

発売から23年ぶりの大刷新！賞味期限が+4日
『森永のおいしい牛乳』リニューアル発表会
～新しくなった『森永おいしい牛乳』の楽しみ方も提案～

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、以下 森永乳業）は、2026年3月10日に「『森永のおいしい牛乳』リニューアル発表会」を開催しました。

本発表会では、森永乳業の牛乳事業への取り組みや、『森永のおいしい牛乳』リニューアル内容、牛乳に関する生活者の意識調査を発表したほか、これまで600種類以上の牛乳を飲んできたミルクマイスター®高砂氏をゲストに迎え、フリーアナウンサー、アスリートフードマイスターの亀井京子氏とともに、森永おいしい牛乳の新たな魅力を発見するトークセッションを行いました。



■ 森永乳業の牛乳に対する想いと「乳の消費拡大」への挑戦



発表会では、森永乳業マーケティング本部 ミルク事業部長の荒生孝が「森永乳業と牛乳事業」をテーマにプレゼンテーションを行いました。約6,000億円規模の牛乳市場において、飼料費高騰等による生乳取引価格の引き上げで店頭価格が上昇し、数量は微減するも金額ベースでは伸長している現状を説明しました。その中で全国に地域密着型メーカーが多い中、同社は約11%のシェアを占めており、こうした環境下で、森永乳業は「乳の消費拡大」「酪農家への貢献」「乳の価値向上」を重要使命と位置づけ、「かがやく笑顔のために」をキーワードに基礎研究の推進や健康への貢献に取り組んでいることを説明しました。さらに、飲用シーンの拡大やレシピ提案など、牛乳を日常に取り入れやすくする活動を紹介。「赤ちゃんからシニアまで幅広い世代のニーズに応え、おいしさと健康価値を提供し、長く飲み続けていただける体験づくりを進めたい」と今後の展望を語りました。

■発売から23年ぶりの刷新！キャップ付き新形状容器など『森永おいしい牛乳』リニューアルを発表



続いて、マーケティング本部 ミルク事業部 アシスタントマネージャーの島田卓より、『森永のおいしい牛乳』のリニューアルについて発表しました。開発の背景として、同商品にとって「酪農家がアイデンティティ」であり、600名もの酪農家への調査から開発がスタートしたというエピソードが明かされました。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、口あたりとのおどろしがよくて後味がすっきりした、本当においしい牛乳」。その味わいを実現するための「一般的な殺菌製法との違い」や「おいしさの科学的分析」など、「新鮮な生乳に近いクセのない飲み心地」を支えるこだわりが語られました。そして、2003年の発売以来、23年ぶりのリニューアルとなる今回は、①利便性の向上 ②デザインの刷新 ③賞味期限の延長という3つのリニューアルポイントが発表されました。

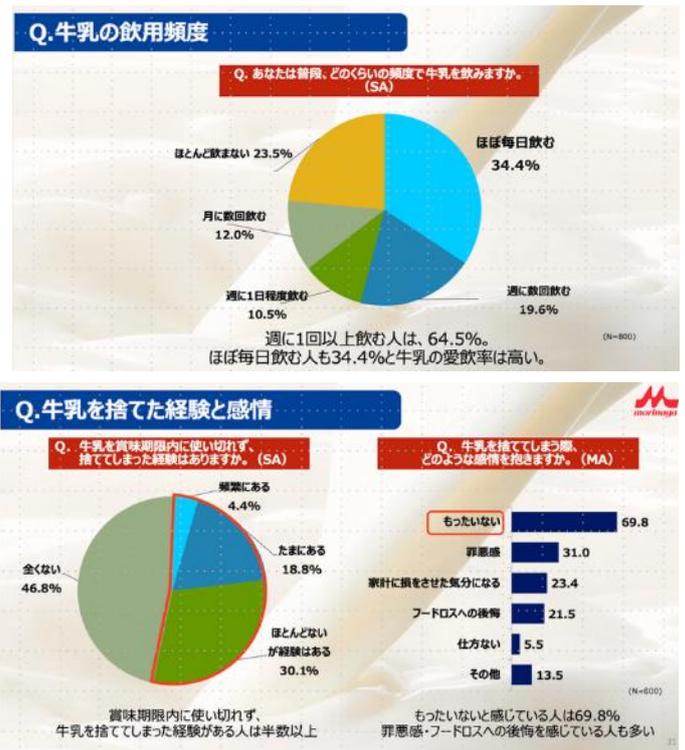
リニューアルポイント 1つ目の利便性の向上においては、昨今のライフスタイルの変化や市場背景に合わせて、新たに「キャップ付き」を採用。2つ目のデザインの刷新については、ブランド価値を体現する、より洗練されたパッケージへと生まれ変わりました。最後に新鮮な味わいはそのままに賞味期限の4日延び、長く牛乳を楽しめるようになり、生活者のペースに合わせて無理なく消費できるようになりました。」と今回のリニューアルポイントについて説明しました。

