

2015年1月20日

## 「森永ハイクラウン」が武雄市図書館とコラボレーション 「Hi-CROWNポップアップストア」開催のお知らせ

■2015年1月25日(日)～2月13日(金) 佐賀県・武雄市図書館1階オープンスペース

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、佐賀県・武雄市図書館とコラボレーションした「Hi-CROWNポップアップストア」を、2015年1月25日～2月13日の期間限定で、武雄市図書館1階オープンスペースにて開催いたします。

このコラボレーションは、森永製菓のチョコレート「Hi-CROWN」の取組と武雄市図書館との『共鳴』により実現したものです。森永製菓は、2014年10月～12月に東京駅グランスタにて、「森永ハイクラウンチョコレート」の発売50周年を記念し、「進化する老舗」をコンセプトに、日本のチョコレートの技術と進化をご提案する「Hi-CROWN 2Tsubo Shop」を期間限定で出店し、当初予想を大きく上回る来店客数・売上となりました。また、武雄市図書館は、森永製菓の創業者・森永太郎の出身地でもある佐賀県にあり、歴史資料展示や図書館機能において新しい提案を続け、常に日本中の注目を集める図書館です。互いに、歴史を重んじながら、新しい時代に合った価値の提供に取り組むという点で共鳴し、今回のコラボレーション実現となりました。

今回の「Hi-CROWNポップアップストア」では、「Hi-CROWN 2Tsubo Shop」で大好評だった展示や限定商品が初めて佐賀県に登場いたします。森永太郎に始まるチョコレートの歴史や、佐賀県出身の建築家・辰野金吾が設計し2014年に開業100周年を迎えた「東京駅駅舎」をデザインした伊万里・有田焼の展示の他、「Hi-CROWN 2Tsubo Shop」限定チョコレートの販売も行います。販売商品は、昨年に発売50周年を機に最新の技術によってさらに進化した新しい日本のチョコレート「ハイクラウン 50周年アニバーサリー」、佐賀県特産品のレンコン他をトッピングした「ハイクラウン・マンディアン」、佐賀県特産品のいちご「さがほのか」を使った「ハイクラウンロリポップ」など、森永製菓と佐賀県のコラボレーションによって生まれた限定商品もお買い求めいただけます。



▲ハイクラウン 50周年アニバーサリー 8本入り



▲ハイクラウン ロリポップ (全6種)  
◁ストロベリー>に佐賀県特産品のいちご「さがほのか」使用



◀ハイクラウン マンディアン  
伊万里・有田焼の器入り。佐賀県特産品の「レンコン」  
「さがほのか」「みかん」をトッピング

## ■森永製菓「Hi-CROWN」への想い

### ①日本で初めてのチョコレートから、「大人のショコラ」ハイクラウンの誕生

1900年代初期、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一郎は、高品質なチョコレートをもっと身近に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繊細な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とミルクのコクに着目し、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、日本で初めての「大人のショコラ」として多くの人々に支持されました。

それから長い時を経てチョコレート市場は大きく広がり、日本にしながら世界中のチョコレートが味わえる時代となっています。だからこそ今、森永製菓は、日本で初めてのチョコレートづくりを開始して以来、チョコレートメーカーとして日本人が好むおいしさを研究して磨き続けてきた技術により、一層の進化を遂げた新しい「ハイクラウン」を通して、日本のチョコレートのおいしさを皆様にお届けしたいと考えます。

### ②「Hi-CROWN 2Tsubo Shop」とは

「Hi-CROWN 2Tsubo Shop」は、森永太一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「進化した老舗」をコンセプトに、1899年、森永太一郎が西洋菓子を日本に広めるために最初に設けた2坪のお菓子工場に思いを馳せて、「Hi-CROWN 2Tsubo Shop(ハイクラウン ふたつぼショップ)」と名付け、2014年10月27日～12月7日の期間限定で東京駅グランスタ内で開催いたしました。

### 「Hi-CROWN 2Tsubo Shop」の様子



▲左：物販コーナー 右：歴史展示コーナー



▲開店初日の様子

■主な販売商品 (販売状況により変わる場合がございます)

①	<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kokoro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>(6) キャラメリゼ: まろやかでやさしいキャラメルの味わいの中に、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>ハイクラウン50周年アニバーサリー(8本入り)</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カ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>
	<p>販売価格</p>	<p>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)</p> <p>5本入り: クラシック3種+とろけるミルク+薫る宇治抹茶 1,000円(税別)</p> <p>3本入り: クラシック3種 600円(税別)</p>	
②	<p>商品名(日本語) 同(英語)</p> <p>ハイクラウンロリポップ Hi-CROWN lollipop</p>	<p>概要</p> <p>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。&lt;ストロベリー&gt;には佐賀県特産品の「さがほのか」を使用しています。</p>	 <p>ハイクラウン ロリポップ</p>
③	<p>商品名(日本語) 同(英語)</p> <p>ハイクラウンマンディアン Hi-CROWN Mendant</p>	<p>概要</p> <p>伊万里・有田焼の四角い器にチョコレートをたっぷり注ぎ、佐賀県特産品の旨味が凝縮されたレンコンやみかん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。</p>	 <p>ハイクラウン マンディアン</p>
	<p>販売価格</p>	<p>2,300円(税別)</p>	

### 【「Hi-CROWNポップアップストア」概要】

■期間：2015年1月25日(日)～2月13日(金) 時間・休館日は武雄市図書館に準じます

■場所：武雄市図書館 1階オープンスペース

- 展示と販売：
- ①森永太郎とチョコレートの歴史
  - ②佐賀から東京へ。森永太郎と辰野金吾
  - ③「Hi-CROWN 2tsubo Shop」限定商品販売



開催場所：

**武雄市図書館 1F オープンスペース**

佐賀県武雄市武雄町大字武雄 5304-1

TEL:0954-20-0222 FAX:0954-20-0223

【電車でのアクセス】

JR 佐世保線「武雄温泉」駅より徒歩 15 分

【バスでのアクセス】

祐徳バス「図書館前」／JR 九州バス「ゆめタウン」下車すぐ

※お車でお越しの場合は、駐車場台数に制限があり、

混雑状況によっては駐車が難しい場合がございます。

予めご了承ください。