

2020年10月27日

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



今までにない濃厚な味わいと食感！菓子屋が本気で作ったプリン

「菓子屋のプリン 生キャラメル」「菓子屋のプリン 生チョコレート」

～東京駅・渋谷駅・大丸神戸店の3店舗で数量限定発売～

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（たいちろう もりなが）』で初めてとなるチルドデザート「菓子屋のプリン 生キャラメル」「菓子屋のプリン 生チョコレート」の2種類を10月30日（金）に発売いたします。

コロナ禍で消費者の行動は変化し、自宅時間を充実させる為の商品(自家需要商品)の需要が堅調に推移しています。森永製菓は1899年にキャラメル、1918年にカカオ豆からの一貫製造による国産チョコレートを日本で初めて製造販売して以来、100年以上もの間、菓子づくりの技術を磨いてきました。そこで長年培った菓子屋ならではの技術を駆使した、自宅で楽しめる新しい「キャラメル」「チョコレート」のデザートをお客様にお届けしたいと考え、生キャラメルと生チョコレートをプリンに仕立てた、これまでにない濃厚な味わいと食感のプリンを開発しました。

発売店舗はTAICHIRO MORINAGA STATION Labo（東京駅グランスタ）、エキュートエディション渋谷、大丸神戸店の3店舗で、数量限定で発売します。

『TAICHIRO MORINAGA』はお菓子を通じて、新しい価値・体験をお届けするブランドとして、今回のプリン2種類の発売で、お客様に品質への驚きと共に、自宅時間の充実を提供してまいります。



TAICHIRO
MORINAGA



■販売店舗（※各店舗にて数量限定発売）

・店舗名 TAICHIRO MORINAGA STATION Labo（東京駅グランスタ）

住所：〒100-0005 東京都千代田区丸の内1-9-1 J R東日本 東京駅改札内地下1F

電話：03-6259-1723

・店舗名 TAICHIRO MORINAGA エキュートエディション渋谷

住所：〒150-6190 東京都渋谷区2丁目24番12号

電話：03-3400-3005

・店舗名 TAICHIRO MORINAGA 大丸神戸店

住所：〒650-0037 兵庫県神戸市中央区明石町40 大丸神戸店地下1F 洋菓子売場

電話：078-331-8121

■「菓子屋のプリン」担当者からのメッセージ

プリンをキャラメルやチョコレート風味にするのではなく、菓子（「生キャラメル」「生チョコレート」）をプリンに仕立てることで実現した、これまでにない味わいと食感の濃厚の常識を変える新しいプリンです。北海道産の乳脂肪47%の生クリームや牛乳、卵、数種類のカカオ豆など、原料にもこだわりました。菓子屋が本気で作った自信作「これがプリン？！」という驚きの美味しさをぜひ味わっていただきたいです。プリンの開発秘話を漫画で店頭やツイッター・Instagramでも発信します。



Twitter

■「菓子屋のプリン」商品概要

商品名	菓子屋のプリン 生キャラメル
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・濃厚な北海道産の生クリームをふんだんに使った贅沢な生キャラメルを、北海道産の牛乳や卵黄と合わせプリンに仕立てました。 ・トロリとした食感の全く新しいキャラメルデザート。「菓子屋が本気で作ったプリン」「濃厚の常識を変える」がコンセプトです。 ・瓶入りのプリンが1個ずつ箱に入っています。
販売価格	454円（税別）



商品名	菓子屋のプリン 生チョコレート
概要	<ul style="list-style-type: none"> ・華やかな香りとかくのある最高品質のハイカカオチョコレートと北海道産の濃厚な生クリームで作った生チョコレートをプリンに仕立てました。 ・しっかりとした食感のこれまでにない全く新しいチョコレートデザート。「菓子屋が本気で作ったプリン」「濃厚の常識を変える」がコンセプトです。 ・瓶入りのプリンが1個ずつ箱に入っています。
販売価格	454円（税別）