■牛乳に関する生活者の意識調査

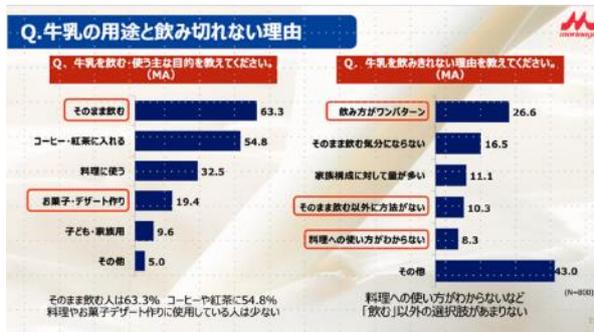
2026年2月に森永乳業が独自に調査した「牛乳に関する生活者の意識調査」では、週に1回以上飲む人は、64.5%。ほぼ毎日飲む人も34.4%と牛乳の愛飲率は高い結果となりました。

続いて、牛乳を捨てた経験と感情を聞いたところ、賞味期限内に使い切れず、牛乳を捨ててしまった経験がある人は半数以上でもったいないと感じている人は69.8%、罪悪感・フードロスへの後悔を感じている人も多いことがわかりました。

さらに、牛乳の用途と飲み切れない理由を尋ねたところ、そのまま飲む人は63.3% コーヒーや紅茶に54.8%、料理やお菓子デザート作りに使用している人は少ないという現状も見えてきました。



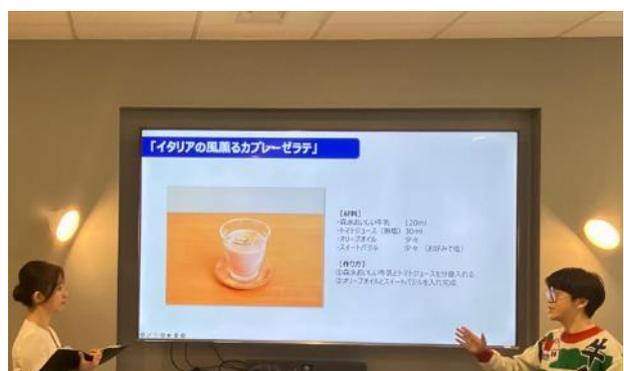
牛乳を飲み切れない理由としては「飲み方がワンパターン」「そのまま飲む以外に方法がない」「料理への使い方がわからない」と飲む以外の選択肢があまりないと感じている人が多いことが浮き彫りになりました。



最後に、飲み切れないときの行動とハードルとして、牛乳が飲みきれなさそうだと感じたとき、そのままにしてしまったり、処分してしまったりする人が39%いることがわかりました。「牛乳を料理に使う際、心理的ハードルになっていることは何ですか」という質問に対しては、知っているレシピが少ないと回答した人も21.3%という結果になりました。

