

2018年6月1日

お菓子をこえる、「をかし」な体験を

110 余年磨き上げた技術が生み出す最新のスイーツをご堪能下さい



たいちろう もりなが
コンセプトショップ『TAICHIRO MORINAGA』

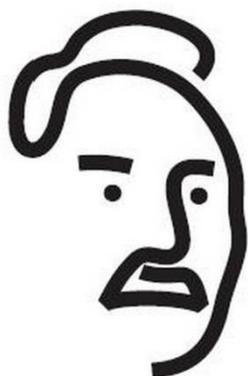
東京初の常設店 6月6日(水) NEWoMan 新宿にOPEN

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』の東京初の常設店を2018年6月6日(水)よりNEWoMan 新宿にて、オープンいたします。

1899年、西洋菓子がまだなじみのない時代に、森永製菓の創業者 森永太郎はアメリカで菓子づくりの技術を身につけ、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。“美味しいお菓子を多くの日本人に届けたい”その創業者の熱い想いを今現代に新しくカタチにした「TAICHIRO MORINAGA」の東京初の常設店です。

多くの人が行き交う新宿で、品質・味づくりを一層問われる場所で、未知なる驚きを体験した明治時代の人々と同じように、森永製菓は、110 余年かけて磨き上げた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いたします。

NEWoMan 新宿では、ラスク専用に使った焼き上げたブリオッシュを、ミルクキャラメルとたっぷりのバターで仕上げた「キャラメルラスク」、こだわりのキャラメル原料と風味を際立たせるグランドの塩を使用し絶妙な火加減で焼き込むことにより、芳醇な味わいとこれまでにない食感を実現した「キュービックフィナンシェ」の2品を新発売いたします。森永製菓のさらなる商品づくりへの挑戦と選び抜いたスイーツにご期待下さい。



TAICHIRO
MORINAGA ①



①TAICHIRO MORINAGA ロゴ ②キュービックフィナンシェ塩キャラメル ③キャラメルラスク 2種

■『TAICHIRO MORINAGA NEWoMan新宿店』概要

- ・店舗名: TAICHIRO MORINAGA (たいちろう もりなが)
- ・住所: 〒151-0051
渋谷区千駄ヶ谷5-24-55 NEWoMan新宿 2F エキナカ
- ・電話: 03-6709-9180



店舗イメージ

■展開商品概要

NEW	商品名	キュービックフィナンシェ塩キャラメル	 
	概要	<p>こだわりのキャラメル原料と風味を際立たせるゲランドの塩を使用し、絶妙な火加減で焼き込むことにより、芳醇な味わいとこれまでにない食感のフィナンシェに仕上げました。</p> <p>どこから食べても一口でこのこだわりの品質を感じて頂ける様に、形状をキューブ状にし、均等に火が入る様にしています。</p>	
	販売価格	<ul style="list-style-type: none"> ●キュービックフィナンシェ 塩キャラメル 6個入 1,000円(税別) ●キュービックフィナンシェ 塩キャラメル 12個入 2,000円(税別) 	

NEW	商品名	キャラメルラスク	  <p>△4枚入りパッケージ</p>
	概要	<p>ラスク専用焼き上げたブリオッシュを、森永のミルクキャラメルをイメージしたソースとたっぷりのバターで仕上げました。サクサクとした食感の後、口の中では溶けていき、キャラメルの風味が口いっぱいに広がります。これまでのラスクとは全く違う、究極のラスクです。</p> <p>「キャラメル」と「深みキャラメル」2つの味が楽しめるアソート商品です。</p>	
	販売価格	<ul style="list-style-type: none"> ●キャラメル ラスク 4枚入(キャラメルラスク 2枚・深みキャラメルラスク2枚) 450円(税別) ●キャラメル ラスク 10枚入(キャラメルラスク 5枚・深みキャラメルラスク5枚) 1,000円(税別) ●キャラメル ラスク 20枚入(キャラメルラスク 10枚・深みキャラメルラスク10枚) 2,000円(税別) 	

1	商品名	ハイクラウン	 <p>ハイクラウンセット(8本入り)</p>
	概要	<p>『ミルクのこだわり、進化したハイクラウン』</p> <p>1964年の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kokが絶妙にマリアージュするシヨコラ</p> <p>(3) クラシッククランチ: 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ヨコラ</p> <p>(4) とろけるミルク: 創業以来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kokを味わうシヨコラ</p>	
	販売価格	<ul style="list-style-type: none"> ●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) ●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) ●1本: 単品販売 各238円(税別) 	

2	商品名	エアレーション プルミエ	 <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)オレンジ:オレンジにキュラソーの風味を加える事で、果実感のあるショコラに仕上げました。</p>
	概要	<p>『舌の上で淡雪のようにとろけるふわっふわなショコラとほろ苦いブラックビスケットの絶妙なコンビネーション』</p> <p>独自のバ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。圧力をかけてエアーをチョコレートに送り込み、ふんわりさせるとともに、創業以来磨き上げてきたチョコレートの技術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できないチョコレートゆえにバイクドチョコレート技術を駆使し、外側を軽く炙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)塩キャラメル:ほろ苦いキャラメル風味に、ロレーヌ岩塩を加えることで後味すっきりとした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>	

3	商品名	薫る水出しカカオティー<ガーナ>	
	概要	<p>『カカオ豆を使った薫りを楽しむ新感覚の水出しカカオティ』</p> <p>焙煎したカカオ豆を冷水でじっくり抽出することで、カカオの薫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です。</p>	
	販売価格	●100g(10g×10包) 800円(税別)	