

東京駅 GRANSTA(グランスタ)から「をかし」な体験が生まれる 『TAICHIRO MORINAGA STATION Labo』 東京駅限定商品も登場！

12月10日(月)グランドオープン ※12月9日(日)15:00プレオープン

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ショップ『TAICHIRO MORINAGA STATION Labo』を2018年12月10日(月)JR東京駅構内GRANSTAに常設店としてグランドオープン(12月9日(日) 15:00 プレオープン)します。



キャラメルクリスピー



キャラメルバウム

1899年、西洋菓子がなじみのない時代、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同様に、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”といった体験 “「をかし」な体験 ”を現代の方々にお届けしたい。そんな想いを象徴するブランドが『TAICHIRO MORINAGA』です。

GRANSTA店では、お菓子の新しい体験を発信する店『TAICHIRO MORINAGA STATION Labo』としてオープン。旗艦店として東京駅オリジナルのデザインや東京駅限定商品も販売し、“キャラメルイノベーション”をコンセプトに、「キャラメル」のパイオニアとして新しい可能性に触れる体験の場として展開していきます。

こだわりが生み出す“新しいおいしさの体験”

『TAICHIRO MORINAGA STATION Labo』が提供するのとは、“新しいおいしさの体験”です。独自の技術で製造したキャラメルチップで、チョコレートとクッキーを包み込んだ新食感の「キャラメルクリスピー」や、独自の配合で一層一層を厚くし、キャラメルの風味溢れるふんわりしっとり食感に仕上げた「キャラメルバウム」など、110余年蓄積されてきた技術を活かして、これまでにはないお菓子、「をかし」な体験を提供していきます。

東京駅と森永ミルクキャラメル

東京駅が誕生した1914年、創業当時から発売されていたキャラメルに、森永太郎が改良を重ね、携帯用の「森永ミルクキャラメル」として発売しました。それから100年以上が経ち、東京駅構内グランスタに『TAICHIRO MORINAGA STATION Labo』がオープン。これからも東京駅とともに、お菓子を通して新しい体験を提供していきます。

■『TAICHIRO MORINAGA STATION Labo』概要

- ・店舗名: TAICHIRO MORINAGA STATION Labo
(たいちろう もりなか すてーしょん らぼ)
- ・住所: 〒 100-0005
東京都千代田区丸の内1丁目9-1
JR東日本東京駅構内 グラスタ
- ・電話:03-6259-1723



店舗イメージ

■『TAICHIRO MORINAGA STATION Labo』商品概要

商品名	キャラメルクリスピー	
概要	『キャラメルの濃厚な風味が広がる新食感クリスピー！』 キャラメルなのにクリスピーな食感。キャラメルの味わいそのままに、初体験の食感をお届けします。キャラメルチップ、チョコレート、クッキーの三重奏をお楽しみください。	
販売価格	●4個入 790円(税込) ●8個入り 1,580円(税込) ●12個入り 2,370円(税込)	

商品名	キャラメルバウム	
概要	『ふんわりしっとりキャラメルの香りが溢れるバウム！』 森永のキャラメルソースに卵をたっぷり合わせた専用の生地と独自の焼き上げ技術で、一層一層をふんわり厚く仕上げています。ホールで贅沢に、カットで手軽に、溢れ出すキャラメルの香りをお楽しみください。	
販売価格	●2個入り 405円(税込) ●ホール小 1,296円(税込) ●ホール大 2,160円(税込)	

商品名	キャラメルラスク	
概要	『森永ミルクキャラメルのおいしさが染み込んだラスク』 森永ミルクキャラメルソースとバターを贅沢に合わせたソースを特性フリオッシュ生地にたっぷり付けて焼き上げました。フリオッシュ特有のきめ細やかな生地にバターの旨味と森永ミルクキャラメルのおいしさが染み込んでいます。	
販売価格	●キャラメル ラスク 4枚入 (キャラメルラスク&深みキャラメルラスク 各2枚) 486円(税込) ●キャラメル ラスク 10枚入(キャラメルラスク&深みキャラメルラスク 各5枚) 1,080円(税込) ●キャラメル ラスク 20枚入(キャラメルラスク&深みキャラメルラスク 各10枚) 2,160円(税別) ●キャラメル ラスク 30枚入(キャラメルラスク&深みキャラメルラスク 各15枚) 3,240円(税別)	

商品名	キュービックフィナンシェ		
概要	『外はカリッ中はもっちり、コク深く余韻の続く味わい』 独特のキューブ形状には理由があります。表面をしっかりと焼き、外はカリッとはもっちりとして仕上げるために均一に火が通るキューブ形状にしています。バターに火を加え、生クリーム仕立てのキャラメルを煮詰め仕上げにグランドの塩。コク深く余韻の続く塩キャラメルの味。炎の魔法をかけたフィナンシェを是非お楽しみください。		
販売価格	●6個入	1,080円(税込)	
	●12個入	2,160円(税込)	

商品名	ハイクラウン		
概要	『ミルクのこだわり、進化したハイクラウン』 1964年の発売のハイクラウンをリメイク。オリジナルのモールドはそのままに、ミルク感、キャラメリックなコク、繊細な甘さのバランスを分析し、長く味わえるベストな口どけをつくりました。発売当時と同様のクラシックライン3品の他に、トレンドに合わせた新しい5品を加えた計8品。絵具の箱のように美しいパッケージで色で遊ぶようにチョコレートをお楽しみください。 ミルク、ナッツ、クランチ・とろけるミルク・ダークミルク 薫る抹茶・ピスタチオ・キャラメリゼ		
販売価格	●各1本 257円(税込) ●3本クラシックセット 864円(税込) ●3本こだわりのミルクセット 864円(税込) ●3本バラエティセット 864円(税込) ●8本セット 2,160円(税込)		