

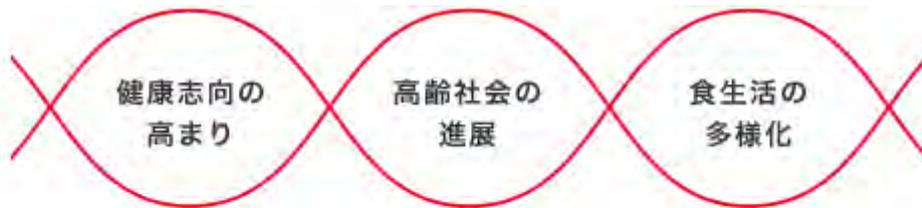
健康を、おいしく。

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ッテも、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、ロッ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—「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おいしく摂りたい!

ロツテノベーション!

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。

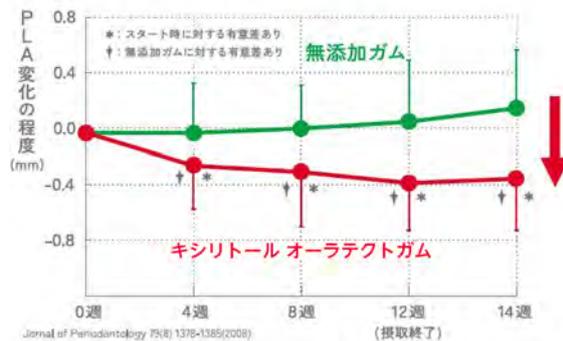


「歯ぐき」を健康に保つクホのガム

**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、ユーカリ抽出物を配合した、歯垢の生成を抑え、歯ぐきを健康に保つ「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、「歯ぐきを健康に保つ」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。

歯垢付着量の変化



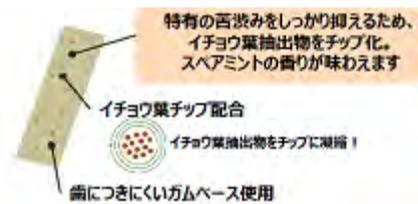
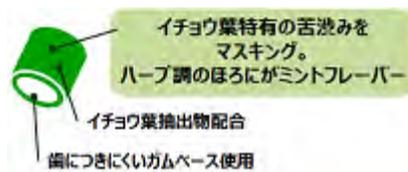
「キシリトール オーラテクトガム」を商品化する際に、最も苦労したのは「機能性」と「おいしさ」の両立です。いくら歯ぐきを健康に保つとしても、おいしくなければくり返し召しあがっていただけません。この点には菓子メーカーとして徹底的にこだわり、ユーカリ抽出物の苦味を抑える技術を開発することで、「おいしさ」を損なうことなく必要な量を入れることができました。今後も世の中の役に立つ商品を生み出し、それをゴールとせず、さらにまた新しいものを作りたいと考えています。

CASE
02

高齢社会のお悩みに応えて。
日々、手軽に食べられるお菓子で応援

今や日本人の約4人に1人がシニア世代。その7割以上が、日々の物忘れをはじめとする"記憶力の低下"を実感し、将来への不安を感じています。ロッテはこのニーズに応え、中高年の方の記憶力を維持すると報告されている「イチョウ葉抽出物」を配合したお菓子の開発に取り組んできました。その成果が、「歯につきにくいガム粒<記憶力を維持するタイプ>」「歯につきにくいガム板<記憶力を維持するタイプ>」です。

イチョウ葉抽出物は、記憶力を維持する機能がある一方、そのままでは強い苦みがあり、食べづらい風味を持っています。そこで、苦みのマスキングに効果的な甘味料や、ロッテオリジナルの"シュガーフレーバー"を製品に配合するほか、イチョウ葉抽出物をチップ化するなど、食べやすいように工夫を凝らしました。



手軽に毎日食べていただけるお菓子の機能性を高めることで、今後も、さまざまな世代の方の充実した生活を応援します。

チョコノベーション!

CASE
03

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。

お客様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、検討を続けてきました。その結果生まれたのが「乳酸菌ショコラ」シリーズです。腸内環境を改善する働きがあることが報告されている乳酸菌T001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、お客様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。



乳酸菌T001が腸内環境を改善します

乳酸菌ショコラ