

「明治QUARK」新しい食文化の創造目指す


ヨーグルト×チーズで「未開拓領域」構築



「明治QUARK」は、フレッシュチーズとヨーグルトの食シーンを広げる取り組みを繰り返してきた。今回、ヨーグルトの長年の課

の経緯
——クワルク商品化までの経緯
当社は1971年(昭和46年)にブレインヨーグルトの発売を開始し、1973年に明治ブルガリアヨーグルトを上市。以降ヨーグルトの市場定着に努め、2023年12月には発売から50周年を迎える。明治ブルガリアヨーグルトを発売した当時はヨーグルトはデザートの一つととらえられおり、今こそヨーグルトカテゴリーが確立されているが長い時間を要した。明

治ブルガリアヨーグルトは朝食での喫食提案を進めたことで、ヨーグルトを朝食べるという朝食文化が定着した。その後、13年3月には、明治ブルガリアヨーグルトブランドから、たんぱく質とカルシウムが手軽にとれる脂肪0タイプの濃縮ヨーグルト「明治ブルガリアヨーグルト バランスラベンチ」を関東甲信越で先行発売。その後全国に拡大し、食事代替需要を狙った。また、19年4月には、新ドルチェとして2層タイプの「明治ヨーグルトドルチェ」として全国発売するなど、ヨーグルトの食シーンを広げる取り組みを繰り返してきた。今回、ヨーグルトの長年の課



明治は昨秋、チーズの旨味とヨーグルトのヘルシーさを併せ持つ「明治QUARK(クワルク)」を全国で新発売。商品開発の経緯や発売後の状況、今後の販促計画について、マーケティング本部発酵乳マーケティング部ヨーグルトグループの宮本勝英グループ長、同グループの堀義治氏(写真)にインタビューした。(聞き手 門馬恵美)



国内の乳製品の中で、ヨーグルトは牛乳とトレードオフの状況にあり、レシピサイトでの掲載量については、ヨーグルトに比べて牛乳は約5倍のレシピ掲載があり、ヨーグルトはまだまだ料理としての利用が広く浸透していないことが分かった。
これに対してチーズは、おつまみや料理での利用も多い一方、カロリーの高さなどから毎日の喫食は難しいと感じる人も一定数存在する。そこで、チーズとヨーグルトを補充しあえば良いのではという発想に至り、両者の中間領域「未開拓領域」を目指すこととした。
「クワルク」は、フレッシュチーズとなるが、日本ではフレッシュチーズはデザートというイメージが定着していた。世界に目を向



けると、ドイツでは一説によると「クワルク」は夕食の準備調理に火を使わず、手間をかけずに簡易的に食事の一品となることが評価され、食文化に取り入れられている。このほか、フランスでは「フロマージュブラン」、オーストリアの「トプフェン」もクワルクと同じ物性でフレッシュチーズであり料理食材として手軽に利用されている。日本でも食材利用でできるフレッシュチーズとして「クワルク」を育成していく。
——「明治QUARK(クワルク)」について
まるやかなコクがあり、毎日手軽にチーズの旨味が楽しめる、乳由来の栄養+脂肪0(※)のヨーグルトのようなヘルシーな設計。食事に合わせやすい味わいでそのまま食事の一品にできる点が特長。乳本来のおいしさをそのまま味わえる「フレッシュチーズ」(100g)に加え、フレッシュ



チーズと合う食材を活用した2品(各90g)の計3品を揃えた。20〜30代前半女性をメインターゲットに、時短・簡便という切り口で商品提案を進めている。
(※)「脂肪0」とは脂質0.5g未満/100gのもの(食品表示基準)。
——発売後の状況と売り場展開
商品発売に合わせ、お笑い芸人ミルクボーイを起用したWEB動画を配信。再生回数340万回以上という数字を達成した。売り場については、取引先に応じてヨーグルトまたはチーズ売り場で商品を展開している。傾向は商品特長を伝達しやすいチーズ売り場や平台展開時の回転が高い。さらに、「明治QUARK」との親和性が高い関東近郊のテーマパークでも曜日限定で販売を行ったところ、販売期間中に3品合計で100個以上納品するなど高い評価を得られた。このほ

か、SNS等での情報発信も広がっており、発信内容についても料理利用が多い傾向にある。商品パッケージにはレシピサイトにつながるバーコードを印字。現在、ブランドサイト上で40品のレシピを紹介しており、今後も増加する予定。
——今後の販促計画
「明治QUARK」の販売を通して、将来的にはヨーグルトとフレッシュチーズの売り場を合わせたという目標がある。まずは認知度を高めていくことが課題。昨年12月中旬にはクックパッドでのレシピ紹介のほか、広告展開を行った。また現在は店頭での有人販売が難しいため、無人マネキンの展開も検討している。ターゲット層に向けてしっかりと商品の認知が図れるようにSNS等を活用して商品の情報に接する機会を増やしていく。明治ブルガリアヨーグルトもじっくりと時間をかけて国内の食として定着させてきた。「明治QUARK」もじっくりと育成していきたい。日本に新しい食文化を創ってきたい。