

2017年11月15日

お菓子をこえる、「をかし」な体験を

110 余年磨き上げた技術が生み出す最新のスイーツをご堪能下さい



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

初の常設店がOPEN(大丸神戸店 B1 にて 11 月 22 日(水)～)

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ショップ『TAICHIRO MORINAGA』の初の常設店を 2017 年 11 月 22 日(水)より大丸神戸店にて、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 森永太一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するべく、コンセプトショップ『TAICHIRO MORINAGA』を昨年 1 月より期間限定ショップとして立ち上げ、神戸に初の常設店をオープンするにいたりました。

神戸は開港以来、外国人の活動拠点として栄えたことから、洋菓子の歴史にも影響を与えた有名菓子店や老舗が数多く、また世帯当たりの洋菓子購入額や人口あたりの洋菓子店数も国内でトップクラスです。スイーツの激戦地であり、品質、味づくりをより一層問われる神戸だからこそ、森永製菓ならではの技術の粋を集め、選び抜いたスイーツを皆様にお届けしてまいります。創業当時から製造する「キャラメル」の濃厚な味わいを楽しめる焼き菓子「キャラメルバウム」や、これまでのチョコレートづくりで磨き上げた技術の結集である「ハイクラウン」などいずれも、原料を吟味し 110 余年の伝統と最新の技術を用いて、ロドけ、風味、味わいにこだわりぬいた商品です。ご期待下さい。



①薫水出しカカオティー<ガーナ>②極み焼きフィナンシェ③エアレーション プルミエ④-1, 2 ハイクラウン⑤-1, 2 キャラメルバウム

■『TAICHIRO MORINAGA』概要


- ・店舗名: TAICHIRO MORINAGA(たいちろう もりなが)
- ・住所: 神戸市中央区明石町40番地 大丸神戸店地下1階
- ・電話: 078-331-6613


店舗イメージ




■展開商品概要


①	商品名	ハイクラウン	
	概要	<p>『ミルクのこだわり、進化したハイクラウン』</p> <p>1964年の発売当時のラインアップである「ミルク・ナッツ・クランチ」をはじめ全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</p> <p>(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kokが絶妙にマリアージュするシヨコラ</p> <p>(3) クラシッククランチ: 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ヨコラ</p> <p>(4) とろけるミルク: 創業以来の技術の粋を集めた、ロドッケを堪能する『クラシックミルク』の現代版</p> <p>(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kokを味わうシヨコラ</p>	 <p>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ヨコラ</p> <p>(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ヨコラ</p> <p>(8) ピスタチオ: ナッツの女王ピスタチオ本来のおいしさを森永製菓のもつ最先端の製法で伝える新感覚シヨコラ</p>
	販売価格	<ul style="list-style-type: none"> ●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) 	

②	商品名	エアレーション プルミエ	
	概要	<p>『舌の上で淡雪のようにとろけるふわっふわなシヨコラとほろ苦いブラックビスケットの絶妙なコンビネーション』</p> <p>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チョコレート。圧力をかけてエアーをチョコレートに送り込み、ふんわりさせるとともに、創業以来磨き上げてきたチョコレートの技術ノウハウにより生まれたなめらかロドッケチョコレートです。</p> <p>あまりの軟らかさで常温では触れることができないチョコレートゆえにバイクドチョコレート技術を駆使し、外側を軽く炙ることで皆様のもとに届けることができました。</p> <p>ブラックビスケットとエアレーションのコンビネーションにより繊細で儂い食感とザクザクした相反する食感もお楽しみいただけます。</p> <p>(1) ミルク: 濃厚な味わいのミルクチョコレートに、細かくすり潰したヘーゼルナッツを加えることにより、味わい深いシヨコラに仕上げました。</p> <p>(2) 塩キャラメル: ほろ苦いキャラメル風味に、ロレーヌ岩塩を加えることで後味すっきりとしたシヨコラに仕上げました。</p>	 <p>(3) 抹茶: 石臼引き宇治抹茶を贅沢に使用することにより、濃厚で香り高い抹茶感を味わえるシヨコラに仕上げました。</p> <p>(4) ストロベリー: イチゴの酸味とホワイトチョコレートの甘みとのバランスをとることにより、甘酸っぱくすっきりとした味わいのシヨコラに仕上げました。</p> <p>(5) オレンジ: オレンジにキュラソーの風味を加える事で、果実感のあるシヨコラに仕上げました。</p>
	販売価格	<ul style="list-style-type: none"> ●3本セット 1,000円(税別) ●5本セット 1,600円(税別) 	

③	商品名	極み焼きフィナンシェ	
	概要	<p>『森永の110余年の歴史で培われた炎の魔法。焼き込むことで芳醇な旨味を引き出しました!』</p> <p>絶妙な火加減と焼き時間で焦げる一步前までしっかりと焼き込みました。コク深い味わいが口の中に広がり食べるたびに癖になる2種類のアソートフィナンシェです。</p> <p>(1)プレーン:バターとアーモンドの香りが際立つ芳醇な香り。</p> <p>(2)塩キャラメル:絶妙なカラメリゼと塩味が織りなすちょっとビターな大人の味。</p>	
	販売価格	<p>●4個(プレーン2個塩キャラメル2個) 700円(税別)</p> <p>●8個(プレーン4個塩キャラメル4個) 1,400円(税別)</p>	

④	商品名	薫る水出しカカオティー<ガーナ>	
	概要	<p>『カカオ豆を使った薫りを楽しむ新感覚の水出しカカオティ』</p> <p>焙煎したカカオ豆を冷水でじっくり抽出することで、カカオの薫りを楽しむすっきりとした飲み口の水出しカカオティ。水200CCにティーバック1袋。ミルクを入れれば、カカオラテの出来上がりです。</p>	
	販売価格	●100g(10g×10包) 800円(税別)	

⑤	商品名	キャラメルバウム	 
	概要	<p>『森永のキャラメル風味を活かした香り豊かなしっとりバウム!』</p> <p>森永のキャラメルソースと兵庫県産の小麦を使用することで、濃厚なキャラメル風味でありながら、生地の細かいしっとりなめらかなバウムクーヘンが出来上がりました。仕上げに4種類のチョコをコーティングすることで、見た目にも楽しめる一品です。</p> <p>(1)抹茶:ほろ苦い抹茶チョコレートをコートし、甘さが引き立つ味わいバウムです。</p> <p>(2)キャラメル:コク深いキャラメル味でコートし、更に濃厚なキャラメル風味を引き立たせました。</p> <p>(3)いちご:キャラメルバウムに甘酸っぱいいちご味をコートし、甘味と酸味のマリアージュを実現しています。</p> <p>(4)ホワイト:ホワイトチョコレートをコートすることで、深みのある味わいをお楽しみいただけます。</p>	
	販売価格	<p>●2個セット(抹茶1個キャラメル1個)又は(いちご1個ホワイト1個) 400円(税別)</p> <p>●8個セット(抹茶2個キャラメル2個いちご2個ホワイト2個) 1,600円(税別)</p> <p>●16個セット(抹茶4個キャラメル4個いちご4個ホワイト4個) 3,200円(税別)</p>	

⑥	商品名	フィナンシェ・エアレーションセット	
	販売価格	<p>●極み焼きフィナンシェ4個とエアレーション プルミエ5種のセット 2,300円(税別)</p> <p>●極み焼きフィナンシェ8個とエアレーション プルミエ5種のセット 3,000円(税別)</p>	