

健康を、おいしく。

ロツテノベーション!



昨今、企業が果たすべき大きな責任として、本業を通じて社会の期待や要請に応え、社会課題の解決に貢献していくことが求められています。

食の分野においては、健康に対する意識向上や少子高齢化、食生活の多様化といった社会変化を背景に、「おいしい」だけでなく「体にいい」ものを「手軽に」摂りたいというニーズが高まっています。菓子メーカーであるロツテも、こうしたニーズに応えるための研究・製品開発に力を入れています。時には他分野の企業とも協働し、ロツテが大切にしてきたおいしさを軸に、食における新しい価値を生み出すイノベーションー「ロツテノベーション」を積極的に推進しています。



体にいいものを手軽に美味しく摂りたい!

ロツテノベーション!

ガムノベーション!

CASE
01

単なる嗜好品を超えて
歯ぐきの健康からみんなの生活を豊かに。

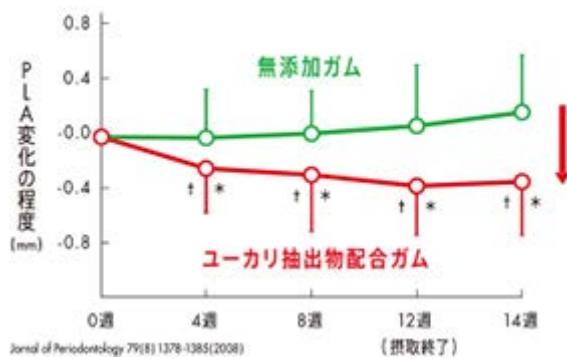


「歯ぐき」を健康に保つクホのガム

**キシリトール
オーラテクトガム**

ロッテはガムを中心として成長してきた菓子メーカーとして、ガムのさまざまな特長に注目し、単なる嗜好品としてだけではなく付加価値をもたせる研究に力を入れてきました。そうした成果の一つとして、歯垢の生成を抑え、歯ぐきを健康に保つユーカリ抽出物を配合した「キシリトールオーラテクトガム」を開発。「嗜好品としてのガム」に、「歯ぐきの健康を保つ」という新たな機能を付加し、みなさんの毎日の生活をより豊かにしていきたいと考えています。

歯垢粘着量の変化



「キシリトールオーラテクトガム」を商品化する際に、最も苦労したのは「機能性」と「おいしさ」の両立です。いくら歯ぐきの健康を保つとしても、おいしくなければくり返し召しあがっていただけません。この点には菓子メーカーとして徹底的にこだわり、ユーカリ抽出物の苦味を抑える技術を開発することで、「おいしさ」を損なうことなく必要な量を入れることができました。今後も世の中の役に立つ商品を生み出し、それをゴールとせず、さらにまた新しいものを作りたいと考えています。

CASE 02

乳酸菌を“生きたままいつでもどこでも摂れる”
という新しい価値を。

消費者の摂りたい成分として、上位にあがる「乳酸菌」。ロッテではお菓子と乳酸菌を組み合わせることで、新しい価値を提供することができないか、検討を続けてまいりました。その結果生まれたのが「乳酸菌ショコラ」シリーズです。乳酸菌をチョコレートで生きたまま包むロッテ独自の製法により、常温で持ち運べて、時間や場所を選ばず気軽に食べることができます。これによって、乳酸菌を“生きたままいつでもどこでも摂れる”という新しい価値を社会に提供することができました。

これからも、既成概念にとらわれず、消費者のみなさまの目線に立った商品を生み出すための研究を続けていきたいと思えます。



“生きた乳酸菌をいつでも”の時代

乳酸菌ショコラ