



NEWS RELEASE

森永製菓株式会社

東京都港区芝 5-33-1 〒108-8403

<http://www.morinaga.co.jp>

2014年10月27日

オカシノベーション
「Okashinnovationプロジェクト」第2弾
本格チョコレートの先駆け「森永ハイクラウンチョコレート」
発売50周年記念
ハイクラウン ふた つぼ ショップ
『Hi-CROWN 2 Tsubo Shop』
東京駅GRANSTA(グランスタ)に期間限定で登場
期間：2014年10月27日(月)～12月7日(日)
～創業者・森永太一郎の出身地、佐賀県とのコラボレーション限定商品も発売～

森永製菓株式会社(東京都港区芝 代表取締役社長・新井徹)は、1964年に発売した「森永ハイクラウンチョコレート(以下、ハイクラウン)」の発売50周年を記念して、JR東京駅GRANSTA(グランスタ)に期間限定店舗となる「Hi-CROWN 2 Tsubo Shop」をオープンいたします。オープン期間は、2014年10月27日(月)～12月7日(日)です。

本店舗は、「進化する老舗」をテーマに、森永製菓のチョコレートに対するこだわりを形にしたコンセプトショップです。創業以来、さまざまな工夫と努力を重ね、時代の先端をいくチョコレートを提案・提供してきた森永製菓。そのルーツである「ハイクラウン」にフォーカスし、ハイクラウンの「これまで」の歴史をご覧いただけるほか、「これから」の時代が求める新しいハイクラウンをお買い求めいただけます。森永製菓のチョコレートメーカーとしての確かな技術力と、チョコレートに寄せる熱き思いをぜひ、本店舗にてご体感ください。



Hi-CROWN 2 Tsubo Shop

■「Hi-CROWN 2 Tsubo Shop」オープンへの思い

かつてチョコレートは輸入原料が主流で、一般の人はなかなか手が出しづらい高級品として扱われていました。そこで、森永製菓の創業者である森永太郎は、高品質なチョコレートを低価格で提供することはできないかと模索を始めました。それは、一人でも多くの人を笑顔にする、という革新的な挑戦の始まりでもありました。

1918年、いまから100年ほど前に、森永製菓はアメリカから技術者を招き、巨額の設備投資と高度な技術を駆使して、日本で初めてカカオ豆からの一貫製造によるチョコレートづくりに成功。それから、森永製菓は日本人の味覚にあったチョコレートを研究しつづけ、日本人が好む甘みと口どけの温度に着目し、1964年に、「ハイクラウン」を誕生させました。チョコレートがひとつ50円だった時代に、70円という価格で販売されたにもかかわらず、選り抜かれた原料とこだわりの製法でつくられたチョコレートは、多くの人々に支持されました。

このたび、期間限定でオープンする「Hi-CROWN 2 Tsubo Shop」は、森永太郎に始まる森永製菓のチョコレートづくりにかける思いと、ハイクラウン誕生から50年を経て、さらなる進化を遂げた新しいハイクラウンを体感していただくためのコンセプトショップです。「進化する老舗」をテーマに、森永太郎が最初に設けた2坪のお菓子工場に思いを馳せて、店舗の販売スペースを2坪で構成いたしました。

なお、本取り組みは、お菓子の新たな価値を創造する「Okashinnovation プロジェクト」の第2弾です。

■一人ひとりに合わせたチョコレート選び

本店舗では、発売当初のレシピを基にしつつ、これまでのチョコレートづくりで磨き上げてきた技術を駆使して刷新した新商品、「ハイクラウン 50周年アニバーサリー」を販売するほか、手軽に楽しく食べられる「ハイクラウン ロリポップ」や、森永製菓創業者の森永太郎の出身地である佐賀県とショコラティエの野口和男氏の協力で実現した、伊万里・有田焼特別パッケージの数量限定商品なども販売いたします。味わいはもちろん、食べるスタイルや目的にあわせて、チョコの種類やパッケージ、価格を自由に選んでいただくべく、多様なラインアップをご用意しています。

また、口どけの異なるミルクチョコレートのテイスティングやチョコレートのおいしい食べ方提案など、お客様一人ひとりに合わせたベストなチョコレート選びを応援すると共に、チョコレートにあわせた日本酒の試飲など、新しいチョコレートの食べ方提案もいたします。

■社長 新井徹コメント

森永製菓では本プロジェクトを通じて、チョコレートの魅力はもちろん、新しい価値をお客様に提供したいと考えています。お客様一人ひとりが、ご自身に最もあったチョコレートと出会うためのお手伝いをする、それが、チョコレートの第一人者としての森永製菓の使命だと考えています。

