだやかな時間をお届けします。

※¹ 甘み引出し製法とは、生乳や乳製品に含まれる糖を分解することでミルク由来の甘みを引出す製法のことです。



■「カフェオーレ 砂糖不使用」開発の背景

これまで、「カフェオーレ」ブランドは、たくさんのお客さまに朝のおだやかな時間をお届けしたいという思いのもと、さまざまな商品を開発してきました。現在販売している「カフェオーレ」、「カフェオーレ たっぷりミルク」、「カフェオーレ コーヒー濃いめ」、「マイルドカフェオーレ」に加えて、「甘さは欲しいけれど、砂糖の摂取量を減らしたい」というお客さまの声から、砂糖不使用でもミルクのやさしい甘さが感じられる「カフェオーレ 砂糖不使用」の開発に取り組みました。本商品は、砂糖は取りたくないけれど「カフェオーレ」を日常的に飲みたい方におすすめです。

「カフェオーレ」ブランド商品ラインアップ



カフェオーレ



カフェオーレ
たっぷりミルク



カフェオーレ
コーヒー濃いめ



マイルドカフェオーレ



カフェオーレ 砂糖不使用

■「カフェオーレ 砂糖不使用」の特長

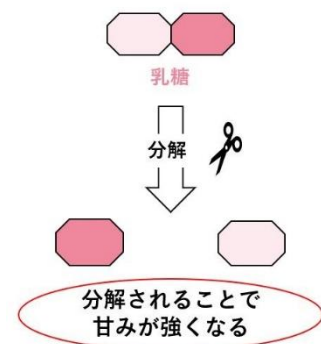
1. 使用する素材へのこだわり

「カフェオーレ」ブランドは、生乳（搾取したままの牛の乳）と乳製品を使用することで、ミルクのコクや風味がしっかりと感じられる味わいにこだわっています。また、コーヒーは、毎朝工場で挽きたての豆を使用してドリップ抽出を行い、いれたてのコーヒーを使用しています。今回発売する「カフェオーレ 砂糖不使用」では、J.C.Q.A.認定コーヒー鑑定士が厳選した甘く芳醇な香りのキリマンジャロコーヒーを使用※² し、コーヒーの香りとミルクのコクと甘さのバランスにこだわりました。

※² 使用しているコーヒーの32%

2. 「甘み引出し製法」※¹を採用

生乳には、乳糖と呼ばれる乳由来の糖が含まれています。今回発売する「カフェオーレ 砂糖不使用」は、カフェオーレで使用している生乳や乳製品の乳糖を分解することで、ミルク由来の甘みをさらに引出す「甘み引出し製法」※¹を採用しています。この製法により、砂糖を使用しなくても、ミルクのやさしい甘さが感じられる商品になりました。



「カフェオーレ」ブランドは今後もコーヒーとミルクのやさしい甘さで、朝のおだやかな時間をお届けします。

■ 商品概要

商品名	カフェオーレ 砂糖不使用
パッケージ	
内容量	180ml
希望小売価格	162 円前後（税込）
商品特長	●「甘み引出し製法」※¹で、砂糖を使わず甘いおいしさを実現 ●甘く芳醇な香りのキリマンジャロコーヒーを使用※²したコーヒーの香りと、ミルクのコクと甘さのバランスよい味わい
発売日	2025 年 10 月 6 日（月）
ブランドサイト	https://www.cafeore.jp/info/
X	https://x.com/glico_cafeore (@glico_cafeore)