

2015年9月8日

## ベイクドチョコ技術と半生ケーキの技術が融合した 濃密しっとりミディアムレア「半熟ショコラ」 9月15日より新発売

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、チョコレートを焼く森永製菓の特許製法ベイクドチョコ技術を半生ケーキの製造技術と融合させ、新商品「半熟ショコラ」を9月15日（火）より新発売いたします。

菓子・デザート業界では、近年、半熟カステラや半熟チーズケーキなどしっとりやわらかくとろりとした食感を楽しむ商品が人気を集めています。

「半熟ショコラ」はケーキとチョコレートを一緒に焼き、中を柔らかく“半熟”に仕上げたコンビネーションチョコレートで、チョコレートのベーシックな風味を大切にしながら、食感やしっとりやわらかく仕上げた、濃厚な食感と味わいが特長のチョコレートです。この度、夏の残暑を乗り越え、涼やかな秋の夜長にゆったりとくつろいだ気分でじっくり贅沢に味わっていただく癒しのチョコレートとして、開発いたしました。

大人の皆様に、ひとときのリラックスを提供する癒しのショコラとして、この秋のチョコレート市場を席卷してまいります。

### ■商品特長

- ・ケーキとチョコレートを一緒に焼き、中を柔らかく“半熟”に仕上げたコンビネーションチョコレートです。
- ・焼きチョコ「ベイク」のベイクドチョコ技術※に、半生ケーキ製造技術のノウハウを取り入れた新食感チョコレートです。
- ・チョコレートはほろ苦いセミビターチョコの味わいです。
- ・隠し味にキルシュ（チェリーブランデー）を使用（アルコール分0.7%）しました。
- ・つまんで食べやすいスティック形状です。



※ベイクド技術: チョコレートそのものを焼くことで焼き菓子のような食感を付与しながら、とチョコレートらしい濃厚さや口どけを保持する技術

半生ケーキ技術: アルコールを活用することで、通常は賞味期間の短い専門店のケーキのようなしっとりとした食感の焼き菓子に、ロングシェルフ（長い賞味期間）を実現する技術

■商品概要

商品名	半熟ショコラ
名称	準チョコレート
内容量	5本
参考小売価格	180円（税別）/194円（税込）
発売日	9月15日（火）
発売地区	全国・全ルート
ターゲット	30-40才代女性
JANコード	4902888217258