

IR Day R&D戦略説明会

2022年12月7日

森永製菓株式会社

本日の内容

1. 2030ビジョン実現に向けた、R&Dの役割
2. R&D戦略
 - ① 3大技術のアップデート
 - ② 成長戦略の強化【米国】
 - ③ 成長戦略の強化【ウェルネス】
 - ④ 新価値創出
 - ⑤ サステナブル対応
3. R&Dセンターのご紹介

本日の内容

1. 2030ビジョン実現に向けた、R&Dの役割

2. R&D戦略

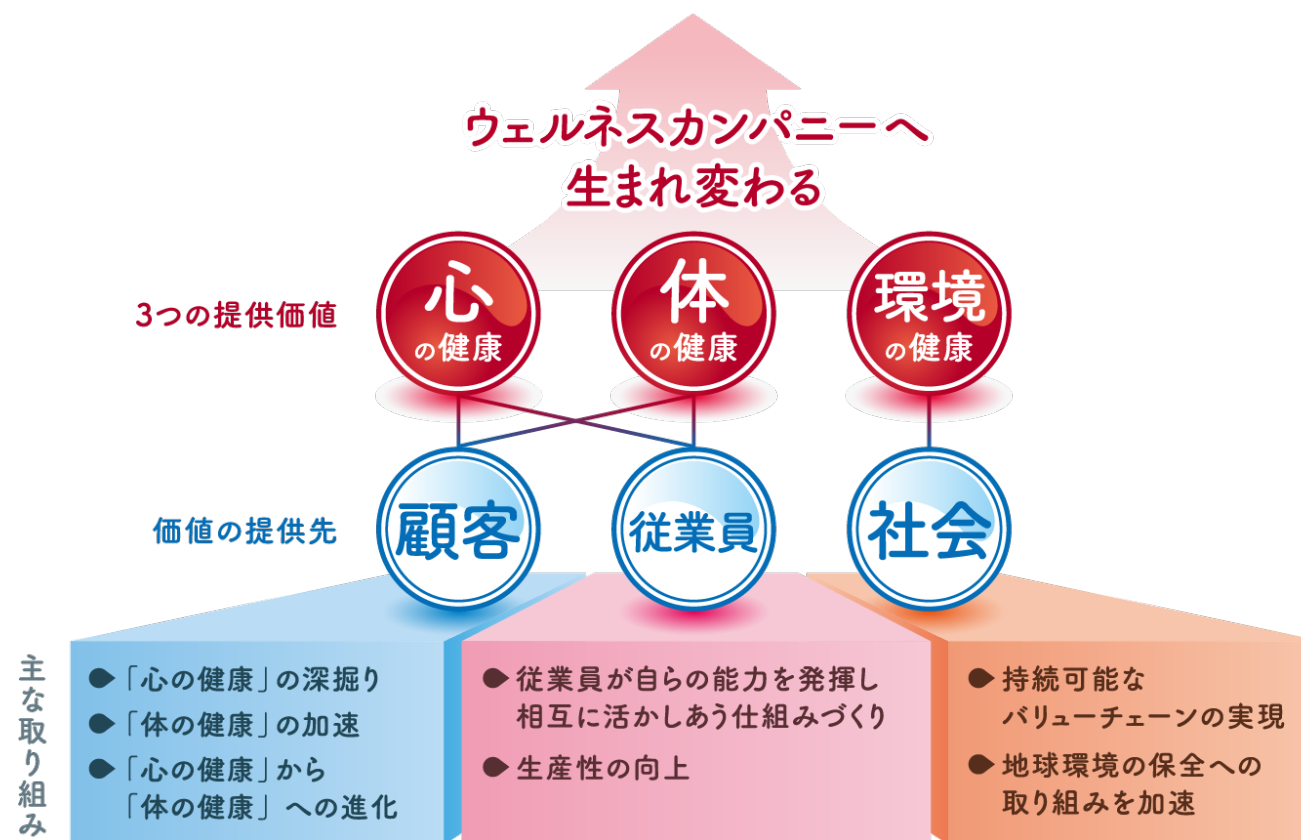
- ① 3大技術のアップデート
- ② 成長戦略の強化【米国】
- ③ 成長戦略の強化【ウェルネス】
- ④ 新価値創出
- ⑤ サステナブル対応

