

2024年2月19日



## 2年連続<sup>※</sup>で「チョコの壁」の技術が進化 「バニラモナカジャンボ」のさらなるおいしさを実現

ジャンボの“パリパリッ音”がおいしさの印象や感情に与える影響に関する研究も実施

森永製菓株式会社(東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎)は、「チョコモナカジャンボ」の姉妹品である「バニラモナカジャンボ」において、パリパリッ食感を追求した品質にリニューアルし、2月下旬より発売いたします。今回のリニューアルに伴い、「チョコモナカジャンボ」と「バニラモナカジャンボ」2品揃って、「パリパリッ」訴求を開始します。お客様により一層「パリパリッ」をお楽しみいただける品質にするべく、取り組みを強化してまいります。

また、「ジャンボ」のさらなるおいしさを追求するために、“パリパリッ音”がおいしさの印象や感情に与える影響に関する感性研究を行いました。

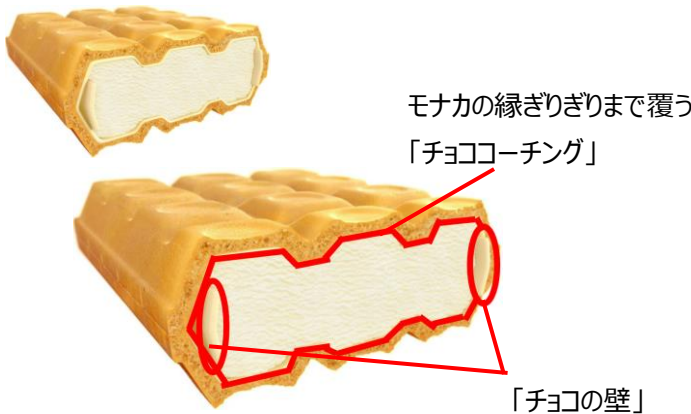
「ジャンボ」は引き続きパリパリッ食感を追求し、お客様に笑顔をお届けしてまいります。

※前回(昨年)は、吸湿遅延に効果がある“チョコの壁”を「チョコモナカジャンボ」に実装しました。

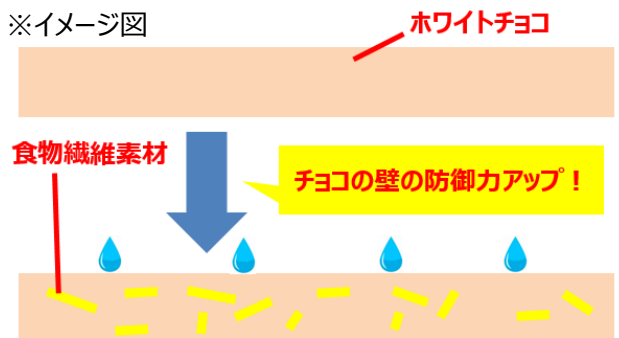
### ■「バニラモナカジャンボ」のパリパリッを追求！

#### 吸湿遅延を目指して、食物繊維原料が入ったホワイトチョココーティングを採用

「ジャンボ」の特長はなんといっても「パリパリッ」の食感です。アイスからモナカに水分が移行することで、モナカのパリパリッ感が損なわれてしまうので、モナカの吸湿を防ぐためにモナカの内側に「チョココーティング」を、上下のモナカが重なる両サイドに「チョコの壁」をつくっています。今回はバリアーの役割を担っている「チョココーティング」と「チョコの壁」の吸湿耐性をより強化するため、「バニラモナカジャンボ」のホワイトチョココーティングに改良を加えました。



※イメージ図



▲モナカを覆う「チョココーティング」と「チョコの壁」のチョコに食物繊維原料を追加し、吸湿防止力をアップ!

#### 【「バニラモナカジャンボ」品質リニューアルのポイント】

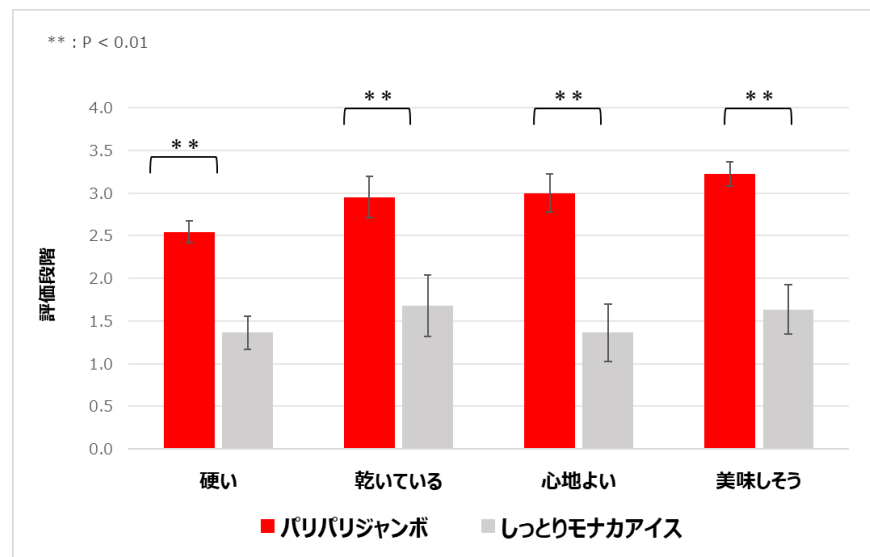
- ・パリパリッ食感の向上を日々研究しているなかで、モナカの吸湿耐性と食物繊維に相関がある事が判明。食物繊維が水分を吸って膨張し、吸湿防止力がアップすると想定される特性に目を付け、モナカを覆う「チョココーティング」と「チョコの壁」に食物繊維原料が入ったホワイトチョココーティングを採用。
- ・従来よりもパリパリッ食感を楽しめる期限を延長することを目指して改良。

