

2026年3月2日

雪印メグミルク初！
生成 AI を活用してパッケージデザインを一新！
「torochi チーズソース」2品
2026年3月1日より全国にてリニューアル発売

雪印メグミルク株式会社(本社:東京都港区、代表取締役社長:佐藤 雅俊)は、「torochi チーズソース モッツアレラチーズ入り」および「torochi チーズソース 濃い味」を2026年3月1日より全国にてリニューアル発売いたしました。2品のパッケージ制作には、株式会社プラグ(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:小川 亮 以下、プラグ社)が開発したクリエイティブサポートツールの「Crepo パッケージデザイン AI」を活用しました。生成 AI のデザイン機能を使用したパッケージ制作は、当社初の試みです。

【生成 AI が作成したデザイン案一例】



【完成後のパッケージデザイン】



左:「torochi チーズソース モッツアレラチーズ入り」
右:「torochi チーズソース 濃い味」

※完成後のイラストやデザインは、デザイナーによる作成

2023年9月発売の「torochi」は、冷蔵庫から出してすぐにとろける食感を楽しめる、新しいチーズソースです。今回のリニューアルでは、よりなめらかで絞りやすく改良し、使い勝手をさらに向上させています。

このたび、プラグ社のデザイン開発支援ツールを活用し、パッケージデザインを全面的に刷新しました。当社にとって、パッケージデザインの生成 AI 技術の本格的な導入は初めてとなります。本ツールの活用により、200案以上の豊富なデザインを1週間で作り出すことができました。マーケターやデザイナー、営業、製造部門、品質管理、社外の専門家などのメンバーが、具体的なイメージを共有しながら議論を重ねたことで、商品コンセプトに適したパッケージデザインが完成しました。

AI 活用による迅速な案出しと意思決定の効率化により、デザインの質の向上と開発期間の大幅な短縮も実現しました。

雪印メグミルクは、今後も先進技術を積極的に取り入れ、さらに魅力的な商品づくりに挑戦してまいります。

商品概要

商品名	内容量	希望小売 価格 (税別)	発売日	発売 地域	賞味期間 (開封前) 保存方法
torochi チーズソース モッツアレラチーズ入り	100g	339 円	3 月 1 日	全国	150 日間 要冷蔵 (10℃以下)
torochi チーズソース 濃い味					

デザイン開発の流れ

1. 商品コンセプトの共有と AI を使った商品デザイン制作のワークショップを実施
2. マーケターとデザイナーが生成 AI でデザインを生成
3. 生成したデザインを見ながら、方向性をディスカッション
4. デザイナーによるデザイン制作
5. 評価 AI で消費者の評価を予測し、デザインを絞りこむ
6. デザイナーによるデザインのブラッシュアップ

「Crepo パッケージデザイン AI」について (<https://hp.package-ai.jp/>)

この AI 活用により、以下のメリットが創出されます。

1. 商品開発期間の大幅短縮とコスト削減
2. 商品コンセプトに適したデザインになることで売上アップが期待できる
3. 商品開発に携わる人員の業務効率
4. 情報漏えいのリスクの大幅低減 など



「Crepo パッケージデザイン AI」が作成したデザイン案

お客様からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社 お客様センター 0120-301-369 (年中無休 9:00~17:00)

【 雪印メグミルク ウェブサイト : <https://www.meg-snow.com> 】

【 「torochi」ブランドサイト : <https://www.meg-snow.com/torochi/> 】

本件に関する報道機関からのお問い合わせ先

雪印メグミルク株式会社
広報 I R 部 広報グループ

TEL:03-6859-1466 E-mail:msb-pr@meg-snow.com