3. R&Dセンターのご紹介

2030経営計画：2030ビジョン

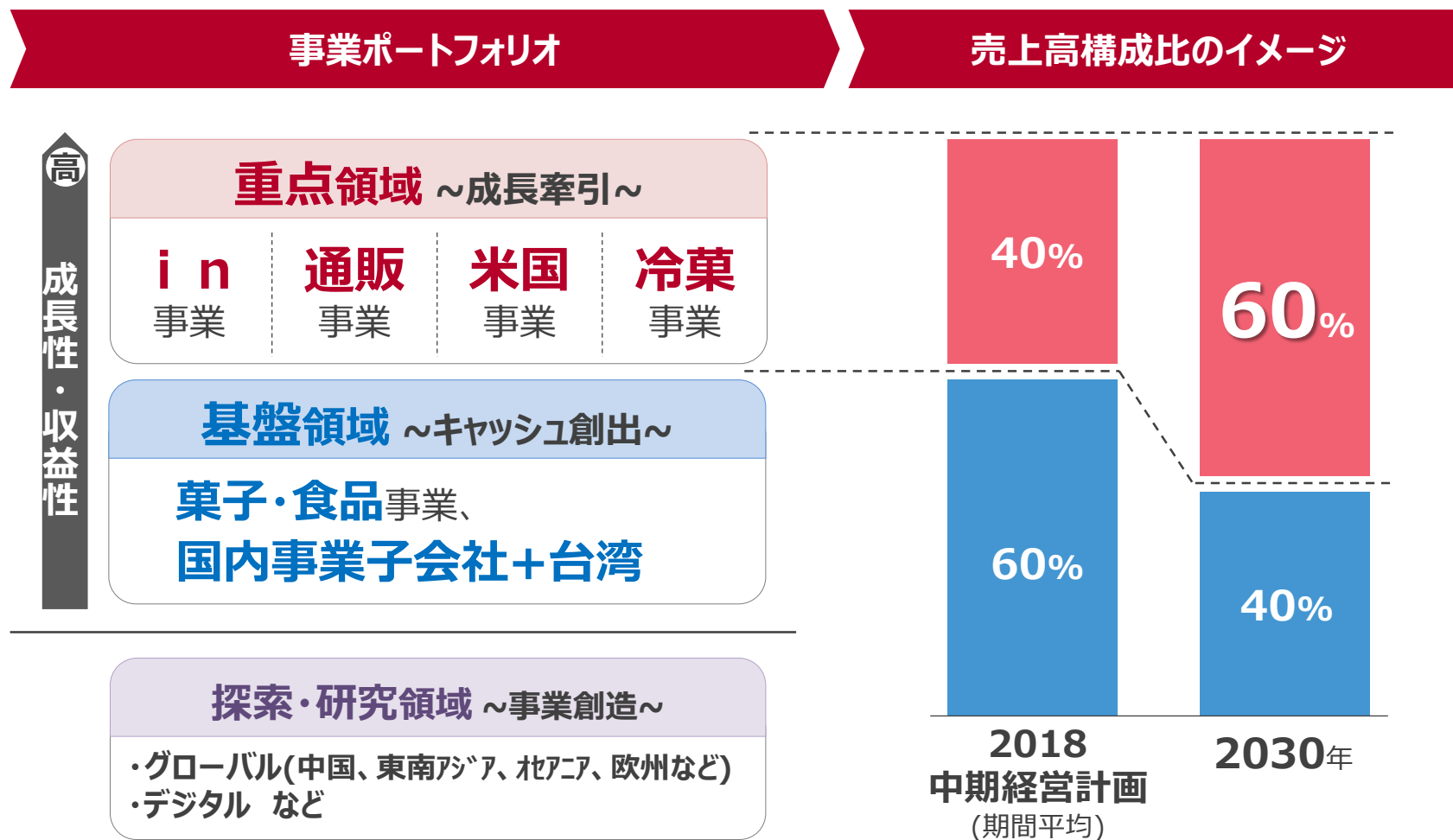
『森永製菓グループは、
2030年にウェルネスカンパニーへ生まれ変わります。』

120年の歴史で培った信頼と技術を進化させ、世界のあらゆる世代のウェルネスライフをサポートしていきます。



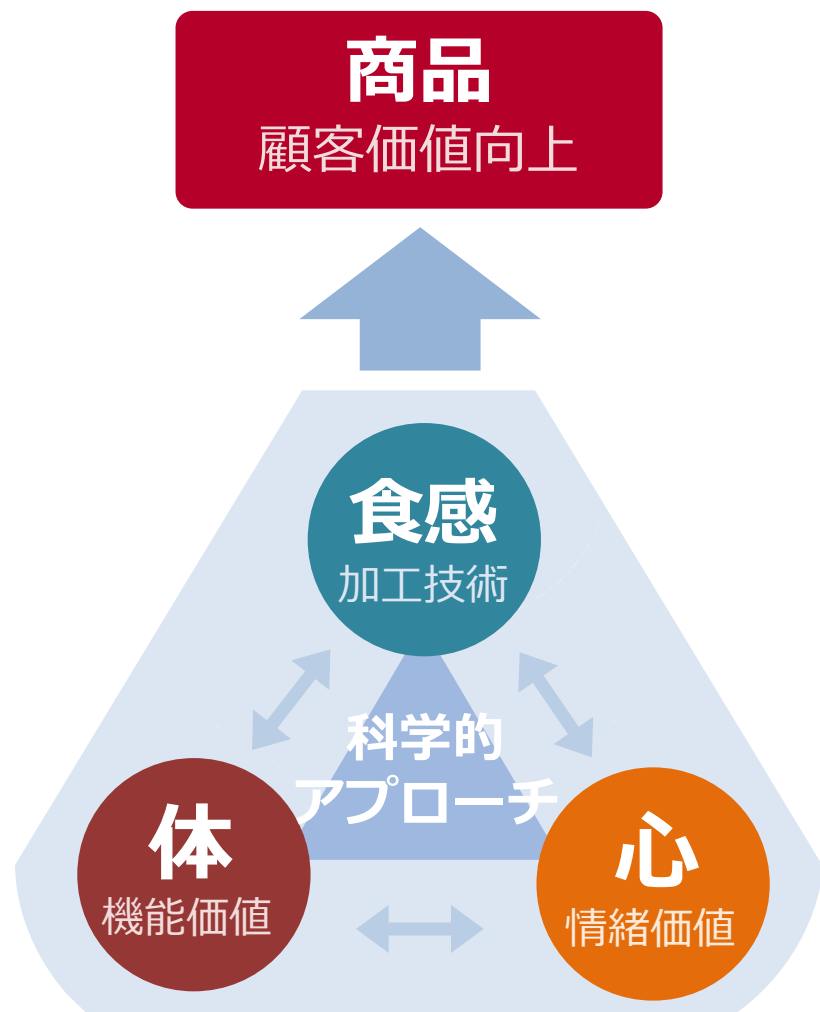
2030経営計画：事業ポートフォリオの転換

重点領域への経営資源の集中投下により事業ポートフォリオを転換



2030ビジョン達成に向けたR&Dの役割

ウェルネスカンパニーへ生まれかわる



技術を基軸に 未来に向けて
新たな顧客価値を生み出す研究所

基本方針

- ① 経営戦略・事業戦略との一貫性のある研究開発
- ② 共創による取り組みの強化
- ③ ウェルネスカンパニーの実現に向けた新価値創出

戦略

- 1. 3大技術のアップデート
- 2. 成長戦略の強化【米国】
- 3. 成長戦略の強化【ウェルネス】
- 4. 新価値創出
- 5. サステナブル対応

研究開発テーマ

「既存技術の深化」を進めながら、「新規技術の探索」のチャレンジを継続



本日の内容

1. 2030ビジョン実現に向けた、R&Dの役割

2. R&D戦略

① 3大技術のアップデート

② 成長戦略の強化【米国】

③ 成長戦略の強化【ウェルネス】

④ 新価値創出

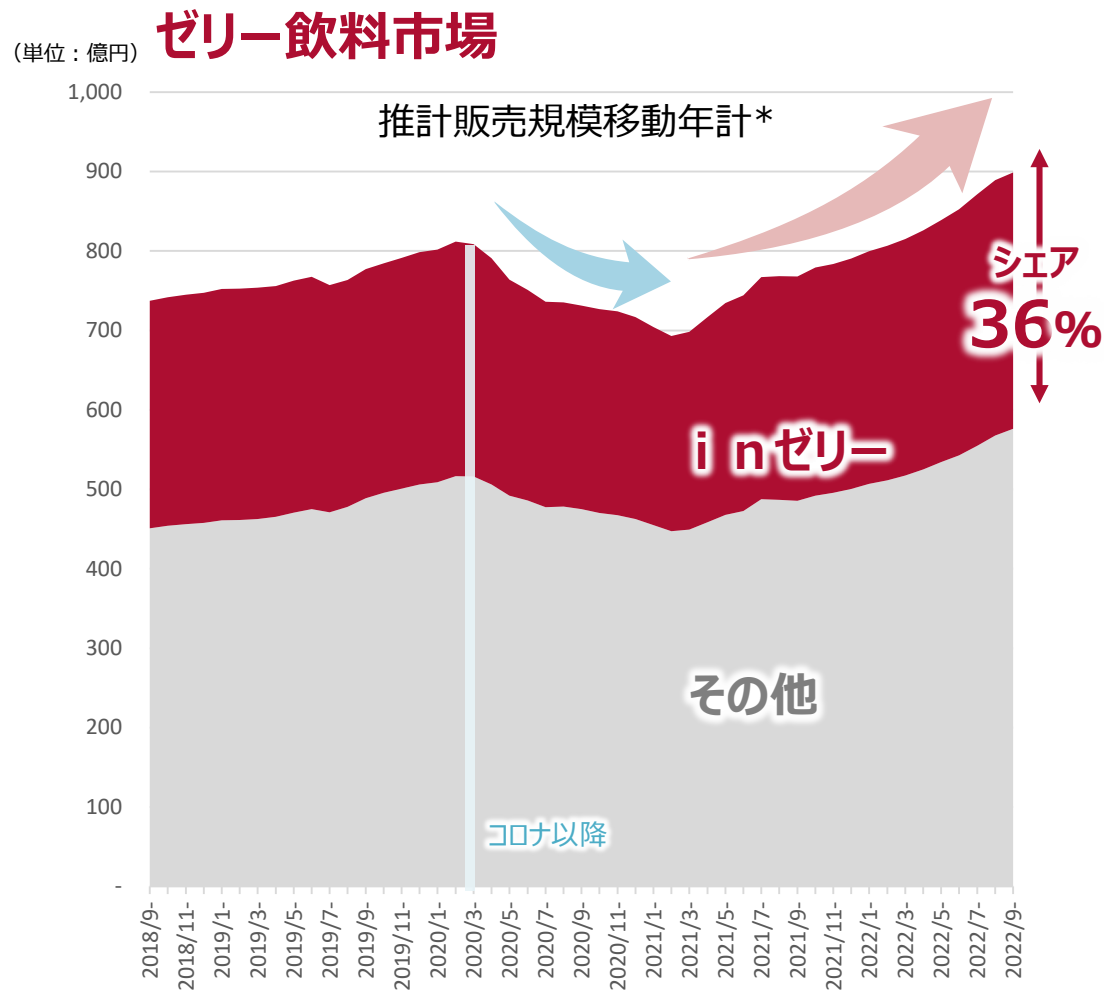
⑤ サステナブル対応

3. R&Dセンターのご紹介

ゼリー飲料技術

i nゼリー変遷と現状

i nゼリー発売により市場を創造 品質優位性を元にターゲット・飲用シーンを拡大し好調



1994年 i nゼリー発売

スパウト付きパウチ入りゼリーで
新しい飲用スタイルを提案



i nゼリーならではの
飲みやすく美味しい味わいにより、
既存品を中心に豊富なラインナップで
多様なニーズを獲得

ゼリー飲料市場の成長を牽引

i nゼリーのおいしさ(食感)を支えるコア技術

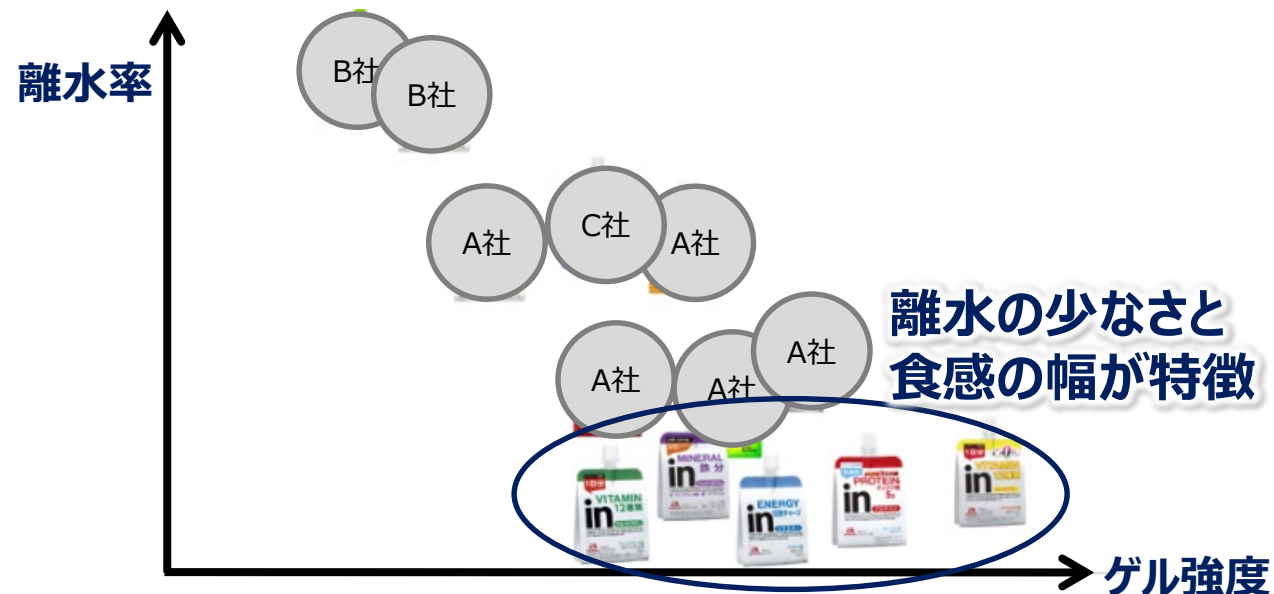
