

2026 年 9 月 7 日

コーヒーでも紅茶でもない、新たなラテの提案へ。
3 人に 1 人が関心を寄せる「スパイス飲料」に着目

「スパイス香る シナモンラテ」 「スパイス香る ジンジャーラテ」

9 月 15 日(火)より全国にて新発売

森永乳業は、スパイスを使用した機能性表示食品の新商品「スパイス香る シナモンラテ」「スパイス香る ジンジャーラテ」を、9 月 15 日(火)より全国にて新発売します。

近年、スパイスを活用した食への関心が広がっています。シナモンやジンジャーなど、さまざまなスパイスを使った料理が人気を集める一方、飲み物でも、カフェラテやティーラテといった定番ドリンクに加え、チャイをはじめとするスパイスをコンセプトとしたラテがカフェメニューで並ぶようになるなど、スパイスは、幅広く親しまれる存在になりつつあります。

当社の調査では、3 人に 1 人がスパイスを使用した飲料に「興味がある」と回答。女性(40.6%)だけでなく、男性も 4 人に 1 人(25.5%)が関心を寄せています※¹。求める価値も「からだを温めたい」(49.2%)「香りが好き」(47.0%)以外にも、「気持ちを切り替えられる」(25.4%)なども挙げられています※²。

※¹ 当社調べ 2025 年 2 月 n=400

※² 当社調べ 2025 年 2 月 n=185

忙しい毎日の中でも、好きなものを味わう楽しいひとときが、そのまま自分をいたわる時間になる——森永乳業は、こうした過ごし方に寄り添い、乳で培った技術を活かした、コーヒーでも紅茶でもない“スパイス×ミルク”のラテを届けたいという想いから、「スパイス香る」シリーズを新発売します。女性に多い冷え・むくみの悩みに寄り添うことを目指した商品です。

本商品は、7 種のスパイス(ジンジャー、カシヤ、カルダモン、クローブ、シナモン、ナツメグ、ヒハツ)を使用して開発した、スパイスをコンセプトとしたノンカフェインのラテドリンクです。本品に含まれるヒハツ由来ピペリン類は、冷えにより低下した血流(末梢血流)を正常に整え、冷えによる末梢(手足)の皮膚表面温度の低下を軽減する機能や、脚のむくみが気になる健常な女性の夕方(夕方)の脚のむくみ(病的ではない一過性のむくみ)を軽減する機能が報告されています。

「スパイス香る シナモンラテ」は、華やかな香りのシナモンと、まろやかなミルクを合わせた味わいをお楽しみいただけます。

「スパイス香る ジンジャーラテ」は、ピリッと香るジンジャーと、まろやかなミルクを合わせた、キレのある味わいに仕上げました。



1. 商品特長

- ① 7 種のスパイス(ジンジャー、カシヤ、カルダモン、クローブ、シナモン、ナツメグ、ヒハツ)を使用して開発した、スパイスをコンセプトとしたラテドリンクです。
- ② ノンカフェインなので時間やシーンを選ばずにお楽しみいただけます。
- ③ 常温保存可能なので自宅でストックしやすく、職場や外出先などにも持ち運びやすい紙パック容器です。
- ④ 「スパイス香る シナモンラテ」は、華やかな香りのシナモンと、まろやかなミルクを合わせた味わいをお楽しみいただけます。
- ⑤ 「スパイス香る ジンジャーラテ」は、ピリッと香るジンジャーと、まろやかなミルクを合わせた、キレのある味わいに仕上げました。

【機能性表示食品の届出内容】

届出番号:K826(スパイス香る シナモンラテ)
K812(スパイス香る ジンジャーラテ)

機能性表示:本品に含まれるヒハツ由来ピペリン類は、冷えにより低下した血流(末梢血流)を正常に整え、冷えによる末梢(手足)の皮膚表面温度の低下を軽減する機能や、脚のむくみが気になる健常な女性の夕方の脚のむくみ(病的ではない一過性のむくみ)を軽減する機能が報告されています。

機能性関与成分: ヒハツ由来ピペリン類

- ・食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。
- ・本品は、国による評価を受けたものではありません。
- ・医薬品ではありません。

2. 商品概要

①商品名	スパイス香る シナモンラテ	スパイス香る ジンジャーラテ
②種類別/名称	乳飲料	
③包装形態	アセプティックブリック	
④内容量	200ml	
⑤エネルギー	118kcal(1 本(200ml) 当たり)	105kcal(1 本(200ml) 当たり)
⑥保存方法	常温	
⑦賞味期限	120 日間	
⑧主要ターゲット	お仕事や家事などで忙しい毎日を過ごしている方、冷えやむくみをケアしたい方	
⑨主要売場	量販店、コンビニエンスストア、一般小売店	
⑩希望小売価格	150 円(税別)	
⑪発売日・地区	9 月 15 日(火)・全国	
⑫JAN コード	4902720 167178	4902720 167185

3. 商品開発担当者からのコメント

【マーケティング担当 瀧本】

私自身、仕事の合間にコーヒーや紅茶をよく飲みますが、「いつもの一杯とは違う味で気分を切り替えたい」と感じることがありました。そこで着目したのが、コーヒーも紅茶も使わず、スパイスとミルクのおいしさを主役にした“第三のラテ”です。ノンカフェインで、時間帯を選ばず楽しめる一杯を目指しました。

パッケージデザインでも、機能性だけを前面に出すことはしませんでした。忙しい毎日の中で、気分を切り替えたいときや、ほっとひと息つきたいときに自然と手に取っていただきたいと考えたためです。開発当初には、カフェでの一杯を思わせるマグカップを大きく見せた案などもありましたが、最終的には、「スパイスを使った新たな飲み物」だと感じていただけるよう、鮮やかで独自性のあるデザインを採用しました。発売前の当社調査でも、店頭での目立ちやすさや独自性についてうれしい評価をいただくことができました。

機能性だけでなく、“おいしいから飲みたくなり、その時間が自分をいたわるひとときになる”。そんな新しい選択肢として、「スパイス香る」シリーズを育てていきたいと考えています。

【研究開発担当 出雲路、安田】

味づくりにおいては、カフェなどでちょっとしたご褒美として楽しむような、豊かな香りとコクのある味わいの開発を目指しました。最も難しかったのは、7 種のスパイスを使いながら、シナモンラテでは華やかな香り、ジンジャーラテではピリッとしたキレを際立たせることです。スパイスを強くすると飲みにくくなり、ミルクを強くすると個性が薄れてしまいます。特にシナモンラテは、しっかりとしたミルクの風味に負けないよう、シナモンの香りを際立たせることに苦勞しました。ジンジャーラテも、本格的なジンジャー感を引き出せる素材を厳選し、ミルクのコクや甘味とのバランスにこだわって何度も細かく調整しています。

また、ヒハツ由来ピペリン類の魅力を活かしながら、おいしさを損なわないことも重要なテーマでした。配合する成分の組み合わせを 100 パターン以上検討し、機能性と、毎日でも飲みたくなる味わいを両立した、納得のいく設計に仕上げました。

4. 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 0120-369-744

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

以上