

ミツカンから、こんにゃくの新たな価値を提案する 新ブランド「pi KON!」9 月 1 日より発売 ～第 1 弾はぷるんと固める前のこんにゃくで作る「とろける生蒟蒻スムージー」～

pi KON!
always healthy



株式会社 Mizkan(本社:愛知県半田市、代表取締役社長兼 CEO:榎 亮次、以下ミツカン)は、こんにゃくのまだ知られていない価値を、これまでにない商品として提案する新ブランド「pi KON!(ピコン!)」を、2026 年 9 月 1 日(火)より展開します。第 1 弾として、「pi KON! とろける生蒟蒻スムージー」の杏仁、きなこの 2 品を発売します。

開発の背景

ミツカンは「未来ビジョン宣言 2024」において、「新しいおいしさで社会を変えていく会社になる」というビジョンを掲げ、技術を活かし、おいしさと健康の一致した社会を実現することを目指しています。

そのなかで、ミツカンが着目したのが、日本で古くから親しまれてきた食材「こんにゃく」です。こんにゃくは、低カロリー、食物繊維が豊富、ぷるんとした食感といったイメージを抱かれ、ヘルシー食材として愛される一方で、煮物やおでんといった調理素材としての利用が中心であり、調理機会の減少を背景に市場は年々縮小傾向にあります。

しかし、原料であるこんにゃく芋に含まれ、うるおいをサポートする「こんにゃくセラミド」をはじめとして、こんにゃくには嬉しい成分があります。こんにゃくの魅力を、日常的に摂り入れられる商品形態でご提案することで、お客様に新たな価値を届けながら、こんにゃく市場の活性化に貢献したいとの思いから、新ブランド「pi KON!」は生まれました。

こんにゃくは、スーパーマーケットでの商品分類において、納豆と同じ「和日配」といわれる和食のチルド温度帯食品に分類されます。ミツカンが長年手がけてきた納豆事業と同じ食品分類であることから、ミツカンのもつ小売様との関係性や物流網といった強味を活かすことで、多くのお客様に「pi KON!」をお届けしていきたいと考えています。

「pi KON!」とは



「pi KON!」は、こんにゃくのまだ知られていないおいしさや、美容・健康に関わる価値に着目し、これまでにない商品としてご提案するブランドです。忙しい毎日にも手軽に取り入れられる、新しいこんにゃくの楽しみ方を提案していきます。

ブランド名の「pi KON!(ピコン!）」には、こんにゃくの新しい魅力を、“ピコン!”と、ひらめくように毎日の食生活へお届けしたいという想いを込めています。

ミツカン独自の〈生〉蒟蒻製法

今後もシリーズでの商品展開を通じて、忙しい毎日に、調理習慣の有無にかかわらず、手軽にこんにゃくの価値を味わえる新しい選択肢として、多くのお客様にこんにゃくの魅力をお届けします。

第1弾商品「とろける生蒟蒻スムージー」は、こんにゃく芋が本来もつおいしさと機能を生かす、ミツカン独自の「〈生〉蒟蒻製法」でつくったスムージーです。「〈生〉蒟蒻製法」は、一般的なこんにゃくのようにアルカリで固めることをせずに、水で溶いたこんにゃく粉をペースト状のまま使用するとともに、こんにゃくの製造過程で取り除かれるなどして、あまり活用されてこなかった成分も活かした製法です。

「〈生〉蒟蒻製法」が実現する3つの特長

① さらっとなめらかな飲み心地と、満足感のある飲みごたえ

固める前のペースト状のこんにゃくを独自の技術でスムージーに仕上げることで、さらっとなめらかな飲み心地と、満足感のある飲みごたえを実現しました。忙しい朝や小腹が気になるときにも、手軽に楽しめます。

② こんにゃく芋がもつインナーケア成分を活用

こんにゃくをアルカリで固めないことで、こんにゃく芋に含まれるグルコマンナンを不溶化させず、発酵性食物繊維^(注1)のまま生かしています。さらに、一般的なこんにゃくの製造では取り除かれる「飛び粉」から得られるこんにゃくセラミド^(注2)を配合しました。