適度なゲル強度と離水のコントロールにより、瑞々しくのど越しのよい食感を実現

ゲルの強度とおいしさの関係

ゲルの強さ	弱い	適度	強い
食感	やわらかい	適度	かたい
風味	強い	適度	弱い
飲み込みやすさ	○	○	×

ゼリー飲料の おいしさ	△	○	△
----------------	---	---	---

他社品との違い



ゲル強度と離水のコントロール
＝「瑞々しさ」と「喉ごし」のコントロール

- ✓ パッケージ内での離水を抑える → 飲み始め～終わりまでおいしい
 - ✓ 離水を減らす → 固くなり飲みにくい
- ➡ i nゼリーは飲むときに崩壊して離水が出るため飲みやすい

ゼリー飲料 今後の可能性

i nゼリー、米国Chargelともに、技術を活かした商品展開を志向

国内 i nゼリー

米国 Chargel



+



冷凍下の菓子技術 冷菓/モナカ

ジャンボの変遷と現状

冷菓市場において「鮮度マーケティング」を確立した唯一無二の商品

冷菓市場 単品売上ランキング*

	商品	シェア
1	チョコモナカジャンボ	3.6%
2		2.5%
3		2.2%
4		1.8%
5		1.7%



1972年 チョコモナカ発売



モナカ皮のパリパリの追求と共に売上拡大



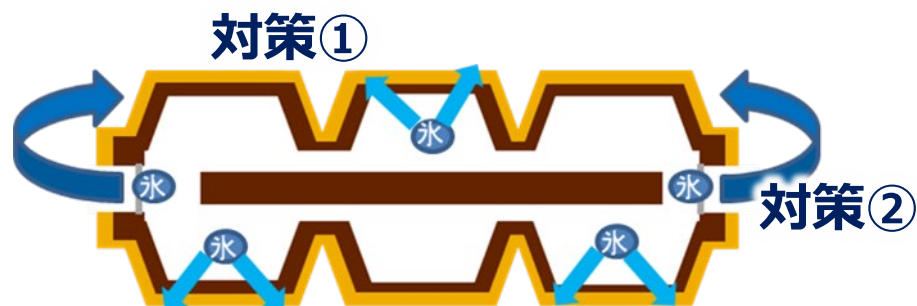
2022年 発売50周年

冷菓市場 単品売上NO.1

鮮度マーケティングの更なる進化

モナカの吸湿対策技術

チョココーティングと成型技術により、クリームの水分会がモナカに移行しないよう徹底ブロック



2つのポイントからアプローチ

- ①モナカとアイスの接触面 → **チョココーティング技術**
- ②モナカ側面の隙間 → **成型技術**

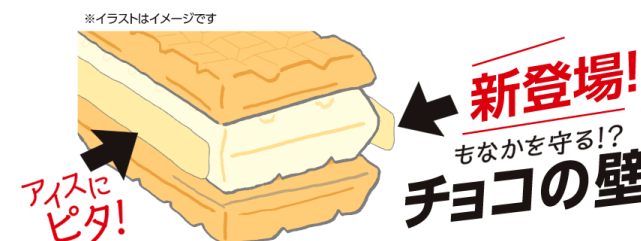
① 吸湿遅延に効果のあるチョココーティング技術



- ①油脂の固まるスピードをコントロール
→ **適度な軟らかさにより、全面に均一にコート可能**
- ②冷凍中の硬さを軟らかくコントロール
→ **ひび割れ・隙間が生じにくい**

