

2023年10月19日

おせんべいメーカー発！お米の可能性を再発見 新感覚の“もちもち・とろむにゃ”なグミ「mochicure」 10月19日（木）から Makuake にて限定販売



食と健康の総合カンパニーを目指す三幸製菓株式会社（代表取締役 CEO：佐藤元保、所在地：新潟市北区）は、「幸せのシーンを、一人でも多くの人へ」お届けするという理念のもと開発したお米のグミ「mochicure（もちきゅあ）」を、応援購入サービス「Makuake（マクアケ）」にて2023年10月19日（木）11時より限定販売いたします。

■ お米の可能性を再発見。お米原料の「求肥」で作った新感覚のグミ

当社を含む三幸製菓グループ全体の目標である「食と健康の総合カンパニー」。当社の事業活動を通して、生活者の皆さまの「健康」な生活と日本の産業活性化に貢献し、豊かな社会の一助となることを目指しています。

食と健康に根差し、より良いものを、より多くの人にお届けする…そんな「ありたい姿」への一歩として、主力事業である米菓で使用している「お米」の可能性を再発見し、お客様に新たな価値をお届けすることを目標にこのたび開発したのが、お米で作った新感覚のグミ「mochicure」です。

お米のもつ価値や魅力を従来とはまったく新しい形でお届けする「mochicure」は、応援購入サービス「Makuake」での限定販売を、10月19日（木）11時より開始いたします。

<https://www.makuake.com/project/sankoseika/>

■ 開発背景

昨今、日本人のお米離れが進んでいると言われています。食生活の欧米化などさまざまな理由がありますが、理由のひとつに、パンや麺類などの他の主食と比べて炊飯に時間がかかるといった米飯の“タイムパフォーマンス”への不満もあると考えられます。

しかしながら、牛丼チェーンの普及や次々に訪れる「おにぎり専門店ブーム」、また、近年では稲作やお米を取り扱うゲームや漫画作品も登場するなど、本質的には日本人はお米好きです。

お米は好きだけど、普段の生活で気軽にお米を味わうことはできない…そんな方にもっとお米を手軽にお召し上がりいただきたく、さまざまなジャンルでお米由来のお菓子を開発したいと考えました。

そしてその第一弾としてとり着いたのが、米粉の求肥によるもちもち食感グミです。前述の“タイパ”を求める背景には、共働きの世帯の増加などもあるようです。忙しくて朝食の時間を満足に取れず、食事変わりにお菓子を食するという方も増えていることから、少しの量でも腹持ちがよく、不足しがちな栄養素を補えるようなお菓子を目指そうと企画を立ち上げました。またさらに、それが家事と仕事の両立させなければならない女性のためのオンタイム用・オフタイム用の“気持ちマネジメント系グミ”となっていれば、ユーザーの気持ちに寄り添えると考え、開発を進めてまいりました。

■ 「mochicure (もちきゅあ)」とは

「mochicure」は仕事・家事・育児などに多忙な 30 代～40 代の女性を応援する“気持ちマネジメント系グミ”。暮らしのなかの気持ちのオンとオフの切り替えに寄り添う商品です。

毎日の生活の中で訪れる「ここぞという頑張り時」におすすめのミカン味と、「ほっと一息つけるリラックスタイム」におすすめのグレープ味の 2 種をラインナップいたしました。



- お米を主な原料とし、和菓子などに使われている「求肥（ぎゅうひ）」の製法を応用して開発した今までにない「もちもち」で「とろむにゃ食感」のグミです。
- 求肥製法によるもちもちとした食感が咀嚼回数を高め満腹中枢を刺激し、少量で満足感が得られるため仕事や家事・育児などのスキマ時間の小腹満たしにもおすすめです。
- いずれのフレーバーとも、女性に不足しがちな鉄分とビタミンB1を配合。※
- ここぞという頑張り時におすすめの「ミカン味」には、一般的に覚醒効果があると言われているカフェインを60mg配合（※）。すっきりとしたミカンの風味が気持ちのスイッチを「オン」にします。
- ほっと一息つきたいリラックスタイムにおすすめの「グレープ味」には、一般的にリラックス効果があるとされているトリプトファンを50mg配合（※）。芳醇なグレープの風味で、気持ちのスイッチを「オフ」にします。

※：含有量はすべて1袋（44g）当たり。鉄分は1袋当たり3mg、ビタミンB1は1袋あたり1.1mgを配合しています。

【商品規格・販売方法】



商品名	Mochicure 頑張り時のミカン味	Mochicure リラックスタイムのグレープ味
商品特徴	ここぞという頑張り時に。 カフェイン60mg配合(1袋44g中)	リラックスタイムに。 トリプトファン50mg(1袋44g中)
内容量	44g(目安:11粒)	44g(目安:11粒)
目標金額	300,000円	
募集期間	2023年10月19日(木)11時~2023年11月27日(月)18時	
販売サイトURL	https://www.makuake.com/project/sankoseika/	
注意事項	<ul style="list-style-type: none"> ・セット販売のみとなります。単品での購入はいただけません。 ・セット内容の詳細は販売ページをご確認ください。 	

■ 「Makuake」 とは



「Makuake」は、「生まれるべきものが生まれ 広がるべきものが広がり 残るべきものが残る世界の実現」をビジョンに掲げる、アトラシイものや体験の応援購入サービスです。全国 100 社以上の金融機関との連携により日本各地の事業者が活用しているほか、国内外の流通パートナーとも連携し、プロジェクト終了後も事業が広がるよう支援しています。

URL : <https://www.makuake.com/>

iOS アプリ : <https://apps.apple.com/app/apple-store/id1274816320>

Android アプリ : https://play.google.com/store/apps/details?id=com.ca_crowdfunding.makuake_android

■ 三幸製菓株式会社の概要

三幸製菓株式会社は、1962（昭和 37）年創業の菓子製造販売会社です。

主な商品は 1977 年発売の「雪の宿」や 1975 年発売の「ぱりんこ」、「新潟仕込み」、「丸大豆せんべい」などのおせんべい、「チーズアーモンド」をはじめとするお米のクラッカー、「粒より小餅」「おかき餅」などのあられ・おかきの他、「ミックスかりんとう」などかりんとう商品も販売しています。

安全・安心な製品を皆様にお届けすることで食を通じてお客様の幸せに貢献し、企業理念「三つの幸せ」（一、お客様に幸せ 一、お取引先様に幸せ 一、会社と社員の幸せ）の実現のため、全社一丸となって製品の品質管理の徹底と労働環境の整備に取り組んでいます。

取り組みの詳細については下記 URL をご覧ください。

<https://www.sanko-seika.co.jp/safety/>

- ・ 本社 : 新潟市北区
- ・ 事業内容 : 菓子の製造・販売
- ・ 代表者 : 代表取締役 CEO 佐藤 元保
- ・ <https://www.sanko-seika.co.jp/>