

2017年7月10日

お菓子をこえる、「をかし」な体験を

夏のチョコレート・スイーツの美味しさをご堪能下さい

た い ち ろ う も り な が

コンセプトショップ『TAICHIRO MORINAGA』

～伊勢丹新宿店、三越銀座店で初の夏季期間限定オープン～

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、“お菓子をこえる「をかし」な体験を”をコンセプトにしたショップ『TAICHIRO MORINAGA』を2017年7月12日(水)より伊勢丹新宿店にて、8月2日(水)より三越銀座店にて、初の夏季限定でオープンいたします。

1899年、西洋菓子がなじみのない時代に、森永製菓の創業者 森永太郎はキャラメルなどの菓子を日本で初めて製造販売しました。未知なる驚きを体験した明治時代の人々と同じように、今また森永製菓は、110余年かけて磨き上げたお菓子づくりの技術で、“美しい、見事だ、趣がある、心が惹かれる”といった「をかし」な体験を新たな驚きと共にお客様にお届けしたい。私たちは創業者の志に思いを馳せ、コンセプトショップ『TAICHIRO MORINAGA』を昨年1月より立ち上げました。

2年目の今年は、初の夏季展開で、「ハイクラウン」の他、森永製菓が長年培ったチョコレート技術の中でも特に発展・進化した“チョコレートを焼く”技術で、常温でお楽しみいただける「エアレーション プルミエ」を発売します。また、『氷点下の口どけショコラ』のコンセプトでチョコレートと生クリームをふんだんに使った数量限定の濃厚な味わいのアイスクリームも展開してまいります。その他、絶妙な火加減と焼き時間で焦げる一步前までしっかりと焼き込んで苦みの旨さを追求した「極み焼きフィナンシェ」も新発売いたします。

いずれも、原料を吟味し110余年の伝統と最新の技術を用いて、口どけ、風味、味わいにこだわりぬいた商品です。森永製菓の技術の粋を集めてお届けする、この時期だけの特別なスイーツにご期待ください。



▲エアレーション プルミエ





▲極み焼きフィナンシェ


■『TAICHIRO MORINAGA』 夏季展開予定


- ・伊勢丹新宿店 7月12日(水)～7月25日(火)
- ・三越銀座店 8月2日(水)～8月15日(火)


■展開商品概要


①	商品名	エアレーション プルミエ<NEW>	 <p>(3)抹茶:石臼引き宇治抹茶を贅沢に使用することにより、濃厚で香り高い抹茶感を味わえるショコラに仕上げました。</p> <p>(4)ストロベリー:イチゴの酸味とホワイトチョコレートの甘みとのバランスをとることにより、甘酸っぱくすっきりとした味わいのショコラに仕上げました。</p> <p>(5)マンゴー:数種のフルーツ風味を混ぜ合わせることで、マンゴーの味わいを引き立たせ、酸味際立つショコラに仕上げました。</p>
	概要	<p>森永独自のベイクドチョコレート技術とエアレーション技術の融合から生まれたチョコレート。圧力をかけてエアをチョコレートに送り込み、ふんわりさせるとともに、森永の100年以上のチョコレートの油脂のノウハウにより生まれたなめらか口どけチョコレートです。</p> <p>あまりの軟らかさで常温では触れることが出来ないチョコレートゆえにベイクドチョコレート技術を駆使し、外側を軽く炙って中はレアな状態を作り上げることで皆様のもとに届けることができました。</p> <p>ブラックビスケットとエアレーションのコンビネーションにより繊細で儂い食感とザクザクした相反する食感もお楽しみいただけます。</p> <p>(1)ミルク:濃厚な味わいのミルクチョコレートに、細かくすり潰したヘーゼルナッツを加えることにより、味わい深いショコラに仕上げました。</p> <p>(2)塩バニラ:厳選した素材を使用したホワイトチョコレートに、バニラ風味とロレーヌ岩塩を加えることにより、コクとすっきりとした甘みのショコラに仕上げました。</p>	
	販売価格	<p>●3本セット 1,000円(税別)</p> <p>●5本セット 1,600円(税別)</p>	

②	商品名	極み焼きフィナンシェ<NEW>	
	概要	<p>絶妙な火加減と焼き時間で焦げる一步前までしっかりと焼き込みました。コク深い味わいが口の中に広がり食べるたびに癖になる2種類のアソートフィナンシェです。</p> <p>(1)プレーン:バターとアーモンドの香りが際立つ芳醇な香り。</p> <p>(2)塩キャラメル:絶妙なカラメリゼと塩味が織りなすちょっとビターな大人の味。</p>	
	販売価格	<p>●4個(プレーン2個塩キャラメル2個) 700円(税別)</p> <p>●8個(プレーン4個塩キャラメル4個) 1,400円(税別)</p>	

③	商品名	グレースショコラ<NEW>※伊勢丹新宿店のみ	
	概要	<p>100年以上かけて磨き上げたお菓子技術を用い、カカオ本来の深みとコクをアイスクリームで追求。チョコレートと生クリームをふんだんに60%も使用したこれまでにない濃厚なアイスショコラが出来ました。通常のアイスクリームでは味わえない新体験、森永の研究者が自ら製造した幻のアイスショコラをお楽しみください。</p> <p>* 限定300個程度(できた数量だけ)販売。売り切れ次第終了。</p>	
	販売価格	450円(税別)	

④	商品名(日本語)	薫る水出しカカオティー(ティーバッグ)	
	概要	焙煎したカカオ豆を冷水で抽出。カカオの香りを楽しむすっきりとした飲み口の水出しカカオティ。水200CCにティーバック1袋。ミルクを入れれば、カカオラテの出来上がり！	
	販売価格	●100g(10g×10袋)800円(税別)	

⑤	商品名(日本語)	ハイクラウン	 <p>ハイクラウンセット(8本入り)</p>
	概要	<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」をはじめ全8種類のラインアップです。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ク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 100 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) ダークミルク: ミルクの加工を追求した森永製菓が提案する香り高いカカオの風味とミルクのコクを味わうショコラ</p>	
	販売価格	<p>●コンセプトセット: 3つのコンセプトに合わせた3種のセレクトセット 全3セット 800円(税別)</p> <p>●ハイクラウンセット: 全8種のフルラインアップ入り8本セット 2,000円(税別)</p> <p>●1本: 単品販売 各238円(税別)</p>	

⑥	商品名	フィナンシェ・エアレーションセット<NEW>	
	販売価格	●極み焼きフィナンシェとエアレーションプルミエのセット 2,300円(税別)	