② クリーム・チョコ同時充填技術

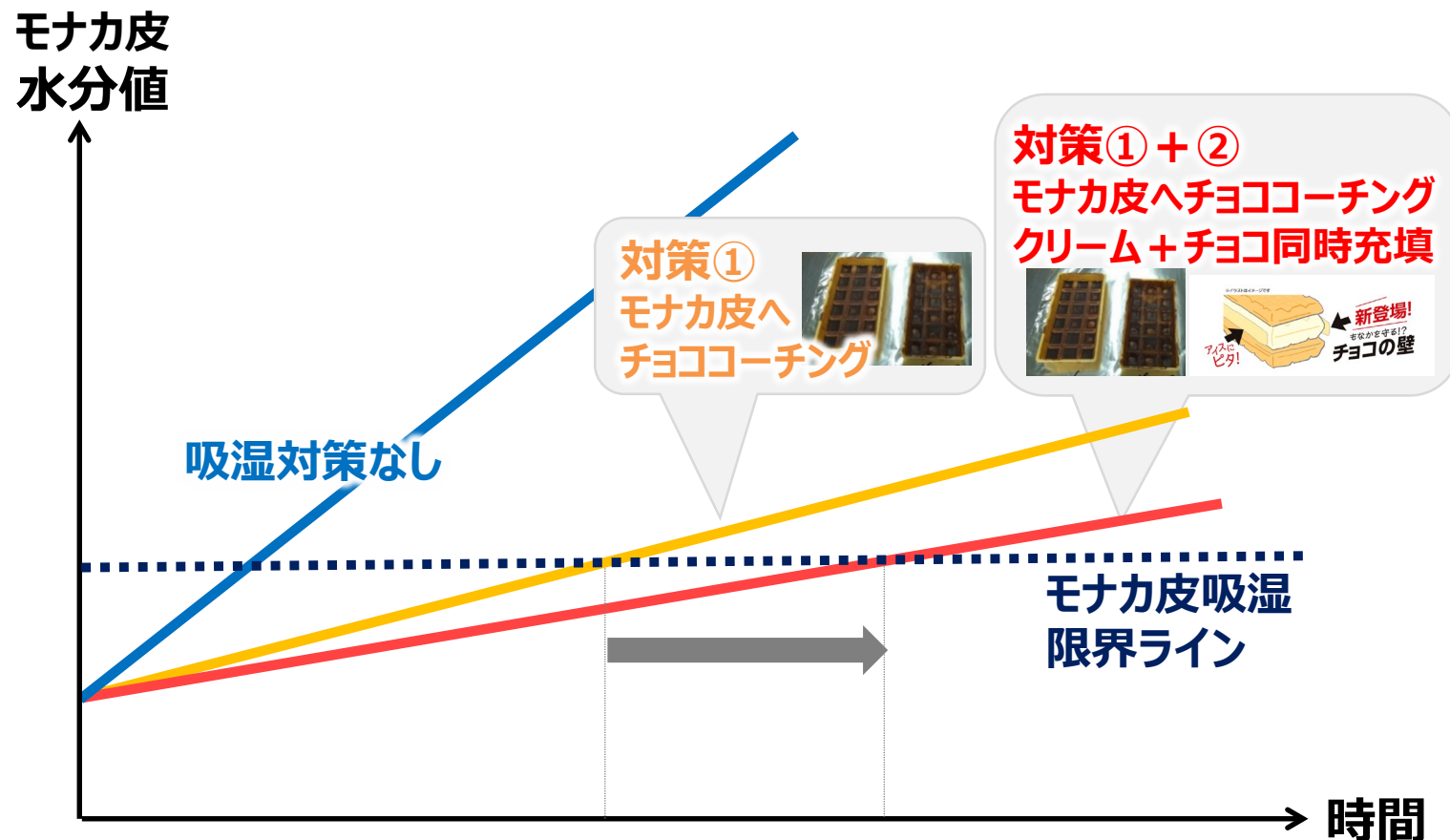
側面もチョココーティングでコート



※2021年春よりバニラモナカジャンボに適用

モナカの吸湿結果 現状と今後の展望

吸湿対策技術の継続した進化により、新たなチャレンジの可能性が広がる



同時充填技術により、**1.5倍**の吸湿延長が実現

今後の展望



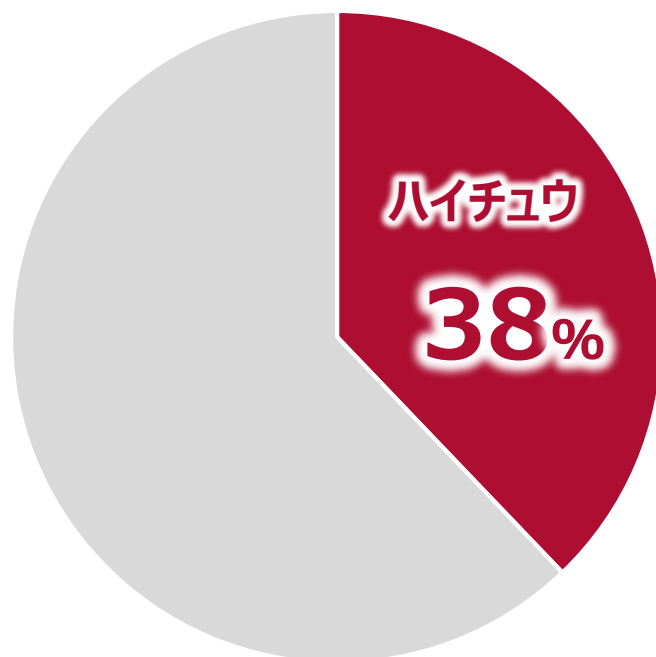
氷結晶コントロール技術を用いた商品と
菓子素材を使用した商品と
冷凍食品に活用

ソフトキャンディ技術

ハイチュウの変遷と現状

国内ソフトキャンディ市場NO.1ブランド 米国でもHI-CHEWは飛躍的に成長

国内ソフトキャンディ市場 シェア*



1975年 ハイチュウ発売

基幹品の品質進化・多くのフレーバー発売



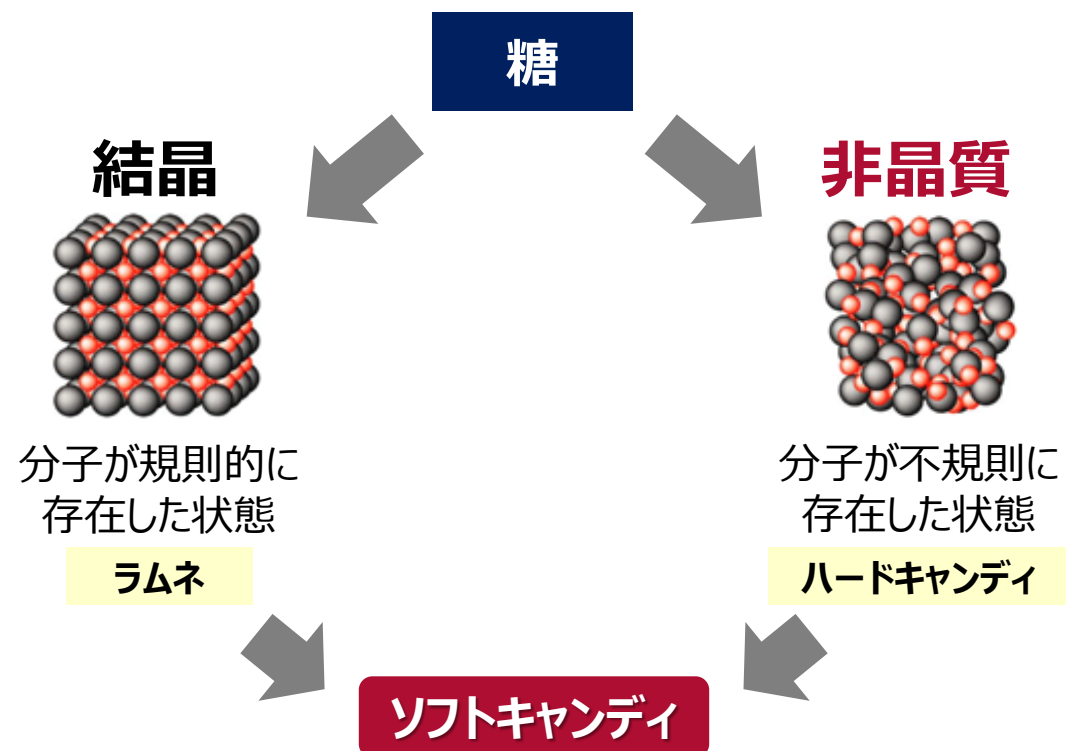
- 国内ソフトキャンディ市場 売上NO.1
チューイング性とジューシー感が
支持されブランド成長
多様な食感ラインナップにより好調継続
- 2008年に進出した米国市場においても
品質受入性が高く、売上は飛躍的に成長

