

2014年9月10日

森永製菓のノウハウを活かした しゅんわりとろける新食感のマシュマロスイーツ 「マッシュボン<ラズベリー>」 9月16日新発売

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、マシュマロを使った新食感の大人の女性向けチョコレート「マッシュボン<ラズベリー>」を9月16日（火）より新発売いたします。

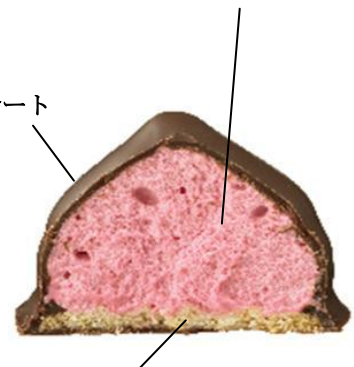
ラズベリー果汁をたっぷり使った甘酸っぱいマシュマロをビスケットにのせてチョコレートで薄くコーティング。パリッとしたチョコレートの食感とムースのようにしゅんわりとろけるラズベリーマシュマロ、ビスケットの組み合わせが絶妙なバランスのおいしさです。

マシュマロは、1899年の森永製菓創業時に最も力を入れていた商品です。アメリカでは「エンゼル・フード」と呼ばれていたことから、エンゼルをコーポレートマークにも取り入れました。現在ではマシュマロを用いた「エンゼルパイ」が1961年の発売以来、多くの皆様にご愛顧いただいています。マシュマロについて長年にわたり蓄積された製造技術や製造設備で、ムースのようにしっとり繊細な口どけのマシュマロ、チョコレート、ビスケットを組み合わせた新食感の菓子が実現できました。当社ならではのノウハウを活かした本商品の発売により、チョコレート市場を盛り上げます。



ムースのような食感のラズベリーマシュマロ

チョコレート



【商品特長】

- ・ビスケットの上にラズベリー果汁をたっぷり使った甘酸っぱいマシュマロを絞り、チョコレートで薄くコーティングしました。パリッとしたチョコレートの食感と、ムースのようにしゅんわりとろけるラズベリーマシュマロ、ビスケットの組み合わせが絶妙なバランスです。口に入れるとラズベリーマシュマロの香りと味わいが一気に広がります。
- ・ぼてっと丸みを帯びた可愛らしい形で、断面は鮮やかなピンク色です。

<デザイン>

- ・黒を基調に、独創的な書体の商品名ロゴをゴールドで箔押しし、プレミアムな世界観を表現。ラズベリーを想起させる赤紫色を組み合わせ、菓子をメインに配置しました。高級感でまとめながらも、菓子のユニークな形状やコンビネーション構造が分かるようにしました。

<ネーミング>

- ・マシュマロからの「マッシュ」と「ボン」【意図①bon(=good・niceにあたる仏語)、意図②「ボンボンショコラ(専門店のようない粒タイプのショコラの総称)」、意図③Bomb(=爆弾・爆発。口の中でおいしさが弾けるさま)】からの造語。品質の世界観と語感の良さから命名しました。

<TVCM>

外国の女性達が登場し、次々と「マッシュボン」を食べて、そのおいしさと食感に驚きます。大人の女性に向けて、商品の価値を分かりやすく訴求するTVCMを放映予定。



明治38年当時のマシュマロ640個入缶

<サンプリング>

東京都、大阪、名古屋のカフェ(計6店舗)で、コーヒーなどの飲み物に「マッシュボン」を添えて提供する試食サンプリングを実施。(期間:9月16日~29日)

東京都: TRAVEL CAFÉ 池袋西口店・飯田橋店・アトレ亀戸店、アーキテクトカフェ 青山店
大阪: TRAVEL CAFÉ 江坂東急ビル 名古屋: TRAVEL CAFÉ 名古屋伏見店

【商品概要】

商品名	マッシュボン<ラズベリー>
名称	チョコレート菓子
内容量	6個
参考小売価格	300円(税別)
発売日	2014年9月16日(火)
発売地区	全国 / 全ルート
ターゲット	高級チョコ・新製品好きの20~30代女性
JANコード	4902888211805