

開発支援公募採択事業者取り組み事例

会社名 森永製菓株式会社

- 公募内容： 国産キャンディーの米国輸出について
- 輸出先国： 米国
- 公募経緯： 当社の米国主力商品である『HI-CHEW』は米国で製造した商品を中心に西海岸での販売を主としていた。しかし、近年はMLB選手をきっかけとした商品認知向上に伴い販売エリアが全米に広がり、また店頭での販売状況の好調も重なり製造能力の拡充が急務となった。そこで販売機会を逃さない為にも国産製造品の輸出検討が必要となった。
- 開発費用： 2,000千円（主に配合検討と製造適性確認）
- 取組内容： ①米国法規に対応した配合検討
（食品添加物：香料、色素等の代替検討）
②検討配合での品質耐久性確認
③検討配合での製造適性確認



開発支援公募採択事業者取り組み事例

会社名 森永製菓株式会社

●取組内容詳細

①米国法規に対応した配合検討(食品添加物:香料、色素等の代替検討)

1) 香料

- ・日本製品で使用している香料の米国法規対応
アソート商品に対応する為、国内で実績のないフレーバーの検討が必要
- ・海外の他製造拠点で使用している香料の日本法規対応
米国輸出商品で使用実績のある香料について日本製造品があり活用出来た。

2) 色素

- ・黄色、オレンジ色⇒βカロテンへ変更
- ・赤色⇒野菜汁色素・果汁色素へ変更
- ・緑色⇒果汁色素・スピルリナ色素へ変更したが色価が弱く添加量増
※水分量が増加した為、製造時にそのコントロールが必要

3) 乳化剤

一部の乳化剤を法規対応の為、**抜く検討**を実施(保存中の油脂分離を確認)

②検討配合での品質耐久性確認

新しい基材での経時変化確認及び賞味期限延長を検討

開発支援公募採択事業者取り組み事例

会社名 森永製菓株式会社

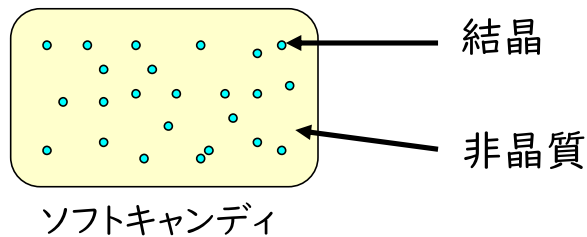
●取組内容詳細

③検討配合での製造適性確認

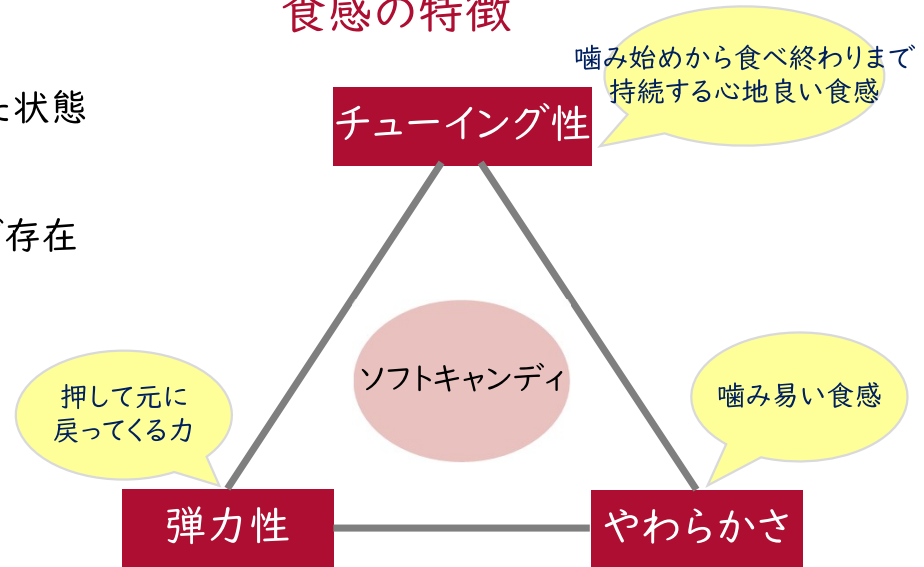
ソフトキャンディとは

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



食感の特徴



連続製造・大量生産ラインの為、商品の弾力性ややわらかさに影響する水分量や原料変更への対応が難しい⇒これまでの知見を応用して対応

開発支援公募採択事業者取り組み事例

会社名 森永製菓株式会社

●取組み結果

米国法規に対応した配合を設計し、品質耐久性及び製造適性に問題無いことを確認。
2023年2月から新規配合で製造し、以降順次包装加工の後輸出を開始。



●苦労したこと／困ったこと

- ・海外輸出検討の経験が少ない中、アソート商品について検討することになった為、品目数が多くなった（国内未検討を含む6品を同時に検討）。
- ・スピーディーな検討が必要だった為、米国法規（Prop65含む）の解釈についてより安全な判断をした（検討内容がより多くなった）。

●上手くいったこと／知って欲しいこと、宣伝したいこと

- ・開発に対する意識が国内に留まらず海外に向く研究員が増えた。結果として新商品開発においてもグローバル配合を設計する意識が高まった。
- ・HI-CHEW以外の商品についても輸出検討が始まった。
- ・研究所だけでなく生産部門を含めた生産技術力が高まった。