キャンディとソフトキャンディの違い

ソフトキャンディは、砂糖の結晶と非晶質が混在

キャンディとは

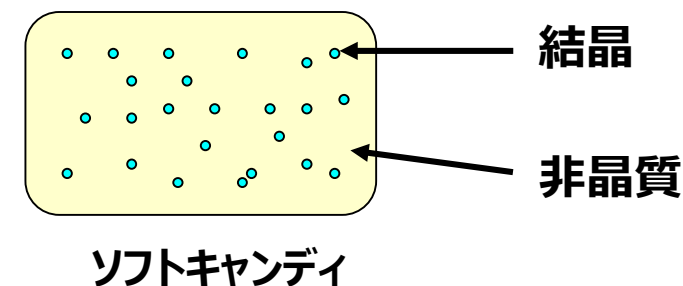
砂糖やその他原料が不規則に固まった状態



ソフトキャンディとは

砂糖が「固まり過ぎず、離れすぎず」を保った状態

- ✓ キャンディの中で唯一、砂糖の結晶と非晶質が混在した状態で存在
- ✓ 砂糖の状態を変化させることにより多彩な食感を作り出すことが可能

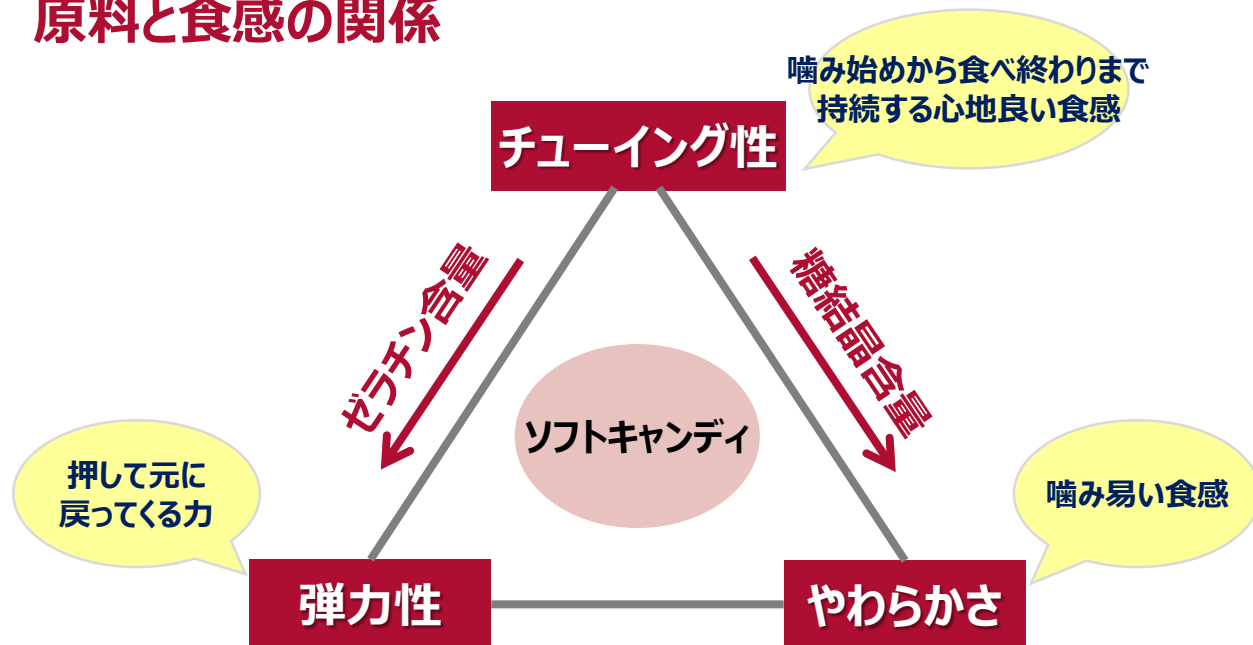


ハイチュウは糖結晶コントロール技術の粋を結集したキャンディ

ソフトキャンディの特徴とハイチュウの食感優位性

ハイチュウはやわらかさ・弾力性・チューイング性を高次元で実現した日本で唯一のソフトキャンディ

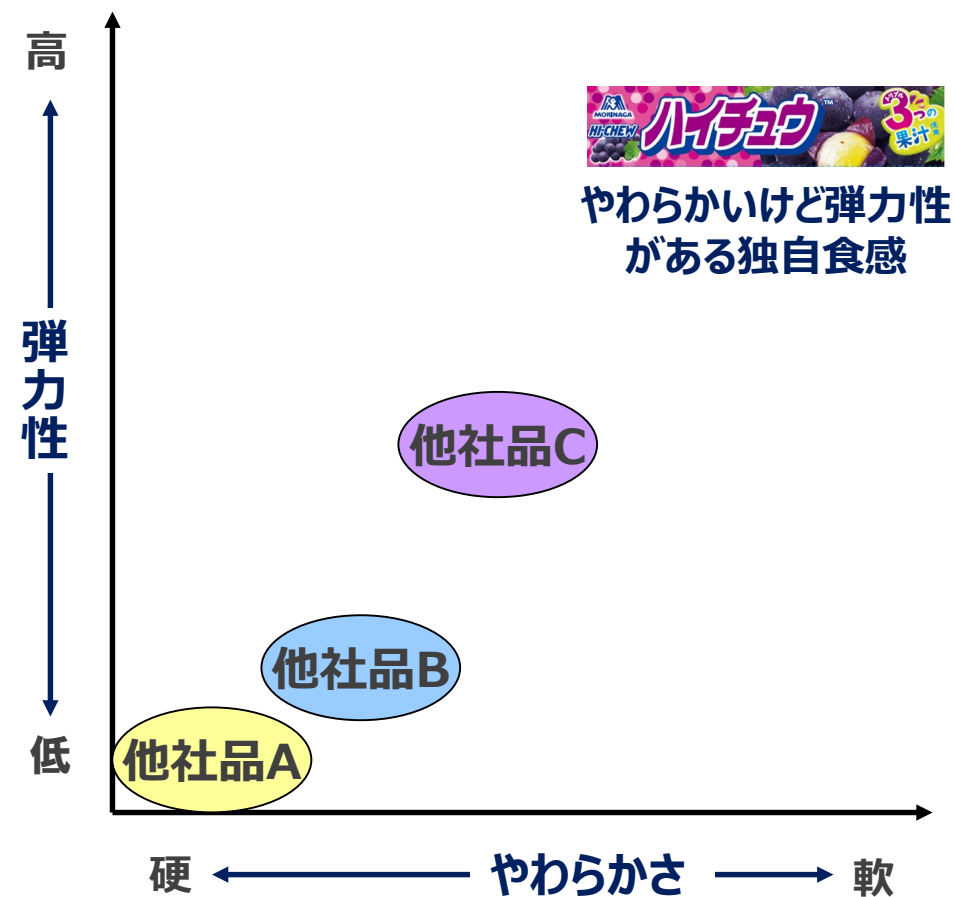
原料と食感の関係



- ✓ ゼラチン ... 弾力性を付与する
- ✓ 糖結晶 ... やわらかくする
- ⇔ チューイング性と相反する

配合、添加、混練方法など
多くのノウハウで生まれる食感
※全世界のハイチュウで活用

他社品との違い



日米ハイチュウ 今後の可能性

ブランドの根幹であるチューイング食感を始めとした食感研究の進化により、更なる可能性探索

国内 ハイチュウ

米国 HI-CHEW

根幹



チューイング性
・ジューシーさ



R&D室を設置し
米国のR&D戦略加速

多様な食感バリエーション



もちもち



かりジュワ

具材の存在感+口溶け生地



