



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

株式会社ロッテ

2021年9月29日(水)

アイス（業務用）

アイス業界の常識を覆す!!とげにくいアイス ゆったりバニラ 「第25回 業務用加工食品ヒット賞」 受賞のおしらせ



とげにくいアイス ゆったりバニラ

※スーパーなど一般的な小売店では取り扱い予定はありません

株式会社ロッテ（代表取締役社長執行役員：牛腸 栄一）は、アイスはすぐに型崩れをして溶けてしまうという課題をロッテの技術で解決したおいしくカタチながもちする「とげにくいアイス ゆったりバニラ」が、このたび株式会社日本食糧新聞社主催「第25回 業務用 加工食品ヒット賞」を受賞しましたのでお知らせします。

2021年3月1日に発売しました「とげにくいアイス ゆったりバニラ」は、アイスなのに「とげにくい」という新たな価値を付加することで、高齢者施設、学校給食さらには、テイクアウト、デリバリー市場など新たな販路を開拓いたしました。そのことが、新しいニーズを促進し、時局に対応し社会貢献があったと評価され、今回の受賞にいたりました。

「とげにくいアイス ゆったりバニラ」は、高齢者施設内でもおいしいアイスが食べたいという声から誕生しました。施設では一度に多くの食事の配膳を行うため、食事にも長い時間を要する入居者には、アイスは不向きなデザートとされていました。そうしたなか、長年研究を積み重ねてきた「とげにくい技術」を応用し、形が長持ちしてゆっくり食べられる商品を開発しました。今後もロッテは、お客様にご満足いただける商品の企画開発に努めてまいります。

カタチ
ながもち

■「とげにくい」の秘密とは？

安定剤にゼラチンを使用しているため、冷凍庫から出してしばらく置いていても、液状化しにくい構造になっています。時間が経っても型崩れしにくいのが特長です。

	通常配合 バニラアイス	とげにくい アイス
スタート		
30分後		
60分後		

おすすめ!

* 室温25.0℃の環境 -18℃の冷凍庫で温調したサンプルを使用し比較
* 温度環境によって保形性を維持する時間は異なります。



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

<贈呈式の様子>



贈呈式に登壇したマーケティング本部戦略商品企画部 部長 久留間哲史

<担当者インタビュー>

中央研究所アイス研究部 アイス研究一課 一政 洋子(いちまさ ようこ)

・「とげにくい」品質にするうえで工夫した点は？

とげにくい品質にするため、ゼラチンを配合しています。ゼラチンを多く入れるととげにくくなりますが、ムースのようなもったりとした食感になってしまい、アイスとしての冷たさを感じづらくなります。とげにくさとおいしさのバランスを考え、絶妙なゼラチン配合量にしています。

・商品開発するうえで苦労した点、大変だった点は？

室温に出して30分以上置いても形が崩れない品質を保ちつつ、安定的に生産が行えるよう、ゼラチンの配合量を決めるのに苦労しました。

・今後この商品がお客さまにとってどのような商品になってほしいですか？

高齢者施設など、これまでアイスを提供することが難しかった場所でアイスが楽しめたり、テイクアウト、デリバリー市場で、新しいデザートメニューとして驚きと楽しさを提供できるのではないかと思います。アイスはとけるから早く食べないと!!と慌てて食べる人もいますが、ゆったりとした気分で食べていただきたいです。

・今後、取り組みたいことを教えてください

このとげにくいアイスはロッテのメニュー「出前クリームソーダ」(9月30日販売終了予定)のアイスとして使用したドリンクの中に入れてもドリンクが濁らずきれいな状態を保持します。温かいパンケーキの上のせても、通常配合のアイスより形をキープするので温かいものと組み合わせたデザートメニューにも向いていると思います。

また、冷凍庫から出して30分ほど置くと少しアイスが柔らかくなってるので、出来たてのソフトクリームのような食感のアイスが楽しめます。デリバリーで、“まるで出来たてのソフトクリームのようなアイス”を提供できないか、夢を膨らませています。

<担当者コメント>

マーケティング本部戦略商品企画部 戦略商品企画一課 小田島 俊介(おだしましゅんすけ)

この度は卸店様選考による権威ある賞を受賞できましたこと、この場を借りまして関連各所の皆さまに厚く御礼を申し上げます。私の母が入院していた際に初めて知りましたが、病院などではゼリーやプリンなど、いわゆる「とげない」デザートが献立に多く採用されており、「とけてしまう」アイスはデザートとして不向きだったようです。そのため母を見舞った時、アイスが大好きな母が「食べたい」と言った都度、売店へ買いに行ったことを思い出しました。

得意先様からもとげにくいアイスを求める声をお聞きし、「これだっ!」と思い、幸いにも中央研究所で長年研究を積み重ねていたとげにくい技術を応用し、念願だった「とげにくいアイス」を発売することができました。

今後もとげにくい技術をコロナ禍で苦しむ外食店様のデリバリー用に採用していただくなど、今の時代に合った新しいアイスの様式をご提案していければと考えております。



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

業務用加工食品ヒット賞／外食産業貢献賞の概要

■対象製品

外食産業向けを主体とした業務用の加工食品ならびに食材・素材・飲食店等で使用される機器・資材・容器・システムまた提供するサービスおよびメニュー力などを対象とします。

■選考方法

有力業務用食品卸の推薦と有識者、並びに関係担当専門紙記者等の討議結果を資料として提出し、選考委員会で決定いたします。

■選考基準

1. 外食産業全般（外食、中食、給食）への活性化総合貢献力を発揮したもの
2. 国産農畜水産物等の普及拡大に貢献したもの
3. 外食産業の発展に向け特に新価値を創造したもの
4. 所属分野（市場）で先駆的かつ献身的な役割を継続して果たしたもの
5. 話題性に富み新しいニーズを促進しヒットしたもの
6. 行政等との連携により著しく社会貢献があったもの
7. 時局に対応し著しく社会貢献があったもの
8. 次世代型ビジネスの発見・開拓性に秀れたもの

■選考委員（敬称略、選考委員以下の氏名順不同）

選考委員長	一般社団法人日本外食品流通協会	会長	小田英三
副委員長	日本給食品連合会	会長	中込武文
選考委員	首都圏業務用食品卸協同組合	理事長	白石俊彦
選考委員	神奈川県料理材料卸商協同組合	副理事長	栄村健一
選考委員	全国給食事業協同組合連合会	会長	中島正二
選考委員	一般社団法人日本外食品流通協会	関東支部長	狩野憲彰
選考委員	一般社団法人日本外食品流通協会	東海・北陸支部長	金森 武
選考委員	一般社団法人日本外食品流通協会	近畿支部長	泉 周作
選考委員	株式会社日本食糧新聞社	代表取締役社長	杉田 尚
ゲスト委員	株式会社ヤグチ	代表取締役社長	栗栖信也
ゲスト委員	株式会社日本食糧新聞社	取締役 日食外食レストラン新聞 編集 長	岡安秀一
ゲスト委員	株式会社日本食糧新聞社	代表取締役会長CEO	今野正義

■モニター企業

卸店 計75社