

2026 年 8 月 26 日

～食品製造現場の人手不足・技術継承課題の解決をめざして～
職人の“勘と経験”をデータ化し、クリームホイップ製造を自動化するサービス

「ホイップの匠」

8 月 26 日(水)よりサービス提供開始

森永乳業は、職人によるクリームホイップ技術をデータ化し、専用ミキサーの自動運転プログラムを活用して安定したホイップ製造を実現するサービス「ホイップの匠」を 8 月 26 日(水)より提供を開始するとともに、専用サイト (<https://whiptakumi.morinagamilk.co.jp>) を同日 14 時より公開いたします。

食品製造現場では、人手不足への対応に加え、熟練者が経験を通じて身につけた技術や感覚を、次の担い手へどのように継承していくかが課題となっています。クリームホイップ工程においても、製造する商品や条件に応じた調整が必要であり、目指す仕上がりを安定してつくるには、作業者の経験や感覚が求められます。

「ホイップの匠」は、こうした課題の解決を目指し、職人が培ってきた経験や感覚が求められるクリームホイップ技術をデータとして記録し、お客さまや商品ごとに個別作成した自動運転プログラムによって、目指す仕上がりを専用ミキサーで再現するサービスです。経験の程度にかかわらず、ボタン操作ひとつで、設定された条件に基づくクリームホイップ製造を行える環境を提供することで、洋菓子をはじめとする食品製造現場における人手不足や技術継承、品質安定化などの課題解決を支援いたします。

本サービスは、挑戦する組織風土の醸成と新たな事業の創出を目的に、2022 年度より社員を対象として実施している新規事業創出プログラム「Mori“NEW”」の初年度に採択された事業案の一つです。当社が長年にわたり培ってきたクリームの研究開発の知見を活用し、株式会社愛工舎製作所との共創により事業化しました。



1. 「ホイップの匠」とは

クリームホイップ製造で培われてきた技術や感覚をデータとして記録し、お客さまごと、商品ごとに個別に作成した自動運転プログラムによって、理想の仕上がりを専用ミキサーで再現するサービスです。



2. サービス概要

① サービス名	ホイップの匠
② サービス内容	クリームホイップ製造を自動化する 専用ミキサー向け自動運転プログラムの提供
③ 対象	クリームホイップ工程を持つ食品製造事業者
④ 展開エリア	全国
⑤ 提供開始日	2026年8月26日(水)
⑥ 利用条件	別途専用ミキサーが必要

3. パートナー企業のご紹介

<株式会社愛工舎製作所>

1938年の創業以来、製パン・製菓業界を中心に、業務用ミキサーやオープンなどの食品製造機械を提供してきたリーディングカンパニーです。独自の攪拌・混合技術と豊富なノウハウを活かし、食品から化学分野まで幅広い産業の品質向上と効率化を支援しています。開発・製造・アフターサポートを一貫して行い、お客様のものづくりに寄り添うパートナーとして高い信頼を獲得しています。国内外へ事業を展開し、未来の食と産業を支える技術革新に取り組んでいます。

4. 起案者の想い

<経営企画部 新規事業開発グループ 橋本 一平>



私は、クリームの研究開発に長く携わってきましたが、実際にホイップクリームを製造するお客さまと接する中で、「ホイップクリームを狙い通りにつくること」に多くの課題があることに気付きました。その課題を解決したいという想いから生まれたのが「ホイップの匠」です。職人の技術や感覚をデータとして未来へつなぎ、誰もが安定した品質のホイップを製造できる環境づくりを通じて、おいしい洋菓子をこれからも届け続けられる社会に貢献していきたいと考えています。

5. お問い合わせ先

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

<「ホイップの匠」専用サイト> <https://whiptakumi.morinagamilk.co.jp>