

2012年9月20日

粒タイプのココアを溶かすだけで 簡単！おいしい！ 本格チョコレートドリンク 「ココアの実<マイルドカカオ> <ホワイトショコラ>」新発売

森永製菓株式会社（東京都港区芝 代表取締役社長・矢田雅之）は牛乳に溶かすだけで本格的なチョコレートドリンクが楽しめる「ココアの実<マイルドカカオ>と<ホワイトショコラ>」を、2012年9月25日（火）より発売いたします。

「ココアの実」は粒状になっているので、温めた牛乳 80ml に 6 粒入れてかき混ぜるだけで、濃厚でコク深いチョコレートドリンクが簡単に出来上がります。また、お好みの濃さに合わせて粒数を調節をしたり、<マイルドカカオ>と<ホワイトショコラ>をブレンドすることで、自分オリジナルのチョコレートドリンクに仕上げることもできます。また、ミルクココアやコーヒーに加えることでちょっとアレンジした飲み方も楽しめます。

粒タイプの新しいチョコレートドリンクを投入することで、この秋のホットドリンク市場を盛り上げます。

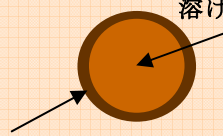


▲ココアの実<マイルドカカオ>



▲ココアの実<ホワイトショコラ>

《ココアの実 2層製法》



溶けやすいチョコ

溶けにくいチョコ

新しいココアの実の提案!!

練って、混ぜて、加えて。おいしさいろいろ、自分好みにアレンジ自由。

おいしい飲み方

練ってなめらか
①カップに1杯分(6粒)を入れる。
②温めた牛乳(約80ml)を注ぐ。
③粒が溶けるまでよくかき混ぜる。

こんな飲み方も!

混ぜてもおいしい
マイルドカカオ 4粒 + ホワイトショコラ 2粒 + 牛乳 約80ml

加えてたのしい
ミルクココア 約120ml + マイルドカカオ 2粒
コーヒー 約120ml + ホワイトショコラ 2粒

電子レンジで温めてもOK!

【商品特長】

■ココアの実<マイルドカカオ>

ココアバターを調節した2層設計にすることで、濃厚かつ溶けやすい品質に仕上げました。

■ココアの実<ホワイトショコラ>

個性的なメキシカンバニラを使用して風味に特長をつけました。

【商品概要】

商品名	ココアの実<マイルドカカオ>	ココアの実<ホワイトショコラ>
名称	チョコレート	
発売日	2012年9月25日	
発売地域	全国/全ルート	
内容量	100g	
参考小売価格	298円(税込)	
ターゲット	20代~30代前半の女性	
JANコード	4902888548154	4902888548161