

2019年10月24日

お菓子をこえる、「をかし」な体験を
たいちろう もりなが
コンセプトショップ『TAICHIRO MORINAGA』

渋谷スクランブルスクエアに11月1日(金) OPEN

～キッコーマンとの共同企画「ガトー醤油ショコラ」を新発売～

森永製菓株式会社(東京都港区芝 代表取締役社長・太田 栄二郎)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 エキュートエディション渋谷店』を2019年11月1日(金)より渋谷スクランブルスクエアにて、オープンいたします。

またオープンに合わせて、キッコーマン株式会社(千葉県野田市 代表取締役社長 CEO・堀切 功章)のこだわりの醤油を使用した「ガトー醤油ショコラ」を新発売いたします。

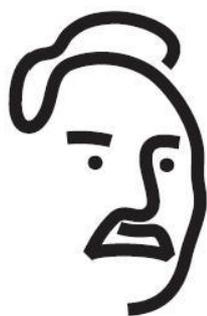
1899年、西洋菓子がまだなじみのない時代に、森永製菓の創業者 森永太郎はアメリカで菓子づくりの技術を身につけ、キャラメルなどの菓子を日本で初めて製造販売しました。「TAICHIRO MORINAGA」は“美味しいお菓子を多くの日本人のみなさんに届けたい”その創業者の熱い想いを現代に新しくカタチにしました。

トレンドをリードする最先端の渋谷。その新ランドマークとなる「渋谷スクランブルスクエア」。

こうした最先端もすべて長い歴史の積み重ねの上に成り立っており、「TAICHIRO MORINAGA エキュートエディション渋谷店」は、その歴史に焦点をあて「歴史があるからこそ今がある」「歴史の積み重ねが最先端に繋がる」をテーマとしてお客様に提案してまいります。

100年企業である森永製菓とキッコーマンが共同企画し作り上げた「ガトー醤油ショコラ」は、厳選したハイカカオチョコレートにキッコーマンのこだわりの醤油を合わせ、より濃厚でより深みのある味わいに仕上がりました。

日本のみならず海外のお客様にも興味をもって楽しんでいただけるこだわりのスイーツです。



TAICHIRO
MORINAGA



■『TAICHIRO MORINAGA エキュートエディション渋谷店』概要

- ・店舗名: TAICHIRO MORINAGA (たいちろう もりなが)
- ・住所: 〒150-6101 東京都渋谷区渋谷2-24-12
渋谷スクランブルスクエア1階
- ・電話: 03-3400-3005



店舗イメージ

■展開商品概要

NEW 1	商品名	ガトー醤油ショコラ	 <p>▲2個入</p> <p>▲通常パッケージ(5個入)</p> <p>▲ヒストリーパッケージ(5個入)</p>
	概要	<p>森永製菓のチョコレート、キッコーマンの醤油の双方の技術を活かした2社共同企画による商品です。</p> <p>チョコレートは厳選したハイカカオチョコレートを使用し、キッコーマンのこだわりの醤油を合わせる事で、チョコレートにより濃厚で深み・奥行きのある味わいに仕上がりました。1個あたり30gの、非常に満足感の高い商品です。</p> <p>通常パッケージは歴史観と落ち着きのある昔ながらのデザインにする事でどのようなシチュエーションでもお使いいただけます。またヒストリーパッケージは森永製菓・キッコーマンのこれまでのポスターや商品画像などを使用しています。</p>	
販売価格		<p>●ガトー醤油ショコラ 2個入 540円(税別)</p> <p>●ガトー醤油ショコラ 5個入 1,300円(税別)(通常パッケージ、ヒストリーパッケージとも)</p>	

2	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kokoro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、口どけを堪能する『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kokoroを味わうショコラ</p> <p>(6) キャラメリゼ: まろやかでやさしいキャラメルのおいしさの中に、繊細なクレープチップの食感がエレガントなショコラ</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かカオのビター感を同時に楽しむ和のショコラ</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>	

3	商品名	キャラメルラスク	 <p>▲4枚入りパッケージ</p>
	概要	<p>ラスク専用焼き上げたブリオッシュを、森永のミルクキャラメルをイメージしたソースとたっぷりのバターで仕上げました。サクサクとした食感の後、口の中では溶けていき、キャラメルの風味が口いっぱいに広がります。これまでのラスクとは全く違う、究極のラスクです。</p> <p>「キャラメル」と「深みキャラメル」2つの味が楽しめるアソート商品です。</p>	
	販売価格	<ul style="list-style-type: none"> ●キャラメル ラスク 4枚入(キャラメルラスク 2枚・深みキャラメルラスク2枚) 450円(税別) ●キャラメル ラスク 10枚入(キャラメルラスク 5枚・深みキャラメルラスク5枚) 1,000円(税別) ●キャラメル ラスク 20枚入(キャラメルラスク 10枚・深みキャラメルラスク10枚) 2,000円(税別) 	

4	商品名	キャラメルバウム	 <p>▲ホール小 35mm</p> <p>▲カット 2個入</p>
	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シロガネ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。</p> <p>森永ホットケーキの知見を活かした原料の選別・配合で、1層をふんわり厚く、且つしっとり焼き上げています。</p>	
	販売価格	<ul style="list-style-type: none"> ●キャラメルバウム 2個入 375円 ●キャラメルバウム ホール小(35mm) 1,200円 ●キャラメルバウム ホール大(60mm) 2,000円 	