

2018年1月17日

お菓子をこえる、「をかし」な体験を

森永製菓の伝統と技術を使ってこだわりぬいて作り上げた商品を体感下さい

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”のコンセプトショップ『TAICHIRO MORINAGA』を2018年1月17日(水)の松坂屋名古屋を皮切りに、東京・名古屋・大阪他にて期間限定ショップを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2016年より立ち上げました。

3年目の今年は、『TAICHIRO MORINAGA』でおなじみの「ハイクラウン」シリーズに加え、舌の上で淡雪のようにとろけるふわっふわのショコラと焼き菓子の絶妙なコンビネーションをお楽しみいただける「エアレーション プルミエ」、森永製菓の原点であり、幅広いお客様から今なお親しまれるキャラメルブランドを使った「キャラメルバウム」(数量限定)など、森永製菓の伝統と技術を使ってこだわりぬいて作り上げた商品で皆様に「をかし」な体験をお届けいたします。



▲①ハイクラウン ②エアレーション プルミエ ③極み焼きフィナンシェ ④薫る水出しカカオティー<ガーナ>

⑤キャラメルバウム⑥店舗イメージ

■『TAICHIRO MORINAGA』 展開予定

【東京(関東)】

- ① サロン・デュ・ショコラ(新宿NSビル) 1月22日～1月28日
- ② 横浜そごう 1月23日～3月14日
- ③ 銀座三越 1月24日～2月14日
- ④ 東京駅グランスタ 1月29日～2月25日
- ⑤ 伊勢丹新宿本店 1月31日～2月14日

【名古屋】

- ⑥ 松坂屋名古屋 1月17日～2月14日


【関西】


- ⑦ あべのハルクス 1月19日～2月14日
- ⑧ 大丸梅田 1月24日～2月14日
- ⑨ 京都伊勢丹 1月31日～2月14日


【九州】


- ⑩ 大丸福岡天神 1月30日～2月14日(展開商品の一部を数量限定販売)



■ 展開商品概要

①	商品名	ハイクラウン	 <p>ハイクラウンセット(8本入り)</p>
	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ココが絶妙にマリアージュするショコラ</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ョコラ</p> <p>(4) とろけるミルク: 創業以来の技術の粋を集めた、ロドレを堪能する『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ココを味わうショコラ</p>	
	販売価格	<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)</p> <p>●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)</p> <p>●1本: 単品販売 各238円(税別)</p>	

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ョコラと焼き菓子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口どけチョコレートです。</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のに届けることができました。</p> <p>焼き菓子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、味わい深いショ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ョ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ョ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ョ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、果実感のあるショコラに仕上げました。</p> <p>(6)ユズ:柚子の皮を使用し、柚子の風味と酸味を感じるショコラに仕上げました。</p> <p>(7)カカオ:森永の厳選したココアパウダーを使用し、深みのあるショコラに仕上げました。</p> <p>(8)マーブル:ホワイトチョコとミルクチョコで見た目にも上品な逸品に仕上げました。</p> <p>(9)ピスタチオ:ピスタチオを練り込み、キャラメル風味を加えることでコクのあるショコラに仕上げました。</p> <p>(10)フランボワーズ:果実感のあるフランボワーズを加え、華やかで酸味のあるショコラに仕上げました。</p>
	販売価格	<p>●3本セット(ミルク、塩キャラメル、抹茶) 1,000円(税別)</p> <p>●5本セット(ミルク、塩キャラメル、抹茶、ストロベリー、オレンジ) 1,600円(税別)</p> <p>●10本セット(全種) 3,200円(税別)</p>	

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歩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	『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』 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。	
	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	『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！』 森永のキャラメルソースと国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。 (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。 (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。 (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、甘味と酸味のマリージュを実現しています。 (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。	
	販売価格	●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) ●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) ●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)	