

2025年8月5日

株式会社 明治

販売好調の「新しすぎてチョコレートとは呼べない」新領域の菓子 「生のときしっとりミルク」販売エリア拡大して発売決定 10月7日から関東甲信越、中部、関西エリアで数量限定発売

株式会社 明治（代表取締役社長：八尾 文二郎）は、今年5月13日に関東甲信越限定で発売した新商品「生のときしっとりミルク」が予想を上回る好調な売れ行きを記録したことを受け、生産体制を整えて10月7日より販売エリア^{※1}を関東甲信越から、中部、関西エリアまで拡大して、数量限定にて発売することをお知らせします。

また、今回の発売より賞味期限が10カ月から12カ月に延長になります。

「生のときしっとりミルク」は、当社独自の特許製法「生ねり製法」で生み出されたしっとりやわらかで濃密な味わいを楽しめる新領域の菓子で、「新しすぎてチョコレートとは呼べない」というキャッチコピーとともに、従来のチョコレートにはない独特の「やわらかな」食感と「濃厚な」味わいが話題となりました。発売後は予測を大きく上回る「想定の数倍以上」の販売を記録して、6月初週には生産在庫の完全出荷に至りました。

■好調の理由

一見して理解ができないキャッチコピー「新しすぎてチョコレートとは呼べない」に期待と関心を寄せていただき、当社独自の特許技術によって生まれた独特な「生ねり食感」が高く評価され好調に至った。

1. 一見しても理解ができない「気になる」キャッチコピー

「新しすぎてチョコレートとは呼べない」というキャッチコピーが大きな注目を集めました。チョコレートの新商品のように見えるのに「チョコレートとは呼べない」とはどういうことなのか。この一見して理解ができないコピーがお客様の興味関心のきっかけになりました。また、「チョコレートは明治」という当社への期待感も相まって、多くのお客様に商品を手にとっていただけたと考えております。

2 今までにない「生ねり食感」と「濃厚な味わい」が高く評価

明治独自の特許製法「生ねり製法」によって生み出された、従来のチョコレートにはない独特の食感や味わいをお客様から高く評価いただいております。「生のときしっとりミルク」は、食べ始めはしっとりやわらかな生食感で、口の中では徐々にミルクとカカオの芳醇な香り立ちを感じ、その後、濃厚な味わいが口の中に広がって満足感を感じつつ、最後は、後味に甘さを残さないキレの良さです。ご購入されたお客様の間で「今までにない新しい食感」や「濃厚な味わい」がSNSや口コミで評判となり、人気につながったと考えております。

■お客さまの声

発売後、当社お客様相談センターに寄せられた感想を一部ご紹介します。
当社お客様相談センターへ寄せられたコメントを編集して掲載しています（2025年5月）。

- ✓ 「生チョコが好きでよく買ってくるのですが、それに似ていておいしい」
- ✓ 「カカオが効いているのか、コクもあり良い」
- ✓ 「しっとりとした食感を少しずつ味わいたい」
- ✓ 「関西でも販売してほしい」

■「生のときしっとりミルク」の特長

一般的なチョコレートが材料を「混ぜ合わせる」のに対して、材料を「強い力で練り合わせる」当社独自の特許製法「生ねり製法」により、「これまでにない水分領域」※2を実現し、3つの「生」の体験を実現しています。

1. ミルクとカカオの織りなす丁寧な「生のコク」
2. しっとりやわらかで濃厚な「生の香り」
3. ゆっくりと時間をかけて広がる「生の余韻」

一般的なチョコレートよりも口の中でゆっくりと時間をかけて柔らかく溶け、ほどよい甘さと余韻を楽しむことができます。



「生のときしっとりミルク」(4枚入り)
価格：オープンプライス

「生ねり製法」を活用した本商品の発売エリア拡大を通じ、おいしさ・楽しさの世界をひろげ、お客さまの健康な毎日に貢献してまいります。

※1：販売エリア：東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、茨城県、群馬県、栃木県、山梨県、新潟県、静岡県、長野県、岐阜県、富山県、石川県、福井県、愛知県、三重県、和歌山県、滋賀県、大阪府、京都府、奈良県、兵庫県

※2：「生ねり製法」の水分量は3～10%内で、チョコレート類の公正競争規約上、種類別名称「チョコレート」には該当しないため「菓子」と表示しています。

【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部
〒104-8306 東京都中央区京橋 2-2-1 TEL：03-3273-0700 FAX：03-3273-0900
メールアドレス：meiji.kouhou@meiji.com

※製品写真をご希望の際は、お手数ですが上記宛先にご連絡ください。

【紙面掲載用のお問い合わせ先】 明治 お客様相談センター TEL：0120-041-082