



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2025 年 9 月 5 日

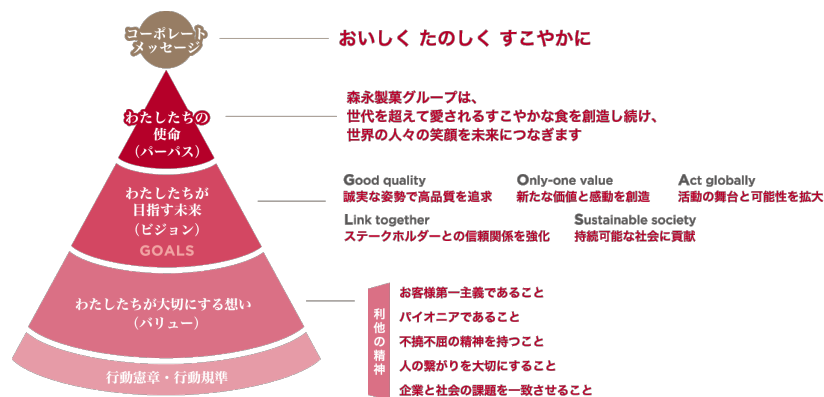
鶴岡食文化創造コンソーシアムに参画

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。

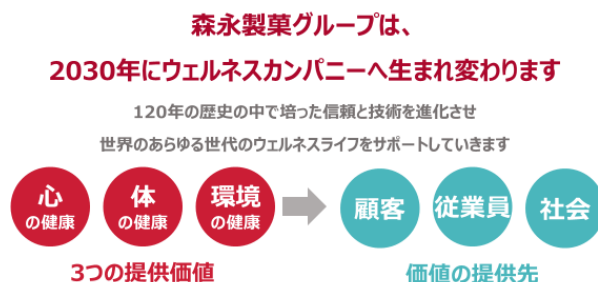
森永製菓の創業者・森永太郎は、キャラメルなどの西洋菓子を国や文化、言語を超えて日本に持ち込み、「新しい体験」を届けてきました。その精神のもと、当社は現在、ハイチュウやゼリー飲料など、日本ならではのお菓子や食文化を海外にも広めています。当社は企業理念において「世代を超えて愛される健やかな食を創造し続け、世界の人々の笑顔を未来につなぐ」というパーパスを掲げています。その実現のために、食文化や伝統を深く理解し、それを現代の科学技術や知見と組み合わせ、さらに新しい食の価値・健康価値を生み出し伝えていく「鶴岡ガストロノミックイノベーション計画」※の内容に賛同し、コンソーシアムに参加することを決定しました。

※「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

森永製菓 企業理念



2030 ビジョン



■ 鶴岡食文化創造研究所 概要

- ・「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：富田勝（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
- ・2025 年 6 月 27 日設立