

2018年9月

忙しい現代の女性の食生活をサポートするスムージーゼリー
 森永乳業の“野菜ソムリエ”が選定した果実と野菜、砂糖・人工甘味料不使用で素材本来の味わい
 開けやすくスタイリッシュな透明パウチ容器

アンド
**「&フルーツベジタブル 果実と野菜のスムージーゼリー
 YELLOW/GREEN」**

10月2日(火)より新発売

森永乳業は、「&フルーツベジタブル 果実と野菜のスムージーゼリー YELLOW/GREEN」を10月2日(火)より(全国、CVS除く。CVSは11月6日(火)より発売)新発売いたします。

健康意識が定着している昨今、食への関心は高まっており、野菜や果物など健康に寄与する食品への意識は高いようです。しかし、忙しい現代人の食生活は乱れがちで、特に、仕事や家事を両立している女性は、食事を摂る時間が短くなったり、家族優先で自分の食事がおろそかになっている方もいるように思われます。

新商品「&フルーツベジタブル 果実と野菜のスムージーゼリー」シリーズは、忙しく食生活が乱れがちな女性をターゲットとした、果汁+野菜汁100%で透明パウチ容器入りのスムージーゼリーです。

マーケティング担当者自ら「野菜ソムリエプロ」の資格を取得し開発に関わり、日本野菜ソムリエ協会が監修しました。女性に手軽に召し上がっていただけるよう、スタイリッシュなデザイン性、中身が見える安心感、簡便性のある容器として透明なパウチ容器を採用しました。中身は、砂糖、人工甘味料不使用で、野菜ソムリエが自然な甘さとおいしさのバランスを考え果実や野菜を選定しているので素材本来の味わいを楽しめます。「YELLOW」は4種の果実と21種の野菜をミックスし、すりおろしリンゴのようなざらざらとした食感を、「GREEN」は3種の果実と8種の野菜をミックスし、キウイシードのプチプチとした食感をお楽しみいただけます。

パウチ容器においては、非スポーツ用パウチゼリー市場が5年前対比で約40%伸長しています。※1手軽に栄養素を補給できる商品が多く、朝食、日中の食事代替など喫食シーンは広く、今後もニーズの高まりが期待されます。

採用している透明パウチ容器には、容器メーカーの特許技術を駆使した「透明バリアフィルム」を使用しており、水蒸気や酸素などのガス透過を防ぐ機能を備えているため、酸素や水蒸気による各種の劣化(腐食、腐敗、吸湿、乾燥、酸化)から内容物を守ります。また、羽根つきキャップのため適度な力で開封できます。

※1(株)富士経済「スポーツサプリメントからダイエット食品まで アクティブ&ウェルネスフーズ市場 2018」非スポーツ用パウチゼリー市場 2017年販売金額 2012年同期比

透明パウチ容器入りの「&フルーツベジタブル 果実と野菜のスムージーゼリー」シリーズを、朝食、間食、移動中など手軽に召し上がっていただき、ナチュラルでヘルシーな食生活にお役立てください。



1. 商品特長

「&フルーツベジタブル 果実と野菜のスムージーゼリー」シリーズ

- ①忙しい現代女性の食生活をサポートするスムージーゼリーです。
- ②多種多様な果実と野菜を使用し、砂糖、人工甘味料不使用なので、野菜本来の味わいが楽しめます。
- ③マーケティング担当自ら「野菜ソムリエ」の資格を取得して監修しており、自然な甘み、おいしさのバランスを意識した果実と野菜を選定し、組み合わせています。
- ④透明なパウチ容器なので、中身が見える安心感とスタイリッシュさがあります。
- ⑤容器メーカーの特許技術である、透明バリアフィルム※2を採用しており、水蒸気、酸素などのガス透過を防ぐ機能を備えているため、酸素や水蒸気による各種の劣化(腐食、腐敗、吸湿、乾燥、酸化)から守ります。

※2 水分、酸素などの浸入や放出により内容物が変質、劣化することを防ぐための機能を備えたフィルムをバリアフィルムと呼びます。

【羽根つきキャップ】



- ⑥保存料不使用ながらも、容器と製法の工夫により長期保存が可能。
- ⑦羽根つきキャップのため、適度な力で開封できます。

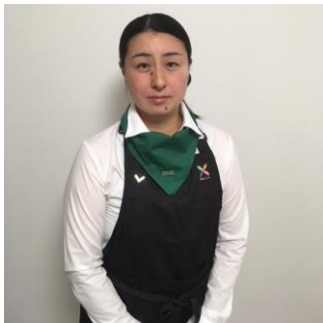
「&フルーツベジタブル 果実と野菜のスムージーゼリー YELLOW」

4種の果実と21種の野菜をミックスしました。すりおろしリンゴのようなざらざらとした食感をお楽しみいただけます。

「&フルーツベジタブル 果実と野菜のスムージーゼリー GREEN」

3種の果実と8種の野菜をミックスしております。キウイシードのプチプチとした食感をお楽しみいただけます。

2. 野菜ソムリエによる商品開発



■マーケティング担当■

営業本部 マーケティング統括部 マーケティング開発部
DY マーケティンググループ 横内 直子(よこうち なおこ)

長野県出身。2001年森永乳業入社し、広域営業部に配属。2003年以降、DY マーケティンググループ、飲料マーケティンググループを経て、2016年より現職。現在はデザート
のマーケティングを担当している。2児の母。
2006年「野菜ソムリエプロ」の資格を3回目の挑戦で取得。
「&フルーツベジタブル 果実と野菜のスムージーゼリー」の開発やマーケティング全般
に活かしている。

