

2025年8月22日

家族みんなで”ビフィズス菌博士”になろう！

家族参観日開催報告レポート

7月31日(木)に森永乳業本社で開催しました

森永乳業は、7月31日(木)に社員の家族を対象として、家族参観日を森永乳業の本社にて開催し、合計45名が参加しました。

当社は、中期経営計画2025-28で菌体事業を「成長領域」として位置づけており、菌体を含む機能性素材の販売組織を本部化するなど、ビフィズス菌を中心に、これまで以上に菌体事業に注力してまいります。社員も日々、ビフィズス菌に関する知見を深めていますが、今回の家族参観日では、対象を社員の家族(ご両親、配偶者、お子さん)とし、社員のみならず家族の方にもビフィズス菌について知っていただく機会といたしました。

プログラムではビフィズス菌に関する講義をはじめ、ビフィズス菌の入った商品の試食や、ビフィズス菌入りヨーグルトを使ったラッシー作りなどを行い、すべてのプログラムを修了した方には「ビフィズス菌博士」として、代表取締役副社長の^{大川}から表彰いたしました。

また、当社は2023年に「ウェルビーイングステートメント」を策定し、社員のウェルビーイング向上にも力を入れており、働きがいを感じることでできる会社を目指しています。仕事をしている姿をご家族に見ていただく事で、社員自身のウェルビーイング向上を実現させたいと考え、家族参観日を開催しています。

1. 開催概要

日時:7月31日(木) ①午前10時～11時半、②午後2時～3時半

*午前、午後とも同じ内容です

場所:森永乳業 本社(東京都港区東新橋)

内容:①万博での森永乳業の取り組み紹介

②ビフィズス菌を知ろう! ビフィズス菌に関する講義とオリジナルラッシー作り

③森永乳業ってどんな会社?

④職場見学

⑤ビフィズス菌入りのアイス「Mell(メル)」の試食

2. 参観日の様子

①万博での森永乳業の取り組みを紹介

「ビフィズス菌でスーパーヒューマン」をテーマに大阪ヘルスケアパビリオンに出展していることを伝えると「知ってる～!」との声も。



②ビフィズス菌を知ろう！ビフィズス菌に関する講義とオリジナルラッシー作り

「元気の源はおなかですが、みんなのおなかは元気いっぱいですか？」という質問に「はい！元気だよ！」と大きな声で答えてくれました！また、「森永乳業はビフィズス菌の何がすごい？」というクイズでは「お腹にいいんだね」「えー！そんなにたくさんビフィズス菌売ってるの?!」という驚きの声が聞かれました！



続いてはお楽しみの「オリジナルラッシー作り」！「森永のおいしい牛乳」100ml に「ビヒダスヨーグルトアロエ 4 ポット」1 個を加え、スプーンでゆっくり、ぐるぐる混ぜると「オリジナルラッシー」が出来上がり！



③森永乳業ってどんな会社？

森永乳業の歴史や作っている商品を勉強しました。「お客さまに商品が届くまで」のパートではご家族がどんなお仕事をしているかが分かるスライドが映され、「あー！パパだ！」「ママはあんなお仕事してるんだ！」と大興奮でした。



④職場見学

ご家族が働いている職場を見学にいきました。見学の途中で社員が「私のお仕事」について説明するブースもあり、真剣に聞いていました。また、働いているご家族の姿をみて嬉しくなって駆け寄る子ども達の姿もありました。



職場見学中に、サプライズで大川副社長が登場！「今日はビフィズス菌について勉強してくれてありがとう。ビフィズス菌博士として表彰します」と参加者一人ひとりに表彰状を授与してくれました。

⑤ビフィズス菌入りのアイス「Mell(メル)」の試食

最後にマーケティング担当の社員からマーケティングの話聞きながら、ビフィズス菌入りのアイス「Mell(メル)」のいちご味を試食しました。実はこれ当社独自の技術で作った「アイスのようなヨーグルト」なんです！「ヨーグルトの味がする！」「アイスじゃなくてヨーグルトなの？！」「東京じゃ買えないの？また食べたい！」と「Mell(メル)」についての感想や要望がたくさん聞かれました。



3. 参観に参加した方々のご感想

参加した方からは以下のような感想をいただきました。

- ・ビフィズス菌について知れて楽しかったです。特に世界でも森永乳業が活躍していることがビックリしました
- ・こんなにビフィズス菌に力を入れている会社だとは思わずとても勉強になりました！
- ・最初はビフィズス菌のこと知らなかったけど、家族参観でビフィズス菌博士になれたと思いました。

講義を担当した社員からは、「当社の商品を画面に映すと、『ピノだ！』『焼きプリン好き！』『ヨーグルト毎日食べてる！』など様々な声が聞こえてきました。商品が愛されていることを嬉しく思うと同時に、そんな商品を作る会社で働くことができていることを誇りに感じました。」「家族が働く会社の事業のひとつとして、ビフィズス菌を楽しく紹介する機会をいただき、参加された皆さんがビフィズス菌の説明を真剣に聞いてくれて嬉しかったです」などの感想がございました。

森永乳業では今後も社員自身のウェルビーイングの向上に向けて、家族参観日を開催してまいります。

<参考>

ビフィズス菌について

森永乳業の『**ビフィズス菌 BB536**』は、1969年に乳児から発見された、ヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌です。一般的にヒトのおなかにすむ種類のビフィズス菌は酸や酸素に弱いのですが、『**ビフィズス菌 BB536**』は酸や酸素に強く、ヨーグルトをはじめ、サプリメントなど多くの商品に活用されています。

「**ビフィズス菌**」ウェブサイト <https://bifidus.jp/>

ウェルビーイングに関する取り組みについて

2023年3月にコーポレートスローガン「かがやく“笑顔”のために」のもと、コーポレートミッションの実現にむけウェルビーイングステートメントを策定しました。私たち(森永乳業グループ社員)が自身のウェルビーイングを実現し、人びと(お客さまを含む国内外の生活者)のウェルビーイングにどのように貢献するか、自律的に行動することを言語化したものです。また同年4月に「日本版 Well-being Initiative」に参画し、将来世代に向けた「FR(Future Generations Relations)^{*1}」活動も行っています。

ウェルビーイングステートメント <https://www.morinagamilk.co.jp/corporate/vision/well-being/>

^{*1} 株主や投資家向けに行う活動「IR(Investor Relations)」に対する造語で、将来世代(Future Generations)と対話し関係性を築く活動を意味しています。

ビフィズス菌入りのアイス「Mell(メル)」(プレーン/いちご)

アイスのなめらかな食感とコクのあるクリーミーな味わい、そしてヨーグルトの持つ健康感を両立させた、今までにないタイプのフローズンヨーグルトです。氷の粒子(氷の結晶)を小さく、均一にする独自に開発した製法で、これまでのフローズンヨーグルトにはない、なめらかなくちどけ食感を実現しました。

また、長年ヨーグルトの研究開発に注力してきた森永乳業だからこそ、ヨーグルト風味のアイスではなく「本物のヨーグルトであること＝発酵乳」にこだわって作りました。独自に開発した発酵技術で「**生きたビフィズス菌 BB536** 入り」も実現しました。※東海地方で発売中です。



以上