■ショコラティエ 野口和男氏コメント

チョコレートは、子どもから大人に至るまで、人々の憧れのお菓子です。子どもの食べものだった「チョコレート」が、大人でも楽しめる「ショコラ」にまで昇華したのは、本物のカカオの味わいやなめらかな口どけを実現した森永製菓の「森永ハイクラウン」が原点だと思います。今回の森永製菓とのコラボレーション商品は、「進化する老舗」をテーマに、子どもも大人も楽しめるスタイルや味わいを実現しています。チョコレートを食べることは、夢を食べることと同義です。その夢の一助になってほしいと考えています。

<野口和男氏プロフィール>

チョコレートの機械製造メーカーに勤務しながらチョコレートづくりを学ぶ。表参道のショコラトリーをスタートとし、1998年に独立。チョコレートを、特別な人のための特別なものではなく「文化」として根付かせるため、人気ショコラトリーである恵比寿の「ジョンカナヤ」や表参道の「プールジュール」のシェフショコラティエとして活動する一方で、日本財団との「夢の貯金箱」プロジェクトなどにも取り組んでいる。



■店舗概要

店舗名称: Hi-CROWN 2 Tsubo Shop

所在地: JR東京駅GRANSTA(グランスタ)内「銀の鈴」前SEASON SELECTスペース

営業期間: 2014年10月27日(月)～12月7日(日)

電話番号: 03-6259-8511

営業時間: 月～土 8:00～22:00、日・祭 8:00～21:00

ホームページ: <http://morinaga.co.jp/hi-crown>

■展開商品概要

①	<p>商品名(日本語) 同(英語)</p> <p>商品名(日本語) 同(英語)</p>	<p>ハイクラウン50周年アニバーサリー Hi-CROWN 50th Anniversary</p>	
	<p>概要</p> <p>発売当時のラインアップである「ミルク・ナッツ・クランチ」に加え、今回新たに5つのフレーバーが加わりました。森永製菓がこれまでのチョコレートづくりで磨きあげた技術を存分に味わっていただけます。</p> <p>(1) クラシックミルク: 発売当時、圧倒的なミルクの余韻で一世を風靡した森永チョコレートの決定版</p> <p>(2) クラシックナッツ: 数種のナッツが醸す複雑で芳醇な味と贅沢なミルクのココが絶妙にマリアージュするショコラ</p> <p>(3) クラシッククランチ: 森永製菓こだわりのマカダミアクランチの旨みと食感を濃厚なミルクが包み込むショコラ</p> <p>(4) とろけるミルク: 森永創業 115 年の技術の粋を集めた、口どけを堪能する『クラシックミルク』の現代版</p> <p>(5) ビター: 長時間練り上げる技術のみの直球勝負で、カカオ豆本来の香りに挑んだ通のためのショコラ</p>	<p>ハイクラウン50周年アニバーサリー(8本入り)</p>  <p>ハイクラウン50周年アニバーサリー(4本×3種セット)</p> <p>(6) キャラメリゼ: まろやかでやさしいキャラメル味わいの中に、繊細なクレープチップの食感がエレガントなショコラ</p> <p>(7) 薫る宇治抹茶: 口中でゆっくり転がして抹茶のほろ苦い香りとかカオのビター感を同時に楽しむ和のショコラ</p> <p>(8) ピスタチオガナッシュ: ナッツの女王ピスタチオ本来の美味しさを森永のもつ最先端の製法で伝える新感覚ショコラ</p>	

販売価格	<ul style="list-style-type: none"> ● 8本入り:全8種類のフルラインアップセット 1,500円(税別) ● 5本入り:クラシック3種と、他5種の中から2種をアソートしたセット 1,000円(税別) ● 3本入り:お好みの3種類を選べるセット 600円(税別) ● 4本×3種セット:クラシック3種を各4本ずつ箱詰めしたセット。発売当時、スタイリッシュな白箱に王冠と獅子があしらわれたパッケージで話題になったハイクラウン。当時のパッケージデザイン・サイズを継承したシリーズ。箱を開けた瞬間、当時の感動が甦ります。2,000円(税別)
------	---