ぷにしゃり



infusions



REDUCED SUGAR



FI-BEING

健康軸

New

New

新テーマ検討中

バリエーション 展開

本日の内容

1. 2030ビジョン実現に向けた、R&Dの役割

2. R&D戦略

- ① 3大技術のアップデート
- ② 成長戦略の強化【米国】
- ③ 成長戦略の強化【ウェルネス】
- ④ 新価値創出
- ⑤ サステナブル対応

3. R&Dセンターのご紹介

体の健康



事業、カテゴリーを超えて商品を展開

ポジティブ要素の追加

一例：機能性表示食品（発売中・発売予定商品）

菓子



食品



通販



i n



新規事業開発 (B to B)



ネガティブ要素の低減

一例



HI-CHEW
REDUCED SUGAR
30%レスシュガー



森永ビスケット
糖質50%OFF

※一部エリア先行発売

心の健康の深堀り

現在の開発手法

- ・物性評価（モナカの水分量、inゼリーのゲル強度など）
- ・官能評価（甘い・苦いなど味覚の数値化）

将来の開発手法

- ・物性評価（モナカの水分量、inゼリーのゲル強度など）
- ・官能評価（甘い・苦いなど味覚の数値化）
- ・感性評価（言葉にできないけれど“何となく好き”の解明）

- ✓「おいしい」「心地よい」といった主観的な評価を客観的に推定可能か？
- ✓ 食体験に伴う感情変化はウェルネスにどの程度影響しているか？

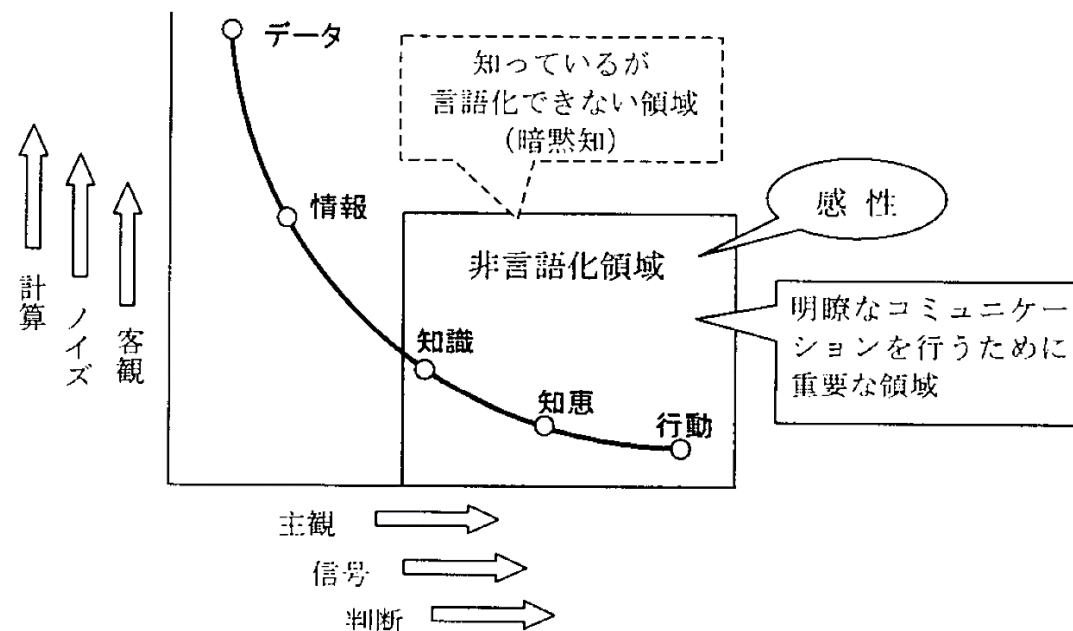
主観評価
(意識下の感情)

生体情報
(無意識化の反応)

