

2009年8月14日

森永キャラメルから
香ばしい「きなこ」の旨みを活かしたコクのある
『きなこキャラメル』新発売！

森永製菓株式会社（東京都港区芝、社長・矢田雅之）は、永年愛され続けている森永キャラメルから、新商品「きなこキャラメル」を8月25日（火）から全国で発売します。

煎った大豆を挽いて粉にした「きな粉」は、健康素材として、和の味わいとして、幅広い層に人気があります。黒糖、抹茶、あずきに続く新しい和の味わい「きなこキャラメル」の登場で、伸長を続けるキャラメル市場をさらに活性化します。



森永キャラメルラインアップ



【商品特長】

- ・森永製菓が1899年創業以来永年培ってきたキャラメル技術で製造。
- ・「きなこ」ならではの香ばしい旨みを活かしたコクのある味わい。

【商品概要】

商品名	きなこキャラメル
種類別名称	キャラメル
内容量	12粒
参考小売価格	120円（税込）
発売日	2009年8月25日（火）～2010年1月
発売地区	全国
ターゲット	40～60代のキャラメル好きの男女
JANコード	4902888108297

【広告】

- 「森永ミルクキャラメル」 ホームページは、ウォーキング大会情報やブログ、ゲーム、CM紹介など充実のコンテンツが満載です。
- ウォーキング大会に協賛
全国で開催のウォーキング大会で、「ミルクキャラメル」のサンプリングを実施しています。

“生キャラメル”が簡単に手作りできるレシピを、ホームページ、携帯サイトで公開しています。

※PC・携帯どちらからもアクセスできます。

<材料>

★森永ミルクキャラメル箱で作る場合★

- ・ 1箱・12粒
- ・ バター20g（約大さじ2）
- ・ 生クリーム15g（約大さじ1.5）



※きなこキャラメルでも同じ分量で作れます。

★森永ミルクキャラメル袋で作る場合★

- ・ 10粒
 - ・ バター16g（約大さじ1.5）
 - ・ 生クリーム12g（約大さじ1）
- ※作り方は同じです。



1. 森永ミルクキャラメル袋10粒とバター16g（約大さじ1.5）、生クリーム12g（約大さじ1）をできるだけ小さな鍋またはフライパンに入れて弱火にかけ、こがさないようにヘラでかき混ぜながら完全に溶かす。
※キャラメルが溶けて全体がきれいに混ざったらすぐに火からおろしてね。

<電子レンジならもっと簡単!>

耐熱性の容器にすべての材料を入れ、ふんわりとラップフィルムをかける。600Wのレンジで30秒加熱後、レンジから取り出して一度かき混ぜる。さらに30秒ほど加熱し、完全に溶かす。

2. 四角い容器にクッキングシートを敷き、1.を流し入れる。
3. 2.の粗熱がとれたら、冷蔵庫又は冷凍庫に入れて冷やして固め、お好みの大きさに切り分ける。
※生ものですので、冷蔵庫に保存しお早めにお召し上がりください。

塩キャラメル、あずきキャラメルでも同様に作れます。



一粒ずつ耐油性の紙やセロハンに包んでラッピングすればちょっとしたプレゼントにも!



＼アクセスしてね/
携帯サイトでも
レシピ公開中!