■ミルクマイスター®高砂氏も絶賛！「マニアとしても嬉しい」新容器と、驚きのアレンジレシピ

トークセッションでは、「森永おいしい牛乳の新たな魅力大発見!?牛乳の新しい楽しみ方」と題し、ミルクマイスター®高砂氏が登壇。冒頭で「実家の喫茶店で使っていたのが森永乳業の牛乳で、まさに自分の原点です」と、ご自身と森永乳業との深いご縁について温かいエピソードを語りました。実際に新容器のキャップを開けてグラスに注ぎ、「すごく開けやすくスムーズ。しっかり閉まるので衛生的ですし、何より開けたての新鮮な風味がキープされるのが、牛乳本来の美味しさを大切にしたいマニアとしては本当に嬉しいポイントです」と太鼓判を押しました。また、従来製法の無調整牛乳との飲み比べでは、蒸気殺菌製法の『森永おいしい牛乳』は、「後味もすっきりとしていて、おいしい」とコメント。さらに、『森永おいしい牛乳』『森永おいしい牛乳低脂肪牛乳』『森永おいしい牛乳高たんぱく高カルシウム』の3種類を飲み比べ。「新鮮さが感じられ、クセがなくスッキリしつつ、生乳本来の甘みがある」と、それぞれの味わいを高く評価しました。



続いて話題は、『森永おいしい牛乳』のポテンシャルを引き出す「美味しい飲み方」へ。高砂氏は、飲むタイミングに合わせて牛乳の「温度」を変える楽しみ方を推奨しました。「朝は胃腸を優しく起こすために『常温』か少し温めたものがおすすめです。牛乳本来の甘みや香りがグッと引き立ちます。日中のリフレッシュには冷蔵庫から出してすぐの冷たい状態を、そして夜には、あえて牛乳を温めるために設計された片手鍋『ミルクパン』で温めた口当たりの良いホットミルクがぴったりです」と、日常の中で広がる奥深い牛乳の魅力を語りました。

さらに、そのまま飲むだけでなく「調味料」としての活用法にも言及し、お味噌汁や煮物に少し加える「乳和食」を提案。「クセのない牛乳だからこそ出汁の邪魔をせず、驚くほどのコクが出て減塩にもつながります。万能調味料として冷蔵庫に常備しておくのも新しい付き合い方です」と、日常の中で広がる奥深い牛乳の魅力を伝えました。

また、飲むだけではない、牛乳の新しい楽しみ方を提案すべく、『森永おいしい牛乳』の魅力を引き出すアレンジレシピが紹介されました。

1) イタリアの風薫るカプレーゼラテ&スープ (考案：高砂氏)

森永おいしい牛乳と無塩トマトジュースに、オリーブオイルとスイートバジルを少々加えるだけのお手軽レシピ。レンジで温めればスープに、冷たいまま混ぜればラテになるという画期的なアイデアです。

[材料]

- ・森永おいしい牛乳 120ml
- ・トマトジュース (無塩) 30ml
- ・オリーブオイル 少々
- ・スイートバジル 少々 (お好みで塩)

[作り方]

- ①森永おいしい牛乳とトマトジュースを分量入れる
- ②オリーブオイルとスイートバジルを入れ完成。



2) 牛乳だけでつくるブラマンジェ (考案：亀井氏)

アスリートフードマイスターの亀井氏は、森永おいしい高たんぱく高カルシウムを使った栄養満点のデザートを提案。ゼラチンの代わりに片栗粉でとろみをつけ、無塩バターをひとかけら加えることで、本格的な洋菓子感が出る手軽なレシピです。

[材料]

- ・森永おいしい牛乳 400ml
- ・砂糖 25g
- ・片栗粉 25g
- ・バター ひとかけら



あればなおよし

香りづけのバニラエッセンスやラム酒など

練乳が余っていたらお砂糖の一部に置き換えて入れるとよりミルクィな仕上がり

[作り方]