②	<p>商品名(日本語) 同(英語)</p> <p>概要</p> <p>販売価格</p>	<p>そめつけとうきょうえきまるのうちえきしやえ ずうちしょうちくばいそくめんだみたこからくさ 染付東京駅丸の内駅舎絵図内松竹梅側面濃蛸唐草 Hi-CROWN Premium BOX</p> <p>開業100周年を迎える東京駅をモチーフにした、完全受注生産の特別商品。東京駅丸の内駅舎の南北のドームと同じ八角形の重箱の蓋裏には、開業当時(大正3年)の東京駅のドーム内天井と同様に、稲穂を持つ鷲8体と干支8匹を再現しました。また、3段の重箱の内側の底面には松・竹・梅の絵柄が一枚ずつ描かれ、側面は、伝統的な蛸唐草の模様です。伝統的な手法に、若い感性と遊び心で有田焼の新たな可能性を探る窯元、福泉窯が手掛けました。発売は「Hi-CROWN 2 Tsubo Shop」にて完全受注生産。Hi-CROWNその他のお菓子とともにお届けします。</p> <p>328,000円(税別)</p>	 <p>そめつけとうきょうえきまるのうちえきしやえ ずうちしょうちくばい 染付東京駅丸の内駅舎絵図内松竹梅 そくめんだみたこからくさ 側面濃蛸唐草</p>
---	---	--	---

③	<p>商品名(日本語) 同(英語)</p> <p>概要</p> <p>販売価格</p>	<p>ハイクラウン東京 Hi-CROWN TOKYO</p> <p>皇室御用達の香蘭社が手掛ける有田焼を使った数量限定商品。「ハイクラウン50周年アニバーサリー」の8本セットを、東京駅が描かれた有田焼の器に入れて販売。本商品を購入のお客様には、ハイクラウンと一緒に楽しみいただくために最も適した味わいの、佐賀県の銘茶・嬉野茶をプレゼント。また、本商品を購入したお客様の中から先着で、東京・青山にあるFACTORY SAGAオフィスで行う「伊万里・有田焼絵付け教室」にご招待。当日は、森永製菓のお菓子を楽しみながら、伊万里・有田焼伝統の絵付けを体験できます。 数量:100個限定</p> <p>10,000円(税別)</p>	 <p>ハイクラウン東京</p>
---	---	---	---

④	商品名(日本語) 同(英語)	ハイクラウン東京マンディアン Hi-CROWN TOKYO Mendant	 <p>ハイクラウン東京マンディアン</p>
	概要	ハイクラウンにちなんだ四角い伊万里・有田焼の器にチョコレートをつっぷり注ぎ、佐賀県産の旨味が凝縮された蓮根やいちじくなどのドライフルーツを贅沢にトッピング。食べる位置によってそれぞれの食感や風味をお楽しみいただけます。監修、野口和男氏。	
	販売価格	2,300円(税別)	

⑤	商品名(日本語) 同(英語)	ハイクラウンロリポップ Hi-CROWN lolipop	 <p>ハイクラウンロリポップ</p>
	概要	3つのブロック形状がハイクラウンのアイデンティティ。その形状を生かして、ナッツや果物をたくさん散りばめました。いつもはスタイリッシュなハイクラウンがカラフルでキュートなロリポップになって登場です。監修、野口和男氏。全8種類(ミルクチョコレート系6種、ホワイトチョコレート系2種)	
	販売価格	280円(税別)	

オカシノバージョン

※ご参考 1:「Okashinnovationプロジェクト」とは

「Okashinnovation プロジェクト」は、お菓子の新たな価値を発掘・提供するための、森永製菓の新しい活動で、本年4月にスタートしました。「お菓子の力で、生活者の興味やクリエイティビティを引き出すこと」をミッションにさまざまな商品開発や活動を推進しています。第1弾は、宇宙航空研究開発機構にご協力いただき、宇宙をテーマとした新商品「おかしな自由研究シリーズ」を発売した他、宇宙に関するワークショップ等を開催いたしました。第2弾となる今回は、創業者森永太郎のお菓子づくり、チョコレートづくりにかける思いに立ち返りつつ、進化する老舗として、新たなチョコレートの楽しみ方を提案いたします。

※ご参考 2:「森永ハイクラウン」初代 TVCM について

1964年、「森永ハイクラウン」の初代イメージキャラクターに女優の淡路恵子さんを起用し、TVCM やポスターなど、当時としては非常に大掛かりな広告宣伝を展開。TVCMでは、「ハ〜イ、ハイクラウンチョコレート」のキャッチコピーで商品の「質」の高さをアピールし、「量」から「質」の時代への意識変革を表現。広く、話題を呼びました。



「森永ハイクラウン」初代 TVCM より