注1) 発酵性食物繊維とは

こんにゃく芋に含まれるグルコマンナンは、本来、腸に届いて発酵する発酵性食物繊維です。

一方、一般的なこんにゃくでは、アルカリ処理によって固める過程で、善玉菌のエサとなりにくい食物繊維へと性質が変化するといわれています。本商品では、こんにゃくをあえて固めずに使用しているので、グルコマンナン由来を含む発酵性食物繊維を、1 本当たり 3g 摂ることができます。

注2)こんにゃくセラミドとは

こんにゃく芋の皮付近に多く含まれる成分です。

一般的なこんにゃくの製造では、主原料として使われる「精粉」と、皮に近い「飛び粉」と呼ばれる部分に分ける工程があり、「飛び粉」は廃棄されることが多く、十分に活用されてきませんでした。本商品では、「飛び粉」から抽出したこんにゃくセラミドを 1 本当たり 0.6mg 摂ることができます。

③ 日常的に続けやすいおいしさ

こんにゃく特有の香りはアルカリで固める際に生じるといわれています。アルカリで固めずに使用することでこんにゃく特有のにおいを抑え、クセがなく、飲みやすい味わいに仕上げました。毎日の生活にも取り入れやすく、無理なく続けてお楽しみいただけます。

原料のこんにゃく芋は群馬県産を 100%使用

「pi KON!」では、原料のこんにゃく芋は群馬県産を 100%使用しています。群馬県は、日本を代表するこんにゃく芋の産地である一方、食生活の変化などを背景に、こんにゃくの消費拡大や産地の持続的な発展が課題となっています。

ミツカンでは、群馬県庁や県内の企業・関係者とも連携しながら、「pi KON!」を通じて、これまでの調理素材としてのこんにゃくにとどまらない、新しいおいしさや価値、食べ方を提案していきます。群馬県産こんにゃく芋の魅力をより多くのお客様に届けることで、こんにゃくの新たな需要を生み出し、産地の活性化にも貢献していきたいと考えています。

商品概要

とろけるような飲み心地と、素材を生かしたやさしい甘さを楽しめる 2 つの味をご用意しました。

・とろける生蒟蒻スムージー 杏仁

杏仁の華やかでミルキーな香りを、まろやかな豆乳と合わせました。

爽やかな甘さと、素材の味わいがやさしく溶け合う、

すっきりと飲みやすい味わいです。

・とろける生蒟蒻スムージー きなこ

まろやかな豆乳に、深煎りの黒須きな粉と黒みつを合わせました。

きな粉の香ばしさと、黒みつのほのかな甘さが引き立て合う、

風味豊かな味わいです。



商品名	容量	参考小売価格(税抜)
pi KON! とろける生蒟蒻スムージー 杏仁	225ml	248 円
pi KON! とろける生蒟蒻スムージー きなこ	225ml	248 円

販売エリア:北海道・沖縄を除く全国

販売場所:スーパーマーケット・ドラッグストア

商品開発者コメント

「pi KON!の発足当初、決まっていたのは、『こんにゃくで何か新しいものをつくれないか』というミッションだけでした。主に調味料を製造してきたメーカーとして、こんにゃく商品の開発は前例のないチャレンジでした。こんにゃく原料を購入し、作り方を調べるところからはじめました。様々な商品の試作を重ねるなかで、固める前のペースト状のこんにゃくに、これまでにない食感やおいしさを生み出せる可能性を感じ、「スムージー」という形態での商品化が決まりました。その後も、製造ラインでは幾度の失敗を経て、ようやくお客様に自信をもってご提案できる商品を完成させることができました。手を動かし続け、失敗を重ねたからこそ生まれた、新しいこんにゃくのおいしさを、ぜひ多くのお客様に楽しんでいただきたいと思います。」(新規事業企画部^(注3)／服部 香織)

注3)「新規事業企画部」は、ミツカンの新たな成長の柱となる商品・ブランドの創出を目的に、2025 年春に新設されました。

ミツカン は、企業理念である「買う身になって まごころこめて よい品を」に基づき、商品やメニューを通じて、お客様へ「おいしさと健康」を提供してまいります。

<商品に関する一般の方のお問い合わせ先>

ミツカングループお客様相談センターHP: <https://faq.mizkan.co.jp/>