

2016年11月7日

立冬の日（11月7日）は「ココアの日」（日本記念日協会制定）※

675杯のココアの液面上で表現したミルクココアが描く親子の絆の物語

## 「ココアニレーション」公開！

～同時に人気パンケーキショップ「VERY FANCY」で  
森永ココアとのコラボレーションメニューを展開～

森永製菓株式会社（本社：東京都港区芝、代表取締役社長・新井 徹）は、1919（大正8）年発売のロングセラーブランド「ミルクココア」のWEB限定動画「ココアニレーション」を立冬の日『ココアの日』に合わせて、11月7日に公開しました。このWEB限定動画「ココアニレーション」は、「ミルクココア」の液面上にココアを使って描き制作したコマ撮りアニメーションで、親と子どもがお互いを思いあうほろりとした物語です。物語を通して、ココアの持つやさしさやあたたかさの魅力を紹介します。

また、全国6店舗の人気パンケーキショップ『VERY FANCY』で「森永ココア」とのコラボレーションメニューを11月7日（月）～30日（水）の期間限定で展開いたします。

■ 「ココアニレーション」動画 URL：<https://www.youtube.com/user/morinagangel>

動画は、真上から「ミルクココア」が入ったカップを撮影。その液面上に紙型を使いココアパウダーを振りかけ、絵を描いて撮影。これを繰り返してコマ撮りした画像をつなげて「ミルクココア」のオリジナルのアニメーション動画を制作しました。総制作期間2ヶ月、撮影9日、総撮影時間約100時間、675杯のココアと緻密な作業で作られた、ココアの世界観は必見です。



※立冬の日は「ココアの日」。冬のはじまりといわれる立冬がココアの需要と大きく相関することから、立冬の日（今年は11月7日）を「ココアの日」とし、一般社団法人日本記念日協会に登録、制定されました。

## ◇動画概要

- ・タイトル：コネコとママのココアアニメーション
- ・動画 URL：https://youtu.be/GPyj4K2UyN4
- ・音楽 曲名：I love cocoa and you.  
作詞：林部重紀子・荒井海太 (YOMIKO) /作曲：林部重紀子/歌：Doremi Hamill  
プロデュース：山本直樹 (P-CAMP)

## ◇動画ストーリー

この世界のどこかに住む猫の親子の物語。

家族思いのお母さん。本当は子猫と遊んであげたいけれど、今日も朝から忙しそうにしています。それを寂しそうに見つめる子猫。その時でした。ガシャン！音がした方を振り返ると、ダイニングテーブルにぶちまけられたココアとバツが悪そうにしている子猫。

「もう！あんたはいつも！」叱られた子猫は、シュンと落ち込んでいます。

ダイニングテーブルを片付けるお母さん。「ホントに、忙しい時に限って・・・」そう、ブツブツ言いながら、マグカップを持ち上げた時でした。そこにあったのは、お母さんへの感謝の手紙。

その言葉にハッとするお母さん。そして子猫に駆け寄ると、抱きしめ、そっと語りかけるのでした。

「いつもごめんね。ありがとう。大好きだよ」

仲直りのしるしは、2人いっしょのミルクココアづくり。よくこねるのがおいしさのポイントです。そんな2杯のミルクココアは、とびきりあたたかかったのは言うまでもありません。



### ◇撮影中のエピソード

今回のWEBムービーの企画のキモは何と言っても、ミルクココアの液面上にココアパウダーを振りかけて絵を描き、アニメーションにすることです。

ココアパウダーを振りかけ、1コマずつ撮影する、些細なミスも許されない緻密な作業もさることながら、その作業の第一関門として、毎回おいしそうなミルクココアを作ることが求められました。数々のアニメーション動画を作ってきたスタッフもココア作りに関しては素人。そこでまずおいしいココア作りを学ぶためにフードスタイリストのもとへ通うことから始めました。そのかいあって、675杯のおいしそうなミルクココアが映像を支えました。そして、撮影の合間にはスタッフみんなでココアタイム。そのリラックスタイムがあっただけか、一週間以上続いた過酷な撮影にもかかわらず、撮影現場には終始笑顔があふれていました。

### ◇スタッフリスト

CD：竹中愛

PL/CW：荒井海太／加藤萌

AD：市村彰

Pr：高畑吉宏

PM：下條岳

Dir/EDIT：大石拓郎

Ca：洞口祐輔

M：山本直樹

## ■人気パンケーキショップ『VERY FANCY』で「森永ココア」とのコラボレーションメニューを展開

◇期間：11月7日（月）～11月30日（水）

◇場所：『VERY FANCY』全国6店舗

◇内容：「森永ココア」を使い、『VERY FANCY』が開発したメニュー（パンケーキ2品、ドリンク1品）を展開します。

◇メニュー内容

### 【パンケーキ】

- ・「ミルクココアパンケーキ」1,300円（税別）※南大沢（八王子）店のみサイズ違いにて900円（税別）

世界が認めた味！深くまろやかな味わいが楽しめる森永製菓定番の「ミルクココア」のソースをたっぷりとかけました。生地にもココアを練り込み、マスカルポーネクリームとバナナをサンド。チョコとバナナの黄金の組み合わせはお子さまにもおすすめです。



- ・「純ココアパンケーキ」1,300円（税別）※南大沢（八王子）店のみサイズ違いにて900円（税別）

1920年に誕生した森永製菓の「純ココア」は様々な産地や種類から厳選した良質なカカオ豆から作られたこだわりのココア。それをソースに、マスカルポーネクリームとイチゴをサンド。ビターチョコとイチゴの甘酸っぱいさがマッチする、ちょっぴり大人のパンケーキです。



### 【ドリンク】

- ・「ハイビターココア」550円（税別）

森永製菓の「森永ココア カカオ70」をベースに、生クリームを贅沢にトッピングして仕上げました。ビターな中にほんのりと甘さが香り、心と体が温まる一杯です。



◇VERY FANCY（ベリーファンシー）

「パンケーキ王子」の愛称で呼ばれる“杉本 悟”がプロデュースするパンケーキショップ。日本全国から海外まで年間200軒以上のパンケーキを食べ歩き、それらのパンケーキ情報を自身のブログやFacebookで紹介したところ、「パンケーキ王子」の愛称に。『VERY FANCY』のパンケーキはこだわりの最高級薄力粉をベースに、アルミニウム不使用のベーキングパウダー、バターミルクなどに自家製のチーズを練りこんで焼き上げた『VERY FANCY』ならではの“ふわっふわっ半熟”の新食感パンケーキです。東京・代官山をはじめ、札幌、南大沢（八王子）、越谷レイクタウン（埼玉）、大阪、小倉など全国6店舗を要するパンケーキショップです。

VERY FANCY公式サイト：<http://veryfancy.me>