単体での評価に加え、両者の相関性の有無も検証



非言語化領域に潜む感性



本日の内容

1. 2030ビジョン実現に向けた、R&Dの役割

2. R&D戦略

- ① 3大技術のアップデート
- ② 成長戦略の強化【米国】
- ③ 成長戦略の強化【ウェルネス】
- ④ 新価値創出**
- ⑤ サステナブル対応

3. R&Dセンターのご紹介

パセノール

パセノール™とは

機能性表示対応の当社独自の食品素材

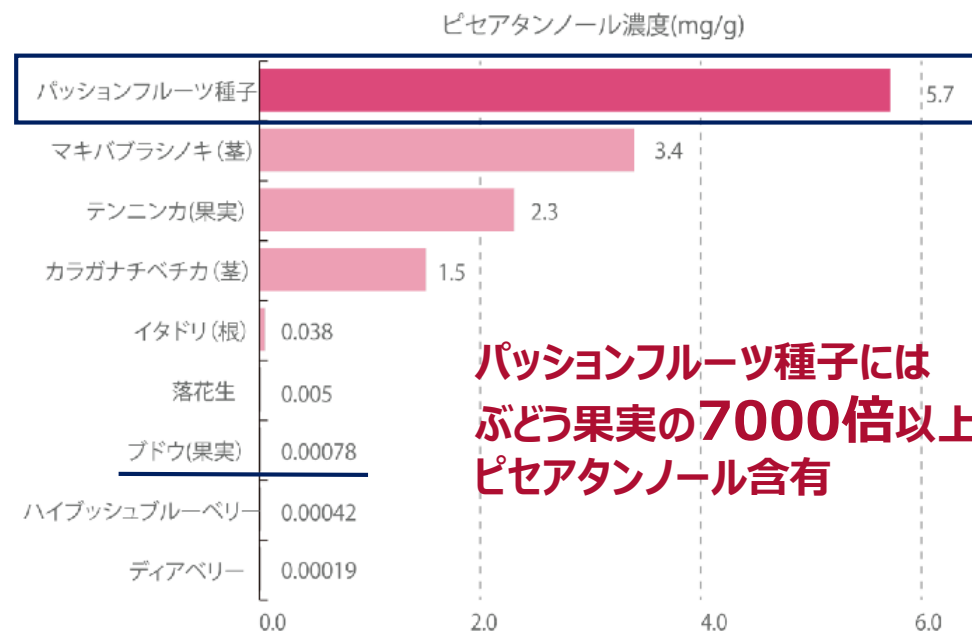
Passienol™

パッションフルーツ種子から抽出※した**エキス** ※当社特許技術

活性成分として、ポリフェノール的一种である
ピセアタンノールを豊富に含む

パセノール 3つの機能性表示対応

- 1 日常生活（安静時や日常活動時）のエネルギーとして、**脂肪の燃焼を促進する機能**
- 2 肌のうるおいを守る機能
- 3 肌の弾力を維持し、肌のうるおいを守ることで、**肌の健康に役立つ機能**



パッションフルーツ種子には
ぶどう果実の**7000倍以上**の
ピセアタンノール含有



パセノールの現状と今後の展望

食品素材としてBtoC、BtoB両面で展開し、新たな可能性に向けて研究を継続

現状

当社品でも原料を活用し商品を展開

通販



ドラッグストア



※一部エリアにてテスト発売

BtoC

BtoB

- ✓ 粉末・液体原料
- ✓ 海外展開も進行中

【海外実績例】
米国



今後

ピセアタンノールは
長寿遺伝子(サーチュイン)を活性化
する可能性がある

Konrad T. Howitz, et. al., Nature, 425(6954),
191-196, (2003)

パセノールのサーチュイン研究強化

パセノールによる
スーパーアンチエイジングの実現を目指す

SAI MEAT

SAI MEATとは

当社食品加工技術を活用して開発した、植物性肉

SAI MEAT

Sustainable And Innovative Meat

大豆たんぱくと小麦たんぱくを主原料とした、チキンをイメージした植物性肉（動物性原材料不使用）

開発背景

- ✓ 2030ビジョン：
2030年にウェルネスカンパニーへ生まれ変わる
- ✓ 将来的な食糧不足・食肉不足リスク

SAI MEATの調理例



照焼(ステーキ)



油淋鶏(フライ)

