果実の食感を再現し、新たな市場を獲得

セブンプレミアム

「まるでシリーズ」アイスバー

果実の食感を忠実に再現した「まるでシリーズ」のアイス。冷たいフルーツをそのまま食べたような気分が味わえると好評を博す。

メーカーの強みを活かす開発でオンリーワンのアイスが誕生

ナショナルブランドが主軸であったアイスクリーム市場で「圧倒的な品質でお客様に選ばれる、セブン‐イレブンでしか買えない商品を拡大する」。そうした考えのもと着目したのは、当時、女性客中心に好評を得ていた「冷凍フルーツ」でした。食べたいけれど「皮むきなどが面倒」「食べ切れない」などという理由で本物のフルーツが若年層を中心に敬遠されつつあった中、気軽に、安価に提供できる「アイス」で果実の食感を再現できれば新たな市場を獲得できると考えました。こうして2013年に『まるでマンゴーを冷凍したような食感のアイスバー』として発売した「まるでシリーズ」は、冷凍下でもやわらかく「ねっとり濃厚な食感が果実そのもの」とともに10~20代の女性から大きな反響をいただきました。翌年には『まるで白桃』をラインアップに加え、「セブンプレミアム」ブランドとして発売し、昨年シリーズ10周年を迎えることができました。

「まるでシリーズ」最大の特徴は、果実を口に含んでいるかのような独特の食感です。しかし、開発当初目標として掲げた品質は、従来のアイス製造ラインでは再現が難しいことが判明。そうした中で、チルドスイーツの製造を得意とする栄屋乳業（アンド栄光）様がプリンやカスタードの製造技術や知見を活用し、アイス専用製造メーカーでは再現が難しいフルーツの魅力を食感で表現することに成功しました。その後も毎年ブラッシュアップを重ね、2019年には表層と内層の2層構造にすることで、果実味を増し、食感や味わいなどフルーツ本来のおいしさを再現。さらに昨今「経済性」と「上質志向」という消費の二極化が進む中で、「まるでシリーズ」においても、上質を追求した銀座千疋屋様のクラウンメロンを使用した商品や、環境配慮の観点からバナナやパイナップルなどの商品では、原料を廃棄なく使い切るサステナブルな取り組みも実施しています。

また、「すぐ食べたい」というニーズにも応えるセブン‐イレブンの配達サービス「7NOW」でも、アイスクリームの可能性は高く、今期全国にこのサービスを推奨拡大する中で、さらにセブンプレミアム「まるでシリーズ」の浸透と成長を図るチャンスがあるととらえています。

「まるでシリーズ」の歴史

2024年4月「まるでシリーズ」ブランド累計販売 1億9,500万本

「まるでシリーズ」おいしさのひみつ

ひみつ その1

スイーツの製造のプロと協業

新しいデザートの世界 アンデイコ®

チルドスイーツの製造を得意とする栄屋乳業（アンド栄光）様と協業し、プリンやカスタードの製造技術・知見を活用。

ひみつ その2

独自製法で果実の食感を再現

粘度の高いアイス原料と独自技術の製法を使うことでマンゴーやバナナのねっとりした食感再現に成功。

ひみつ その3

食感を追求した2種2層構造

2種2層構造にすることで、果実ごとに異なる表層、内層の味や食感を本物に近づけています。

ねっとり濃密な食感を生み出す 果実への飽くなきこだわり

アンド栄光株式会社
専務取締役
治部田 徹 氏

アンド栄光株式会社
全国量販部 統括責任者
奥田 正隆 氏

セブン‐イレブン・ジャパン様から「冷凍フルーツのマンゴーが売れている」という商品開発のヒントを頂戴し、マンゴーの果肉感が再現されたアイスの開発に着手しました。ところが試作品は完成したものの、量産が難しいことがわかりました。

マンゴーの食感を残しながら量産化するうえで立ちはだかった壁は、原料を混合したアイスミックスと呼ばれる液体が冷えて固まる際に配管に生じる「圧力」でした。一般的なアイスに比べ、「まるでシリーズ」に用いるアイスミックスは「粘性」が高く、冷却すると配管を通過しなくなってしまうのです。さらに、成型機から引き抜く工程において、棒だけが抜けてしまう事態も発生しました。

そこで我々は「Brix※」と呼ばれる値に注目しました。この値を高くしたところ冷凍下でもやわらかさが保てたのですが、一方で強い甘みが出てしまうことが判明しました。普段から製造している洋菓子やチルドスイーツで物質の持つ性質や糖度のコントロールは慣れたものと思っていましたが、この調整に半年ほど費やしました。

こうして2013年に『まるでマンゴーを冷凍したような食感のアイスバー』が誕生し、その後「まるでシリーズ」が、セブンプレミアムとしてお客様に浸透していきました。その後もブラッシュアップに努め、2019年にはマンゴー本来の食感や味をさらに追求した2層構造へ進化。「中央が甘い」というマンゴーの食感を再現すべく原材料を見極め、酸味のあるアップルマンゴー2種を「表層」に、甘みが強く熟したアルフォンソマンゴー2種を「内層」に使い分けました。ブレンド配合にこだわり、よりねっとり濃密な食感を追求しています。

当社や「アンデイコ」ブランドをご存知なくとも、「まるでシリーズ」の名を通じて認識していただけるのはとてもありがたいことです。今後もお客様にこの商品名に納得していただけるアイスをお届けしてまいります。

※Brix=固形成分濃度の目安値。高くすると冷凍下でもやわらかいが糖度も高くなる