- ①牛乳、砂糖、片栗粉をしっかりと混ぜて弱火にかける

- ②へらで回しながら、とろみが出るまで加熱

※片栗粉 (でんぷん) は時間がたつと水分が表面にでてくるため、とろみがついた後、でんぷんを完全に糊化するために さらに弱火で30秒ほど練ると安定。

- ③粗熱をとってから、ひとかけらのバターを落とすことによって、生クリームを使用せずともコクUP

- ④1時間ほどしっかりと冷やす

※バニラエッセンスやラム酒をほんの少し入れると本格的な味に

- ⑤冷やして 季節のフルーツなどを載せて完成

3) ふわふわ泡のクリームミルクサイダー（考案：高砂氏）

お湯で溶かした「クリープ」に牛乳とサイダーを合わせるとふわふわの泡が立つ、お子様と一緒に楽しめるデザートドリンク。森永乳業ならではのユニークなレシピです。



【材料】

- ・森永おいしい牛乳 100ml
- ・サイダー 80ml
- ・クリープ 小さじ1
- ・お湯

【作り方】

- ①耐熱の別皿でクリープを溶かし、冷ます
※クリープは冷たい状態だと溶けにくいので、お湯で溶かしておく
- ②クリープが冷めたらグラスに入れ、森永おいしい牛乳を注ぐ
- ③ゆっくりとサイダーを注いでいくと、ふわふわとした泡が立ち始める
- ④コップいっぱいにならば完成

イベントの終盤には、会場に集まったメディア関係者の手元へ『イタリアの風薫るカプレーゼラテ』の材料が配られ、記者自身がその場でグラスに注いで作り、試飲する体験企画を実施しました。「注いで混ぜるだけ」という驚きの手軽さを記者自らが体感しつつ、トマトの酸味と牛乳のコクが織りなす絶妙なハーモニーを味わいました。

最後に高砂氏は、「賞味期限が延長され、またキャップ付きになったことでより衛生的になりました。『森永おいしい牛乳』の新鮮さそのまま、クセのない飲み心地も楽しんでいただきつつ、飲む以外にも色々な使い方で牛乳を楽しんでほしいです。ぜひ、ご家庭で自由な発想で『森永おいしい牛乳』の魅力を発見していただきたいです」とメッセージを送り、イベントは盛況のうちに幕を閉じました。

■『森永おいしい牛乳』リニューアル内容

● 商品名の変更

従来の「森永のおいしい牛乳」から、「森永おいしい牛乳」へと商品名が変更されました。

● キャップ付きの新形状容器採用

日本製紙株式会社と共同開発した、開けやすく注ぎやすい独自のキャップ付き新容器を採用しました。密閉性が向上したことで新鮮なおいしさをより長くキープできるほか、容器を大きく傾けなくても注ぎやすい形状になっています。

● 賞味期限の延長

キャップ付きの新形状容器を採用したことにより、従来品と比べて賞味期限を4日延ばすことに成功し、製造から19日間の賞味期限を実現しました。

● 新容量の採用

牛乳の利用シーンが多様化し、1回あたりの消費量が減少しているという調査結果を踏まえ、内容量が900mlと450ml（高たんぱく高カルシウムは900mlのみ）の新容量に変更されました。



- **デザインの刷新**

新鮮さと飲み心地が伝わる新しいパッケージデザインに変更されました。

- **発売日について**

森永おいしい牛乳：2026年3月10日（火）より全国発売

森永おいしい低脂肪牛乳：2026年3月17日（火）より全国発売

森永おいしい高たんぱく高カルシウム：2026年3月17日（火）より全国発売

■ **開催概要**

名称：『森永のおいしい牛乳』リニューアル発表会

日時：2026年3月10日（火）11:00～12:00

登壇者：森永乳業株式会社 マーケティング本部 ミルク事業部長 荒生 孝

森永乳業株式会社 マーケティング本部 ミルク事業部 アシスタントマネージャー 島田 卓

ミルクマイスター®高砂 氏

MC：亀井 京子 氏

《**本件に関するお問い合わせ先**》

森永乳業 PR 事務局（株式会社サニーサイドアップ内）担当：大図、山藤、木村

TEL：080-7954-0956／080-4761-8621

FAX：03-5413-3051 MAIL：morinagamilk@ssu.co.jp