

報道関係 各位

2026年9月24日
カバヤ食品株式会社

カバヤ食品、グミ市場の新ジャンル「デザートグミ」を提案 “まるで生食感”の新ブランド『ナマロワ』発売 ～ さらなる市場成長の起爆剤としてグミの新たな喫食シーンを創出 ～

カバヤ食品株式会社は、グミ市場の新たなジャンル「デザートグミ」を提案する新ブランドとして、「こころほどける、“まるで生食感”デザート『ナマロワ』」を立ち上げ、2026年9月29日（火）に全国で発売しますので、お知らせします。



『ナマロワ 黒ぶどう×白ぶどう』



『ナマロワ 白桃×黄桃』

ガムや飴といった他カテゴリーからの流入によって成長してきたグミ市場は、2025年に過去最高規模に達するなど、近年急拡大を続けてきましたが、足元ではその成長速度はやや落ち着きつつあります※1。こうした状況を見越して当社では、間食・おやつとして喫食される機会が多いグミに、新しい喫食シーンを提案することで、市場はさらに成長できると考えてきました。

※1：インテージSRI+ グミカテゴリー市場規模金額より （エリア）全国、（業態）SM+DRG+CVS+HC

『ナマロワ』は、2016年に当時のグミとしてはまだ珍しい「エアレーション製法」を採用することにより当社が実現した、外はふわふわで中はぷるぷるした独自食感が特長の『ピュアラルグミ』※2から着想を得て誕生しました。『ピュアラルグミ』ユーザーの声に多かった、独自食感がデザート感覚としても楽しめそうという声をヒントにして、「グミをデザートとして楽しむ」という新たな喫食シーンに着目して開発に着手しました。

※2：2004年発売。2016年のリニューアルでエアレーション製法を採用

そうして誕生した『ナマロワ』は、長年『ピュアラルグミ』で培ってきた技術・知見を生かし、エアレーション製法と独自配合によって“まるで生食感”のようなしっとり柔らかい食感を実現しています。また、異なる2つのフレーバーと食感を組み合わせた2層構造により、それぞれの味わいが絶妙に掛け合わさることで、奥深い味わいを生み出します。これらの食感と味わいが織りなす、これまでのグミにはない独自の価値こそが、『ナマロワ』の唯一無二の魅力です。

また『ナマロワ』の最大の特長である“まるで生食感”を視覚からも感じていただけるWeb-CMを制作し、デザートグミとしての認知を広げていきます。

当社は、『ナマロワ』を通じて、グミをデザートとして楽しむ喫食シーンを創出し、グミの楽しみ方を広げることで、市場のさらなる拡大を目指します。

<『ナマロワ』について>

1. ブランド名の由来

『ナマロワ』は、“生食感”を想起させる「ナマ」と、フランス語で「王様」を意味する「ロワ」を組み合わせた造語です。上質なデザートの世界観とブランドに込めた想いを表現しています。

2. 製品特長

■『ピュアラルグミ』のエアレーション製法をさらに進化・工夫

“まるで生食感”のようなしっとり柔らかい食感と豊かな香りの広がりを実現するために研究を重ねた製法設計と独自の原料配合

■異なる2つのフレーバーと食感が絶妙に混ざり合う2層構造によるデザートを食べたときのような奥深い味わい

『ナマロワ 黒ぶどう×白ぶどう』

外側は芳醇な黒ぶどう、内側は爽やかな白ぶどう

『ナマロワ 白桃×黄桃』

外側は瑞々しい白桃、内側は濃厚な黄桃

爽やかな白ぶどう

芳醇な黒ぶどう

濃厚な黄桃

瑞々しい白桃

3. 製品概要

製品名	ナマロワ 黒ぶどう×白ぶどう ナマロワ 白桃×黄桃
種類別名称	グミキャンディ
内容量	58g
価格	いずれもオープン
発売日	2026年9月29日（火）
販売エリア・業態	全国のスーパーマーケット、コンビニエンスストア、ドラッグストア等

『ナマロワ』ブランドページ：<https://www.kabaya.co.jp/products/catalog/namarowa/index.html>

4. 『ナマロワ』Web-CM 概要

グミ一粒をつまむ様子や味わう表情を通じて、『ナマロワ』の唯一無二の魅力である、“まるで生食感”のようなしっとり柔らかい食感と豊かな香り、奥深い味わいがもたらすところほどけるようなひとときを表現しています。

■タイトル：ナマロワ「体験してほしい。ところほどける生食感。」篇（15秒）

■公開日：2026年9月24日（木）10時

■動画URL（YouTube）：カバヤ食品公式チャンネル <https://youtu.be/AgUtXhyDxn4>

