



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10月28日(木)

アイス（業務用）



GOOD DESIGN AWARD 2021

BEST 100

アイス業界の常識を覆す!!とけにくいアイス ゆったりバニラ 「グッドデザイン・ベスト100」 受賞のおしらせ



GOOD DESIGN
AWARD 2021

BEST
100



とけにくいアイス 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「とけにくいアイス ゆったりバニラ」が、このたび公益財団法人日本デザイン振興会主催「グッドデザイン・ベスト100」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「とけにくいアイス ゆったりバニラ」は、アイスなのに「とけにくい」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。業務用商品でありながら、消費者を意識したパッケージでより「普通」にアイスを楽しめる、諦めざるを得なかった幸福感を、デザインの力で取り戻すばかりでなく、アイスクリームの新しい可能性を切り拓いたことが評価され、今回の受賞にいたしました。

「とけにくいアイス 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「とけにくい技術」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。

■ 評価コメント

配膳や食事に長い時間がかかる場合、デザートとして選択されるものは必然的に常温でとけないものが選択されてきた。しかしこの商品は「本当は美味しくて冷たいアイスクリームが食べたい」という現場のニーズを的確に捉え、これまでの常識では考えられなかった新しい体験を作り出すことに成功している。しかも、アイスクリーム風の疑似体験ではなく、同社が培ってきた美味しさへのこだわりを実現させている点が素晴らしい。また、業務用商品でありながら、消費者を意識したパッケージであるため、より「普通」にアイスを楽しめるのも重要なポイント。諦めざるを得なかった幸福感を、デザインの力で取り戻すばかりでなく、アイスクリームの新しい可能性を切り拓いた商品であるといえよう。



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」

カタチ
なかもち

■「“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		



* 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。

<担当者コメント>

マーケティング本部 情報クリエイティブ部 デザイン企画課 角井 仁(つのい ひとし)

この度は権威ある賞をいただきありがとうございました。今回の受賞は今までになかったとげにくいアイスが開発できたことによると思います。

デザインは、業務用商品ということもあり、出来るだけ分かりやすくシンプルな表現を考えておりましたが、文字だけだとおいしさ感が伝わらないため、スプーンにのせたおいしそうなアイスのシズルでおいしさ表現いたしました。バックの色は、オレンジからベージュを使用し、アイスですが冷たすぎず、あたたかみのあるイメージを出しました。

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)

この度は権威ある賞を受賞できましたこと、大変誇りに思っております。また、選考期間中は、審査員の皆様、事務局の皆様には大変お世話になりました。この場を借りまして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ました。「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渦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
「シャルロッテ」

グッドデザイン賞の概要

■グッドデザイン賞とは

グッドデザイン賞は、製品、建築、ソフトウェア、システム、サービスなど、私たちを取りまくさまざまなものごとに贈られます。かたちのある無しにかかわらず、人が何らかの理想や目的を果たすために築いたものごとをデザインととらえ、その質を評価・顕彰しています。

さらに、複雑化する社会において、課題の解決や新たなテーマの発見にデザインが必要とされ、デザインへの期待が高まっています。グッドデザイン賞は、審査と多様なプロモーションを通じて、デザインに可能性を見出す人びとを支援し、デザインにできること・デザインが生かされる領域を広げ、私たちひとりひとりが豊かに創造的に生きられる社会をめざしています。

■グッドデザイン賞の理念

グッドデザイン賞はデザインの優劣を競う制度ではなく、審査を通じて新たな「発見」をし、Gマークとともに社会と「共有」することで、次なる「創造」へ繋げていく仕組みです。グッドデザイン賞では常に我々が向き合うべき根源的なテーマとして5つの言葉を「グッドデザイン賞の理念」として掲げています。

人間 (HUMANITY)	もの・ことづくりを導く創発力
本質 (HONESTY)	現代社会に対する洞察力
創造 (INNOVATION)	未来を切り開く構想力
魅力 (ESTHETICS)	豊かな生活文化を想起させる想像力
倫理 (ETHICS)	社会・環境をかたちづくる思考力

■2021年度グッドデザイン賞受賞対象一覧

<https://www.g-mark.org/award/>

■2021年度グッドデザイン賞審査ユニット総評

<https://www.g-mark.org/activity/2021/review.html>

■2021年度 受賞結果概要

2021年度グッドデザイン賞受賞対象 (カッコ内：対前年比)

受賞件数：1,608件 (+213件)
受賞企業数：1,101社 (+127社)
審査対象数：5,835件 (+1,066件)

2021年度グッドデザイン・ロングライフデザイン賞受賞結果

受賞件数：22件
受賞企業数：27社
審査対象数：120件

■受賞後の流れ

グッドデザイン賞を受賞すると10月20日の受賞発表を皮切りに、オンライン受賞プロモーションイベントやグッドデザイン・ベスト100展、オンライン受賞祝賀会、翌年3月の受賞年鑑の発刊などのイベントが開催されます。これらのほかにも見本市出展や販売企画などの様々な連携イベントのほか、グッドデザイン賞が運営するショールーム「GOOD DESIGN Marunouchi」やグッドデザイン賞の常設の販売・発信拠点「GOOD DESIGN STORE TOKYO by Nohara」など、受賞者の方々と共に様々な活動を実施しています。

<https://promo.g-mark.org/>