

2016年3月16日

＝チョコレートなのにかき氷！？＝
チョコレート研究歴 25 年の研究員が
本気でつくったかき氷
フローズンショコラ
3月21日（月）新発売！

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、チョコレートメーカーだからこそ実現できた、こだわりの製法でつくった濃厚なチョコレートの味わいと食感が楽しめる「フローズンショコラ」を3月21日（月）より新発売いたします。



春夏の外食市場では、1杯1,000円以上する高級かき氷に行列ができるなど、本格的な素材や食感にこだわったかき氷が人気を博しています。またカフェでもホイップやトッピングが盛られたデザート要素の高いフローズンドリンクが人気となっています。そこで、チョコレート研究歴25年の研究員が、こだわりの製法で、本格的なチョコレートの味わいとデザートのような見た目、食感が楽しめる「フローズンショコラ」を開発いたしました。

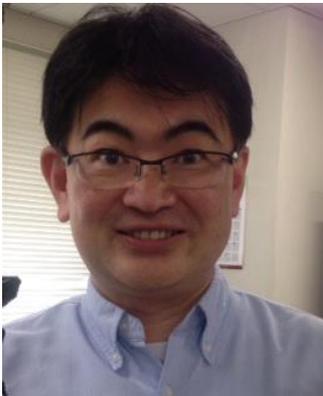
チョコレートメーカーが本気でつくったチョコレートのかき氷「フローズンショコラ」で、春先からのアイス市場を盛り上げてまいります。

【商品特長】

- 2種類のココアパウダーと隠し味にコーヒーを入れた濃厚チョコレート氷です。
- チョコレート氷の中には、パリパリ食感の本格チョコチップがブレンドされています。
- ホイップに見立てた、ほんのり甘いバニラアイスにはチョコとプレーン2種類のクッキーランチとチョコレートソースをトッピングすることで、見た目にもデザートらしい仕立てです。

【商品へのこだわり】

本格的なアイス用のチョコチップの品質は、口どけのよさを実現するために、常温では液体でマイナス温度帯ではすぐに固まる性質を持ったチョコレートからつくられる、温度コントロールが難しい素材です。この度の「フローズンショコラ」に混ぜ込まれたチョコチップは、チョコレートがしっかり味わたる大きさと食感を実現するため、配合や混ぜ込む温度、製造条件など長年のチョコレートの研究を活かしたこだわりの製法で実現しています。また、ベースとなるチョコレート氷は、2種類のココアパウダーと隠し味にコーヒーを入れた濃厚な味わいとなっています。



河本 政人 研究所冷菓研究開発センター センター長

- 1986年 森永製菓株式会社 研究所入社
- 1999年 菓子開発センター チョコレートGリーダー
新製品開発担当として「小枝」「ベイク」などを開発
- 2001年 パワーブランドセンター 小枝Gブランドリーダー
- 2006年 第一研究開発センター チョコレート担当マネジャー
- 2011年 菓子研究開発センター センター長
- 2014年より現職

【商品概要】

商品名	フローズンショコラ
種類別	ラクトアイス
内容量	270ml
参考小売価格	160 円（税別） / 173 円（税込）
発売日	2016 年 3 月 21 日（月）～9 月
発売地区	全国・全ルート
ターゲット	20-30 代男女
JANコード	4902888348181