

森永製菓株式会社 NEWS RELEASE

2025年9月5日

2030 ビジョン

鶴岡食文化創造コンソーシアムに参画

森永製菓株式会社(東京都港区芝浦、代表取締役社長 COO・森 信也)は、山形大学鶴岡ガストロノミックイノベーション研究所(以下、鶴岡食文化創造研究所)が設立した産学連携の研究開発基盤である「鶴岡食文化創造コンソーシアム」に8月14日より参画いたしました。

森永製菓の創業者・森永太一郎は、キャラメルなどの西洋菓子を国や文化、言語を超えて日本に持ち込み、「新しい体験」を届けてきました。その精神のもと、当社は現在、ハイチュウやゼリー飲料など、日本ならではのお菓子や食文化を海外にも広めています。当社は企業理念において「世代を超えて愛される健やかな食を創造し続け、世界の人々の笑顔を未来につなぐ」というパーパスを掲げています。その実現のために、食文化や伝統を深く理解し、それを現代の科学技術や知見と組み合わせて、さらに新しい食の価値・健康価値を生み出し伝えていく「鶴岡ガストロノミックイノベーション計画」※の内容に賛同し、コンソーシアムに参加することを決定しました。

※「食の科学と文化の融合」を通じた食のイノベーションを主導する研究開発拠点を構築し、そこから生まれる革新的な新食材や技術 を活用した新たな事業・産業を、産官学共創を通じて創出していく内閣府「地方大学・地域産業創生交付金」事業

おいしく たのしく すこやかに 森永製菓グループは、 森永製菓グループは. 世代を超えて愛されるすこやかな食を創造し続け、 世界の人々の笑顔を未来につなぎます 2030年にウェルネスカンパニーへ生まれ変わります 120年の歴史の中で培った信頼と技術を進化させ Only-one value Act globally 活動の舞台と可能性を拡大 誠実な姿勢で高品質を追求 新たな価値と感動を創造 世界のあらゆる世代のウェルネスライフをサポートしていきます Sustainable society 持続可能な社会に貢献 -クホルダーとの信頼関係を強化 従業員 顧客 社会 お客様第一主義であること パイオニアであること 不撓不屈の精神を持つこと 3つの提供価値 価値の提供先 人の繋がりを大切にすること

■鶴岡食文化創造研究所 概要

森永製菓 企業理念

- ・「食の科学と文化の融合」のビジョンを牽引する先端研究組織。産学連携で食の未来と産業創出を推進
- ・研究所所長: 冨田勝 (慶應義塾大学名誉教授/一般社団法人鶴岡サイエンスパーク代表理事)
- ·2025年6月1日発足

■鶴岡食文化創造コンソーシアム 概要

・鶴岡食文化創造研究所と連動する形で開設した産学連携の研究開発基盤

企業と社会の課題を一致させること

·2025年6月27日設立