当社独自の技術を活用し
新しいタンパクの提供方法として
植物性肉を開発し社会課題解決に貢献する

差別優位性

独自製法による差別化された品質で、BtoB、BtoC両面で展開を検討

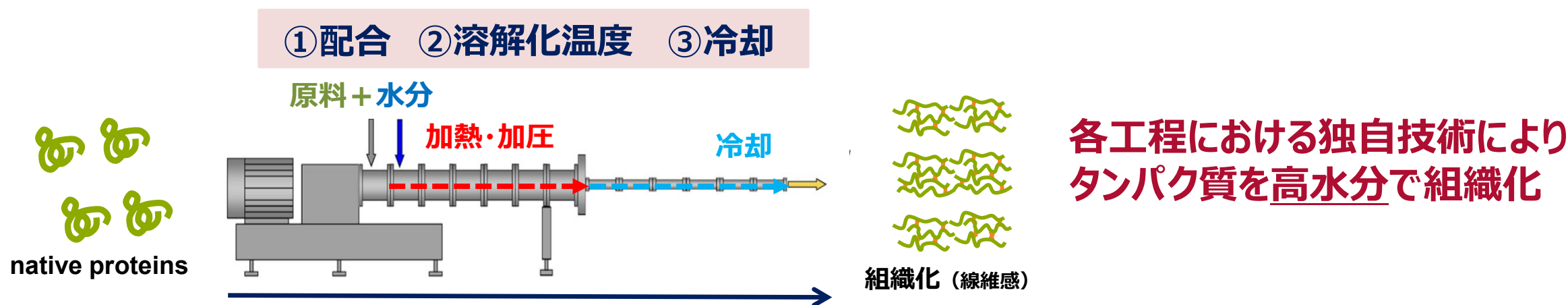


断面



- 1 食感** 当社食品加工技術を活用し「分厚くて大きな塊肉」の食感・噛み応えを実現
- 2 風味** 当社マスキング技術により低大豆臭を実現

独自の製造技術 ※特許保有



本日の内容

1. 2030ビジョン実現に向けた、R&Dの役割

2. R&D戦略

- ① 3大技術のアップデート
- ② 成長戦略の強化【米国】
- ③ 成長戦略の強化【ウェルネス】
- ④ 新価値創出
- ⑤ サステナブル対応

3. R&Dセンターのご紹介

サステナブル対応：主要原料のサステナブル化

主要原料の持続的な調達を支える原料研究の深耕

植物原料の活用（乳脂肪再現化、カカオの香味有効成分抽出など）

乳脂肪を植物原料化への深耕・進化

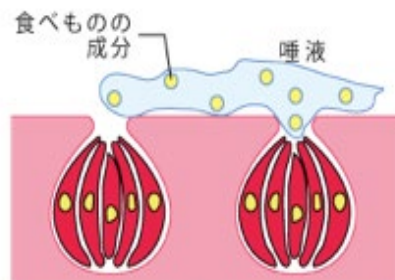
触感・付着性
【物性制御】



乳香味向上
【成分・分配】



乳脂肪の口内特性解明



味蕾イメージ図



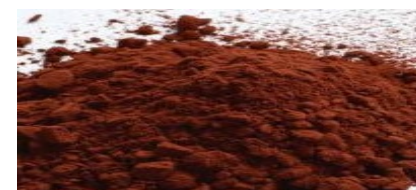
ボタニカルミルク

森永製菓株式会社

カカオ香味成分の抽出・高濃度化



カカオ感のコクを生む成分抽出
（加工技術の進化）



本日の内容

1. 2030ビジョン実現に向けた、R&Dの役割

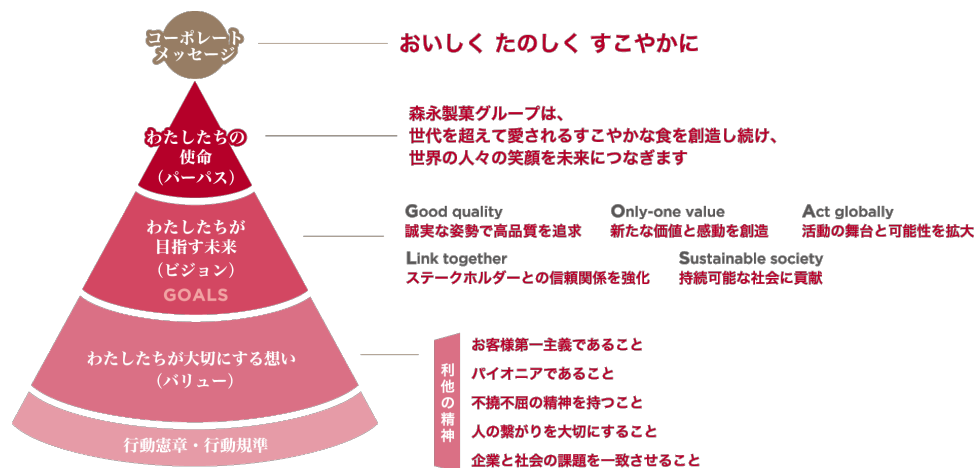
2. R&D戦略

- ① 3大技術のアップデート
- ② 成長戦略の強化【米国】
- ③ 成長戦略の強化【ウェルネス】
- ④ 新価値創出
- ⑤ サステナブル対応

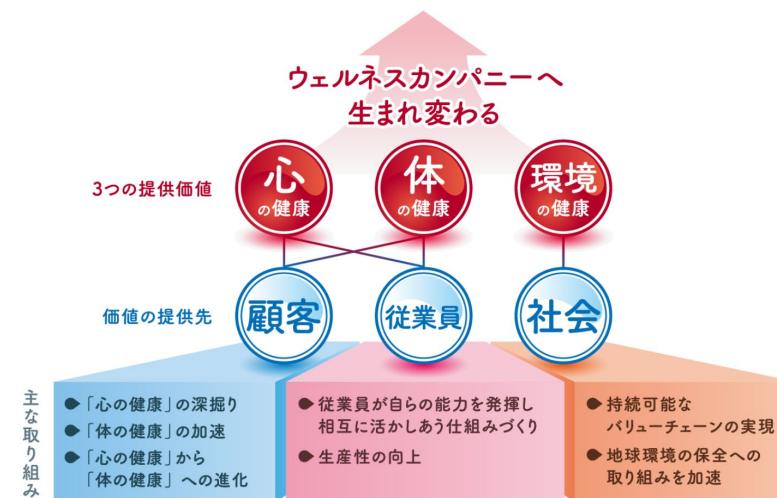
3. R&Dセンターのご紹介

背景とコンセプト

森永製菓グループ 企業理念



2030ビジョン



研究所のありたい姿

技術を基軸に 未来に向けて 新たな顧客価値を生み出す研究所

ワークスタイルコンセプト

Open Sesame !
ーとびだせ つながれ 共創ラボー

わたしの「やりたい」をみんなの「やりたい」に
だれもが人・技術・社会とつながる
あそび心を育み、新しい価値を共創する



ワークプレイスコンセプト

morinaga SEEDs Lab.

人が集まり、議論が生まれ、
共創により
新たな価値（モノ・技術）が
次々と生み出されるクリエイティブ空間



背景とコンセプト

“共創” により新たな価値創出にチャレンジできる場づくり

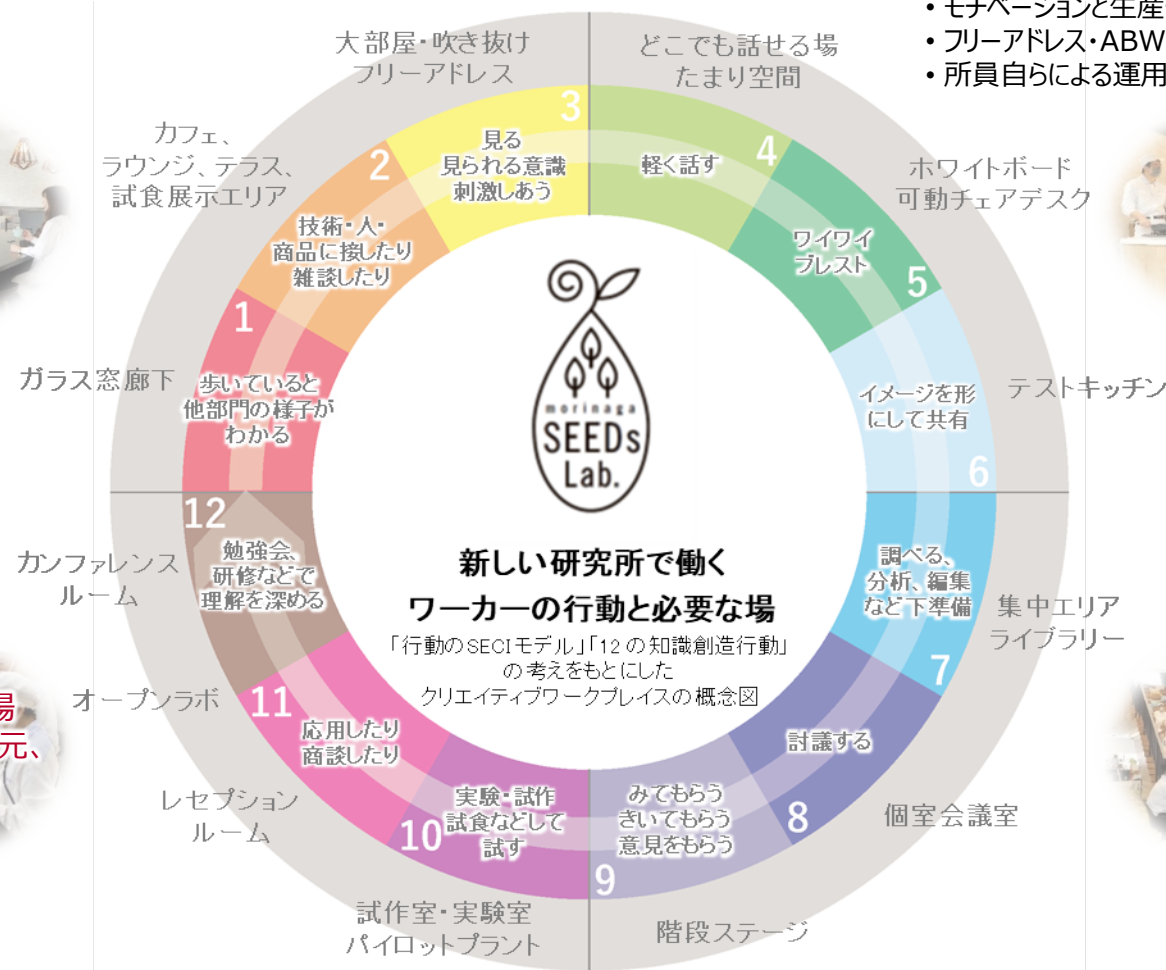
設計戦略

- 可能な限り壁の無い一体の空間
- 試作・実験エリアとオフィスを有機的につなげる
- フロアを有機的につなげる
- 外部共創空間を新設



運用と働き方戦略

- 働き方をイメージできる愛称・コンセプトの設定
- 顧客ニーズと社会へのスピーディーな対応
- モチベーションと生産性の向上
- フリーアドレス・ABWによるウェルネスな働き方促進
- 所員自らによる運用検討



以上