## ■「チョコモナカジャンボ」の新たな感性研究について

### 「ジャンボの“パリパリ音”がおいしさの印象や感情に与える影響」

「ジャンボのパリパリはなぜ人気なのか？」を深掘りしてさらなる改良につなげるために、新たなアプローチとして感性研究をスタートしました。今回の研究では、「ジャンボ」のパリパリの「音」に人気の秘密があるのでは、という仮説を検証するために、五感情報工学が専門である横浜国立大学大学院環境情報研究院の岡嶋克典教授との共同研究で、“パリパリ音”がおいしさの印象や感情に与える影響を解明しました。

実験参加者にモナカの食感がパリパリの「チョコモナカジャンボ」（以下、パリパリジャンボ）と、モナカの食感がしっとりしているモナカアイス市販品（以下、しっとりモナカアイス）の「咀嚼音」を聞いてもらい、評価を行いました。その結果、パリパリジャンボはしっとりモナカアイスと比較して「硬い」と「乾いている」という評価が高く、「心地よい」と「美味しそう」という快感情を引き起こすことが分かりました。また、特定の周波数成分を増強または削除した「咀嚼音」を評価した結果、50Hz, 200Hz, 800Hz, 10kHzの周波数帯域の増強や、1.6kHz～6kHz削除が「美味しそう」の評価に影響を与えることが分かりました。本研究では、試聴時の気分の経時的な変化や実験参加者のモナカアイスの食経験の影響など未解明な点が多いため、今後、更なる研究を行っていきます。本研究は横浜国立大学との共同研究で論文誌に論文投稿中の内容となります。



▲主観調査による咀嚼音の評価（周波数の増強・削減をする前の咀嚼音評価）

#### <横浜国立大学 岡嶋教授コメント>

冷菓の多くは、食べるときに単調な「咀嚼音」しか発しません。チョコモナカジャンボは、モナカとクリームとチョコの多層構造によって咀嚼時に様々な音が重なり合い、複雑かつ魅力的な音を奏でる冷菓です。その咀嚼音が口の中の食感や味覚と脳内で共鳴することで、食べる楽しさを増大させ、気分もより高まります。チョコモナカジャンボの魅力は、そのおいしさや心地よい食感だけでなく、食べるときの音も大切な要素なのです。

#### <岡嶋克典教授のご経歴>

横浜国立大学大学院環境情報研究院教授。五感情報工学の第一人者。誰もが暮らしやすい視環境設計や質感工学の分野で活躍中。特に最近、AR（拡張現実感）を駆使した食品知覚に関する多感覚研究で、国際的に幅広い注目を集めている。

#### <森永製菓グループの新たな取り組み>

当社グループでは、長期経営計画において『2030年にウェルネスカンパニーへ生まれ変わります。』と決めました。「ウェルネス」とは、「いきいきとした心・体・環境を基盤にして、豊かで輝く人生を追求・実現している状態」と定義し、顧客・従業員・社会に、心の健康、体の健康、環境の健康の3つの価値を提供し続ける企業になることを目指しています。その一環として、「心の健康」に寄与する菓子食品のおいしさや楽しさといった情緒的価値を様々な手法で解明し、付加価値の高い商品の開発・提供につなげていく取り組みを行っています。

■ 商品概要

商品名	チョコモナカジャンボ	バニラモナカジャンボ
画像		
種類別	アイスマルク	アイスクリーム
内容量	150ml	150ml
希望小売価格	160 円（税別） / 173 円（税込）	
発売日	2024 年 2 月下旬	
発売地区	全国 / 全ルート	
ターゲット	子どもからシニアまで幅広く	
商品特長	<p>モナカの香ばしさ、まろやかなクリーム、パリッとしたチョコレートの絶妙なバランスが味わえるロングセラー。</p> <p>このパリパリッが味わえるのは日本だけ。世界のお客様に向け、ジャンボならではの「JAPAN QUALITY」をアピール。</p>	<p>吸湿遅延を目指した品質改良で、バニラも「パリパリッ！」こだわりの乳原料を使用した“バニラ好き”も唸らせるモナカアイス。このパリパリッが味わえるのは日本だけ。世界のお客様に向け、ジャンボならではの「JAPAN QUALITY」をアピール。</p>