◆野菜ソムリエ取得！

2005年当時、フルーツヨーグルトの開発を担当しており、日本野菜ソムリエ協会(旧フルーツ&ベジタブルマイスター協会)監修の商品を手掛けてみたいとの思いから、自ら資格取得を決意。授業に通う中で野菜と果物への興味が更に深まり、野菜ソムリエのさらに上級資格である「野菜ソムリエプロ」に挑戦しようと思いつく。難易度は高かったが3度目の受験で資格を取得。その後、野菜ソムリエ監修商品の開発から一時離れるも、2016年にデザートのマーケティング担当となり、野菜と果物を活用したハンディタイプのゼリーの開発を企画し、商品化に結びつきました。

◆ターゲットの絞り込みと商品の方向性の模索

資格取得挑戦中は仕事と勉強に慌ただしく、授業の合間で栄養補助食品や栄養補助ゼリーを食べていたが、「間食でも素材の良さを生かした体にいい食品を選びたい、なるべく添加物が入っていない食品を選びたい」と感じていました。その後、仕事に家事育児が加わり、「家族のためにも食品選びに気をつけて健康を維持しなければ」と思いつつも、忙しさのために自分の食事まで手が回らない状況になりました。

仕事、育児、家事の両立を図る中で、間食の選択に悩んだ経験から、忙しい女性有職者向けに、添加物へ配慮し、素材のおいしさを感じられ、移動中などに簡便に食べられる食品を提供したいと思いつき、本商品の開発に着手しました。

◆透明パウチ容器ならではのむずかしさ

一般的に透明容器は可視光を透過するため、店頭や家庭などで照明の光が商品に当たると風味や色合いが劣化しやすくなります。特に、果汁や野菜汁では顕著に風味が悪くなります。

本商品の開発に当たっては、長年フルーツゼリーを開発してきた森永乳業ならではの光劣化に強い果汁の組合せノウハウに加え、酸素透過性が低い凸版印刷のGLフィルム採用がポイントとなり、果実と野菜を高い割合で配合しても、風味や色調が劣化しない、透明パウチ容器入りゼリーの商品化に結びつけることができました。 また、透明容器の特性を生かすべく、ゼリーと同色の葉っぱモチーフロゴを容器に印刷し、飲み進めてゼリーがなくなると空容器にモチーフロゴが浮かび上がるなど女性が嬉しくなるデザインの仕掛けも組み込みました。

◆商品への思い

野菜と果物をもっとおいしく食べたい、「毎日忙しいけれど間食にも手を抜きたくない」現代女性のために開発したヘルシーな透明パウチ容器入りスムージーゼリーです。果汁と野菜汁 100%で砂糖・人工甘味料・保存料を使用せずで作ることで素材感が生きた、体にも心にも嬉しいおいしさを実現しました。ぜひ、多くの働く女性にお召し上がりいただきたいです。

(参考)野菜ソムリエとは

野菜ソムリエは、一般社団法人日本野菜ソムリエ協会が認定する民間資格です。野菜ソムリエの使命は、生産者と生活者の架け橋となること。野菜・果物の目利き、栄養、素材に合わせた調理法など毎日の食生活に欠かせない野菜・果物の幅広い知識を身につけることで、家族の健康や食に関わるさまざまな仕事に活かすことができます。

すでに 5.5 万人以上の野菜ソムリエが誕生し、料理教室・セミナー講師、食育活動、コラム執筆、レシピ開発、青果販売など、さまざまなフィールドで活躍しています。 <https://www.vege-fru.com/>

3. 容器メーカーの特許技術「透明バリアフィルム」

「GL フィルム」は、トッパン独自のコーティング・蒸着加工技術を核に開発された透明蒸着ハイバリアフィルムです。優れた水蒸気・ガスバリア性等多くの特性を有しています。

食品・トイレタリー製品の包装材料や電子部品、産業資材等、様々な用途に活用されており、世界の透明蒸着フィルムのトップブランドです。

参考：凸版印刷株式会社 WEB サイト https://www.toppan.co.jp/living-industry/highfunction_energy/barrier_film/

4. 商品概要

① 商品名	&フルーツベジタブル 果実と野菜のスムージーゼリー	
	YELLOW	GREEN
② 種類別	生菓子	
③ 包装形態	スパウト付パウチパック	
④ 内容量	90g	
⑤ カロリー	45kcal	48kcal
⑥ 保存方法	要冷蔵 10℃以下	
⑦ 賞味期限	120 日間	
⑧ 主要ターゲット	20～40 代の食生活が乱れがちな女性	
⑨ 主要売場	量販店、一般小売店	
⑩ 希望小売価格	160 円(税別)	
⑪ 発売日・地区	10 月 2 日(火)・全国	*11 月 6 日(火)より CVS で発売
⑫ JANコード*	4902720 135900	4902720 135887

5. お問い合わせ先

森永乳業株式会社

DY マーケティンググループ

横内

TEL 03-3798-0145

広報 IR 部

見上・渡辺

TEL 03-3798-0126

<お客さまからのお問い合わせ先>

お客さま相談室

フリーダイヤル 0120-369-744

<森永乳業ウェブサイト>

<http://www.morinagamilk.co.jp/>

以上