



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5月7日

新たな『体験型アイス』の開発に約4年！  
特許製法※で、凍らないとろとろのソースを実現した“つゆたく”アイス  
「マミーレ<キャラメリックプディング>」  
5月18日(月)より期間限定新発売

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、冷凍下でも凍らないとろとろのソースが特長の“つゆたく”設計の体験型カップアイス「マミーレ<キャラメリックプディング>」を、2026年5月18日（月）より全国のコンビニエンスストアにて期間限定で発売いたします。

本商品は、カスタードアイスにキャラメル風味ソースをたっぷりかけ、「レストランで出てくる、キャラメルソースがたっぷりかかったプリンの美味しさ」を目指して開発したカップアイスです。アイスとソースの間にはパリパリ食感のホワイトチョコを重ね、スプーンを進めるたびに味わいや食感の変化を楽しめる構成です。また本商品は、食べ進めるプロセスそのものを楽しむ“体験型アイス”として、約4年にわたる検討と試作を重ねて開発しました。冷凍下でも凍らず、とろとした状態を保つソースを実現することで、スプーンを入れた瞬間から最後のひと口まで、自然と食べることに没頭してしまう新しいアイス体験を提供します。なお、食べ終わるまでソースの味わいを楽しめる本商品の製造方法については、特許※を取得しています。本商品の発売を通じて、新しいアイスの楽しみ方を提案し、お客様に心に残るひとときと笑顔をお届けしてまいります。  
※特許第 7809237 号



## ■ 開発背景

### 新たな潮流「体験型アイス」に着目。食べ進めるプロセスを価値に

近年、SNS や動画プラットフォームの普及により、テンポのある映像や音楽を日常的に楽しむ環境が広がっています。倍速視聴の一般化や楽曲の短尺化など、情報接触のスピードが加速する中で、変化やコントラストを「体験」として楽しむ嗜好が広がっていると捉えています。こうした背景から、アイス市場においても、単に味を楽しむだけでなく、食べ始めから食べ終わりまで変化を楽しめる「**体験型アイス**」が新たな価値として注目されると考えました。この潮流に着目し、とろとろのソースを贅沢に味わいながら、食べ進めるほどに表情が変わるアイスを目指して、新たなプロジェクトとして開発をスタートしています。

### ■ 開発経緯（開発秘話）コンセプトは“つゆたくアイス” 凍らないとろとろソースで“没頭体験”

約4年前、本商品の開発は「ソースの存在感をしっかりと楽しみながら、最後まで食べ進めたいくなる“つゆたくアイス”をつくりたい」というプロジェクトチームのシンプルな想いからスタートしました。コンセプトを「ソースの海で溺れたい。キャラメルソースが最後まであなたを満

たず、背德的つゆだくアイス」に設定。しかし、ソースの甘さを抑える点や、凍らないとろとろソースを、たっぷり使った状態で量産品質として成立させるという点が大きな挑戦となりました。

開発の過程では、ソース配合の検討や構成設計の見直し、現場での試作と検証を繰り返しながら、「なぜ凍ってしまうのか」「なぜ構造が安定しないのか」といった課題、ひとつひとつに向き合い、調整を重ねました。特に、アイス・チョコ・とろとろソースを3層構造で成立させ、食べ進める中でもソースの存在感とバランスを保つ設計は、技術面・製造面の両方から時間を要する工程でした。試作と検討を重ね、冷凍下でも凍らないとろとろソースによる“つゆだく”の没頭体験型アイスが完成しました。商品名は「ソースまみれ」のアイスなので、「マミーレ」と命名。開発には約4年を要しました。



冷凍下での一般的なソース  
(どろっとしている)



冷凍下での「マミーレ」のソース  
(とろとろした液体)



製造工程

## ■商品特長「マミーレ<キャラメリックプディング>」

### ●食べ進めるほどに表情が変わる3層構造

下層には卵感のあるコク深いカスタードアイス、中間にはパリッとした食感のホワイトチョコ層、上層にはとろとろした香ばしいキャラメル風味のソースを重ねた3層構造。

冷凍下でも凍らず、とろとろした状態を保つソースにより、最初から最後までソースの存在感が続きます。

食べ進めるたびに味や食感が変化し、ソースを絡めながら多様なおいしさを楽しめる、没頭感のあるアイスです。



### ●おすすめの食べ方

- ・まずは上層のとろとろソースをすくい、キャラメル風味の香ばしい味わいをダイレクトに楽しむ
- ・食べ進めながら、ソース・カスタードアイス・ホワイトチョコを“混ぜ絡めて”味と食感の変化を楽しむ
- ・一日の終わりのくつろぎ時間や、頑張った自分へのご褒美タイムにおすすめです



## ■「マミーレ」プロジェクトチーム 研究所担当者コメント

一般的なソース入りのアイスは、冷凍直後は固くなりがちでちょこっとしか入ってない。メンバーの「ソースがたっぷりのアイスが食べたい！」という想いから開発をスタート。冷凍庫から出してすぐでもとろとろなソースがたっぷり。開けた瞬間のとろとろ感で、驚きと感動をお届けします。品質に妥協せず、4年間改良を続け、ようやく納得の品質が出来ました。ぜひ皆さんに食べて頂いて、感動を味わっていただきたいです！

## ■商品概要

商品名	マミーレ<キャラメリックプディング>
内容量	80ml
参考小売価格	298円(税別)/321円(税込)
発売日	2026年5月18日(月)～無くなり次第終了
発売地区	全国/コンビニエンスストア限定
ターゲット	日常の贅沢時間を楽しみたい、自己消費目的でアイスを購入する男性・女性