

2023年3月24日

## 生乳の消費拡大に向けて企業間連携取り組みを実施 「森永のおいしい牛乳」×山崎製パン「ランチパック」 コラボ商品などを新発売 3月中旬頃より順次実施

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:大貫陽一)は、農林水産省が一般社団法人Jミルクとともに立ち上げた「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加し、国産生乳の消費拡大に向けた取り組みを進めています。この活動の一環として、3月中旬より順次、プロジェクトに参加している企業や、当社の取り組みに賛同いただける団体と連携した取り組みを実施します。

### 1. 森永乳業「森永のおいしい牛乳」×山崎製パン「ランチパック」シリーズ等とのコラボ商品を新発売

森永乳業の「森永のおいしい牛乳」と山崎製パン株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:飯島延浩)の「ランチパック」シリーズなどの菓子パンがコラボレーションした「ランチパック(ミルク)」、「生ドーナツ(牛乳ホイップ)」、「生クロワッサン(牛乳ホイップ)」が4月1日(土)より全国にて期間限定で新発売されます。

「ランチパック(ミルク)」には、「森永のおいしい牛乳」入りのミルククリームとミルクホイップをサンドしました。

「生ドーナツ(牛乳ホイップ)」と、「生クロワッサン(牛乳ホイップ)」には、生クリームと「森永のおいしい牛乳」を使用したホイップをサンドしています。

今年で発売20周年を迎える「森永のおいしい牛乳」を使用したこだわりのおいしさが味わえる、山崎製パンの主力ブランド「ランチパック」と「生クロワッサン」と「生ドーナツ」を、ぜひご堪能ください。



品名	ランチパック (ミルク)	生ドーナツ (牛乳ホイップ)	生クロワッサン (牛乳ホイップ)
製品特徴	「森永のおいしい牛乳」入りのミルククリームとミルクホイップをサンドしました。	生クリーム入りの歯切れがよく、しっとりとした生地に、生クリームと「森永のおいしい牛乳」入りのホイップをサンドしました。	生クリームを配合したしっとりやわらかなクロワッサン生地に、生クリームと「森永のおいしい牛乳」を使用したホイップをサンドしました。
発売期間	2023年4月1日(土)～5月31日(水)予定		
発売地域	全国		

## **2. 一般社団法人「みなと環境にやさしい事業者会議(以下、mecc)」との共同取り組み**

mecc を通じて、子ども食堂へ 3 月 15 日(水)に「森永牛乳 200ml」1000 本を寄付し、港区の mecc 会員事業者へ「森永牛乳 200ml」1000 本を 3 月 29 日(水)より無償配布します。

### ■みなと環境にやさしい事業者会議(mecc)

公式サイト(<http://mecc-minato.net/>)

東京都港区において環境・CSR の先進的な取り組み『みなとモデル』を構築するための企業、行政、NPO そして区民の協議会です。

#### (1)子ども食堂への「森永牛乳 200ml」寄付

対 象:「NPO 法人みなと子ども食堂」

公式サイト(<https://minatokodomoshokudo.org/>)

対象商品:「森永牛乳 200ml」1000 本

概 要:「みなと子ども食堂」が実施する活動の支援として、3 月 15 日(水)に「森永牛乳 200ml」1000 本を寄付。3 月 15 日(水)に港区に住む 212 世帯 362 人の高校生以下のお子さまを対象に配布。

#### (2)港区の企業への「森永牛乳 200ml」無償配布

対 象:港区に事業所がある mecc 会員事業者

対象商品:「森永牛乳 200ml」1000 本

概 要:港区で勤務されている方々への健康サポートを目的に、3 月 29 日(水)より順次、港区立エコプラザ内の mecc 事務局を通じて、mecc 会員事業者の皆さまへ「森永牛乳 200ml」1000 本を無償配布。

## **3. 森永乳業「森永のおいしい牛乳」×森永製菓「森永ビスケット」コラボ**

森永乳業の「森永のおいしい牛乳」と森永製菓株式会社(本社:東京都港区、社長:太田栄二郎)の「森永ビスケット」は、牛乳の消費拡大を目的としたコラボを 3 月 6 日(月)週より期間限定で実施しています。1993 年からアメリカで実施された牛乳や乳製品の消費奨励キャンペーンを参考に、対象商品のパッケージ側面や店頭 POP、SNS などを通じて「牛乳ある?ビスケットある?」というメッセージを発信し、“ビスケットのお供に牛乳”を提案します。

対象商品:

#### ①森永乳業(計 3 品)

「森永のおいしい牛乳(1000ml)」「森永のおいしい低脂肪牛乳(1000ml)」「森永のおいしい高たんぱく高カルシウム(1000ml)」

※2023 年 3 月 6 日(月)週より順次切替。(5 月末頃まではディズニーデザインパッケージにて、6 月以降 7 月末頃までは通常のパッケージにて展開予定です。)

#### ②森永製菓(計 6 品)

森永ビスケットシリーズ「マリー」「ムーンライト」「チョイス」「アーモンド」「チョコチップクッキー」「ブラックムーン」

※2023 年 4 月 3 日(月)週より順次切替、6 月末出荷分まで(なくなり次第終了)展開予定です。

## ■商品パッケージ側面、POP 展開



## ■SNSでの情報発信

- ・森永乳業 公式 Twitter @morinaga\_milk\_
- ・森永製菓 公式 Twitter @morinaga\_angel

## 4. 参考情報

### ■「牛乳でスマイルプロジェクト」について

当社は、2022年6月に農林水産省と一般社団法人Jミルクが立ち上げた「牛乳でスマイルプロジェクト」に参加しています。本プロジェクトは、酪農・乳業関係者のみならず、さまざまな企業・団体・自治体が参加し、共通ロゴマークにより一体感を持って牛乳・乳製品の消費拡大に取り組むものです。

- ・「牛乳でスマイルプロジェクト」詳細はこちら

[https://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/lin/gyunyu\\_smile.html](https://www.maff.go.jp/j/chikusan/gyunyu/lin/gyunyu_smile.html)

### ■「森永の美味しい牛乳」について

#### <愛され続けて20年。森永の美味しい牛乳の「おいしい秘密」>

##### ◆おいしさのヒントは酪農家の声から

牛乳のエキスパート、全国600名の酪農家のみなさんからヒントをもらってつくられました。開発の上で目指したのは、酪農家のみなさんが言う「においにくせがなく、口あたりとのどごしがよくて、後味がすっきりした、本当においしい牛乳」。牛乳に含まれる脂肪球の大きさにこだわり、コクとキレのバランスを追求。そして最適な脂肪球の大きさを発見しました。

##### ◆おいしさの探求と技術力

やさしく蒸気をつつみ込む「インフュージョン式殺菌法」を導入した「FTP製法」(Fresh Taste Process)。脂肪球の均質化による「自然なコク」と、「すっきりとしたキレ」を実現しています。さらに、牛乳が光の影響を受けにくい色の研究を重ねた結果、濃いブルーが遮光性に優れていると判明。そして現在のパッケージの色にたどり着きました。

##### ◆おいしさは関西から全国へ

2003年9月、関西での先行発売を経て、全国へ。何より品質にこだわった牛乳として、おいしさをお届けしています。

詳しくは「おいしい秘密」特設サイトをご覧ください。 <https://www.oishi-milk.com/secret/index.html>

## 5. お問い合わせ先

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    0120-465-369

森永乳業ウェブサイト    <https://www.morinagamilk.co.jp/>

「おいしい牛乳」シリーズブランドサイト <https://www.oishi-milk.com/>

以上