

2016年8月29日

チョコを焼くことで生み出される  
新たな食感や味わいが楽しめるベイクドチョコ技術から  
「ベイク クリーミーチーズ」  
「ベイク フォンダンショコラ」  
「ベイク<スイートポテト味>」  
秋の新作3品を9月13日(火)期間限定発売

ソース  
入り

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、チョコを焼くことで生み出される独特の食感や味わいが楽しめるベイクドチョコ技術を活かした「ベイク クリーミーチーズ」「ベイク フォンダンショコラ」「ベイク<スイートポテト味>」の新作3品を2016年9月13日（火）より期間限定で発売いたします。



▲ベイク クリーミーチーズ



▲ベイク フォンダンショコラ



▲ベイク<スイートポテト味>

【森永独自のベイクドチョコ技術とは】

・森永独自のベイクドチョコ技術とは、特許化された配合・成形・焼成技術を組み合わせることで、独特の食感・風味・性質（手につかない等）のチョコをお客様にご提供する技術です。糖や油脂等の配合を工夫したチョコレートを、形状を保ちつつ高温短時間で表面だけを焼き上げることで、「パリッと」「とろける」2重の食感をお楽しみいただけます。

【ソース入りの秘密】

・「ベイク クリーミーチーズ」と「ベイク フォンダンショコラ」に、技術の進化により“ソース入り”が実現しました。これまでも「ベイク」の中にソースを入れることを研究してきましたが、製造途中で流れ出てしまうなど課題が多く実現に至っていませんでした。今回、配合・成形における新技術の開発や冷却方法の工夫により、“ソース入り”に成功。一層とろける食感をお楽しみいただけるようになりました。それぞれ異なる技術の進歩をぜひお試しください。（特許出願中）

【商品概要】

商品名	ベイク クリーミーチーズ	ベイク フォンダンショコラ	ベイク<スイートポテト味>
画像			
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> <li>・まるで小さな「チーズケーキ」のような濃厚な味わいの焼きチョコです。</li> <li>・表面はさくっと焼き上げ、中はとろけるチーズソースが入った2種類の繊細な食感がお楽しみいただけます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・しっとりとしたチョコの中に滑らかなチョコレートソースが入ったフォンダンショコラの味わいです。</li> <li>・温めると中央がさらにとろっとして、フォンダンショコラのリアルな味わいがお楽しみいただけます。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・さつまいもの優しい甘さの「スイートポテト」をイメージして焼き上げました。</li> <li>・パリッとほっくりとろける食感が、「スイートポテト」そのもののような味わいです。</li> </ul>
名称	準チョコレート		
内容量	10粒		
参考小売価格	180円（税別）/194円（税込）		128円（税別） /138円（税込）
発売日	2016年9月13日（火）～2017年3月末		
発売地区	全国・全ルート		
ターゲット	20代後半～40代女性		
JANコード	4902888209482	4902888230165	4902888230141