

2017 年 1 月 6 日

お菓子をこえる、「をかし」な体験を

ミルクと砂糖が織りなすチョコレートの美味しさとチョコレートができるまでを体感下さい

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

～東京・名古屋・大阪・京都・神戸などに期間限定でオープン～

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チョコレートショップ『TAICHIRO MORINAGA』を2017年1月10日(火)の東京駅グランスタ、1月11日(水)の新宿伊勢丹本店を皮切りに、東京・名古屋・大阪・京都・神戸などに期間限定でオープンいたします。

1899年、西洋菓子がなじみのない時代に、森永製菓の創業者 森永太郎は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。未知なる驚きを体験した明治時代の人々と同じように、今また森永製菓は、110余年かけて磨き上げたお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したい。私たちは創業者の志に思いを馳せ、コンセプトショップ『TAICHIRO MORINAGA』を昨年より立ち上げました。

2年目の今年は、日本人が長く親んできたミルクチョコレートの美味しさの原点を追求し、ミルクと砂糖が織りなすミルクチョコレートのおいしさと、チョコレートができるまでの工程の中で、様々に変化するチョコレートの風味や食感やその進化を体感いただく商品を展開いたします。

「ハイクラウン」シリーズでは、コクと旨みがきわだつ大人のためのミルクチョコレートを新たに追加し、さらにチョコレート工程を楽しんでいただく、「エアレーションチョコレート」、「ABURI(あぶり)」などを新発売いたします。いずれも、原料を吟味し100年の伝統と最新の技術を用いて、口どけ、風味、味わいとこだわりぬいた商品です。森永製菓のチョコレート技術の粋を極めてお届けする、この時期だけの特別なチョコレートにご期待ください。



▲『TAICHIRO MORINAGA』店舗イメージ

■『TAICHIRO MORINAGA』 展開予定

【東京(関東)】

- ①東京駅グランスタ 1月10日 ～2月26日
- ②伊勢丹新宿本店 1月11日 ～2月14日
- ③西武池袋 1月21日 ～2月14日
- ④サロン・デュ・ショコラ(東京国際フォーラム) 2月2日 ～2月5日
- ⑤エキュート立川 2月6日 ～2月15日
- ⑥エキュート品川 3月4日 ～3月14日(予定)
- ⑦横浜そごう 1月27日 ～2月14日

【名古屋】

- ⑧松坂屋名古屋 1月18日 ～2月14日

【関西】

- ⑨サロン・デュ・ショコラ京都 2月1日 ～2月14日
- ⑩サロン・デュ・ショコラ大阪 2月1日 ～2月14日
- ⑪大丸梅田 3月1日 ～3月14日(予定)
- ⑫大丸神戸 1月25日 ～2月14日

■『TAICHIRO MORINAGA』では、様々な商品を通してチョコレートができるまでの工程での風味や食感の変化や進化を体感いただけます



■展開商品概要

①	<p>商品名(日本語) ニブ&ニブチョコレート <NEW></p> <p>概要 ローストしたニブとニブにまろやかなチョコをコートした2種アソートです。同じカカオ豆でも温度や時間等複数の条件を組み合わせることで様々な味わいを表現できる「ロースト工程」。その「ロースト工程」で森永製菓が長年培ってきたこだわりをニブという形で表現しました。ローストにより引き出されたカカオ豆の香りや味わいを感じて頂けます。 ニブ: 噛んだ瞬間に鼻から抜ける香りやそれに続く心地良い苦味。カカオ豆の全てを堪能して頂けます。 ニブチョコレート: 森永こだわりのコク深いミルクチョコレートとそれに負けない香り高いニブの絶妙な味わいを楽しんで頂けます。</p> <p>販売価格 1,200円(税別)</p>	 <p style="text-align: center;">ニブ & ニブチョコレート</p>
②	<p>商品名(日本語) リファインドチョコレート</p> <p>概要 チョコレートを微粒子化する『リファイニング』という工程で、1ミクロン単位まで粒子のサイズにこだわり追求してきた技術から生まれたのがパウダータイプのリファインドチョコレート。ティースプーンにこんもりとすくい上げ、そのままゆっくりと口に運べば、ミクロの口どけを感じていただけます。16ミクロンと30ミクロンの2種類入りで繊細な違いをお楽しみください。</p> <p>販売価格 1,200円(税別)</p>	 <p style="text-align: center;">リファインドチョコレート</p>
③	<p>商品名(日本語) ハイクラウン</p> <p>概要 発売当時のラインアップである「ミルク・ナッツ・クランチ」の他、今回新しくダークミルクを加えた全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 (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コクが絶妙にマリアージュするショコラ (3) クラシッククランチ: 森永製菓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ョコラ (4) とろけるミルク: 森永創業 100 年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 (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コクを味わうショコラ</p> <p>販売価格</p>	 <p style="text-align: center;">ハイクラウンセット(8本入り)</p> <p>(6) キャラメリゼ: まろやかでやさしいキャラメルの味わいの中に、繊細なクレープチップの食感がエレガントなショコラ (7) 薫る宇治抹茶: 口中でゆっくり転がして抹茶のほろ苦い香りとカカオのビター感を同時に楽しむ和のショコラ (8) ピスタチオ: ナッツの女王ピスタチオ本来の美味しさを森永のもつ最先端の製法で伝える新感覚ショコラ</p> <p>●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)</p>

④	商品名(日本語)	エアレーションチョコレート <NEW>	
	概要	森永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エアレーションチョコレート。あまりの柔らかさで常温では触れることが出来ないチョコレートをバイクドチョコレート技術を駆使することで皆様のもとにお届けしました。濃厚ミルクチョコレートを淡雪のようなふんわりとした繊細で儂い食感や様々なチョコレート、具材との味わいを楽しんでいただけます。	
	販売価格	<ul style="list-style-type: none"> ●3本セット 900円(税別) ●5本セット 1,400円(税別) 	

エアレーションチョコレート

⑤	商品名(日本語)	ABURI(あぶり) <NEW>	
	概要	森永独自のバイクドチョコレート技術を進化させた焼きガナッシュ。炙ることで引き出される発酵素材の複雑な風味と焦がした風味にマッチする和洋テイスト4種を選びました。ジャンドゥーヤ、酒粕、キャラメル、餡の4種のアソートです。	
	販売価格	1,400円(税別)	

ABURI