

2021年9月27日

モチモチ食感のまったく新しいスタイルのバー 米原料のモチベーションアップバー「MOCHIVATOR」 数量限定にてテスト販売

三幸製菓株式会社(代表取締役 CEO:佐藤元保、所在地:新潟市北区)は、米原料のバータイプ食品「モチベーター(MOCHIVATOR)」シリーズの3品を2021年9月27日(月)から一部チェーンでの数量限定にてテスト販売いたします。



【開発背景】

バータイプ食品の市場は、近年のプロテインバーの流行や健康への配慮などを背景として昨今ひときわ拡大しています。市場の既存アイテムはターゲットや利用シーンがそれぞれ細分化され設計されておりその種類は多岐にわたりますが、自社調査により、既存のバータイプ食品に対し、「パサパサしてのどが乾く」、「ボロボロこぼれて食べにくい」、「満腹感・満足感を得られにくい」などの不満やイメージを抱いている消費者がいることがわかりました。

これらの不満を解消し当該ジャンルへのネガティブなイメージを払拭することで、消費者の生活をバータイプ食品の活用を通してより便利で豊かなものにすることができるのではないかとの思いから、当社の強みである「米」を原料としたバータイプ食品の開発検討の取り組みを行ってまいりました。

開発にあたっては、米菓やかりんとう等の既存事業とは異なる新カテゴリ商品であるため、従来とは異なる視点からの商品企画や技術的な検討、社内での販売ルール策定など、従来にはない多岐にわたる苦勞もありましたが、この度、3品を商品化しテスト販売を実施する運びとなりました。

【商品概要】

「モチベーター (MOCHIVATOR)」とは、“餅”、“モチベーション”、“人”を掛け合わせた造語です。日々の生活のなかで訪れるさまざまな「モチベーションをあげたい」シーンをサポートする MOCHIVATOR は、既存のバータイプ食品に対する不満やネガティブなイメージを払拭する、全く新しいバーを目指した商品です。もち米が原料の求肥を使用することで、これまでのバーにはないモチモチとした食感を実現しました。

- もち米を原料としており食感もモチモチしているため、腹持ちよく1本で満足感を得られます。
- 餅はブドウ糖への変換スピードが早いので、疲労を感じたり、集中力を発揮したいときにおすすめです。
- 本品の包装用に、片手で食べられ手が汚れない専用トレーを開発。バータイプ食品の利用シーンに寄り添う仕様を目指しました。 ※専用トレーのイメージ▶



■ モチベーター (MOCHIVATOR) コーヒー&アーモンド

集中したいシーンにおすすめの「MOCHIVATOR コーヒー&アーモンド」。
ブドウ糖に加え、カフェインを1本あたり 66mg配合。味付けにコーヒーパウダーを使用し、本格的な香りや深いコクをお楽しみいただけます。

生地にアーモンドを練り込むことで、モチモチとカリカリの合わさった独特の食感を生み出しました。

■ モチベーター (MOCHIVATOR) ココア&アーモンド

リラックスしたいときにおすすめの「MOCHIVATOR ココア&アーモンド」。
GABA を含むココアとアーモンドで味付けし、1本あたり GABA を 32mg 配合。おやつとして気軽に食べられるテイストの商品です。

■ モチベーター (MOCHIVATOR) ブルーベリー

リフレッシュしたいときにおすすめの「MOCHIVATOR ブルーベリー」。
アントシアニンが豊富なブルーベリーとレーズンの2種の果肉を使用し、ソーダフレーバーで食べやすく、爽快感のある味わいに仕上げました。



【商品規格】

商 品 名	MOCHIVATOR コーヒー&アーモンド	MOCHIVATOR ココア&アーモンド	MOCHIVATOR ブルーベリー
内 容 量	1本	1本	1本
価 格	ノープリントプライス(参考価格150円)		
発 売 日	2021年9月27日(月)		
備 考	数量・チェーン限定でのテスト販売。計画販売数を売り切り次第終了。		