

2021年1月21日

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

バレンタイン・ホワイトデー限定商品 1月23日(土)より順次新発売

新体験！カカオ豆をそのまま食べる「カカオグラッセ」など

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』各店にて、2021年1月23日(土)よりバレンタイン・ホワイトデー向け限定商品を新発売いたします。

チョコレート市場最大の盛り上がりとなるバレンタインに向けて、“カカオ豆をそのまま食べる”をコンセプトとした「カカオグラッセ」を発売します。通常、カカオ豆は加工してチョコレートにして食べますが、丸ごとのカカオ豆を甘く柔らかく食べやすくなるまで煮詰めて、ミルク・ホワイト・キャラメルチョコレートそれぞれコーティングしました。丸ごとのカカオ豆を食べていただく、非常に珍しい商品です。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た森永製菓が、『カカオの新しい体験』を提供します。

また、上質なチョコレート「ハイクラウン」では、“和”をテーマとした「ハイクラウン玄米茶」「ハイクラウンほうじ茶」の2種類を新発売します。「ハイクラウン玄米茶」はチョコレートに最適な京都産、静岡産の茶葉をブレンドした原料を使用。着色料・フレーバーを使用せず、お茶本来の風味・色合いにこだわりました。「ハイクラウンほうじ茶」は、炭火焙煎した一番茶・茎茶を微粉末化したこだわりの原料を使用し、ほうじ茶の深い味わいを楽しんでいただける品質に仕立てました。

またセット商品として「ハイクラウン玄米茶」「ハイクラウンほうじ茶」に、定番商品で人気の「ハイクラウン薫る宇治抹茶」を合わせた「ハイクラウン3本 日本茶セット」を発売します。この「ハイクラウン3本 日本茶セット」のデザインは12月にクラウドファンディングで募集し、150作品以上の中から厳選した3作品を商品化したものです。

さらに、「ハイクラウン」のバレンタイン・ホワイトデーのオリジナルパッケージは、東京デザイン専門学校とコラボレーションし、学生デザイナーにデザインをしていただきました。

自分へのご褒美や大切な方への贈り物にふさわしい、新奇性や話題性のある様々な商品で、バレンタインとホワイトデーを華やかに演出します。



カカオグラッセ



TAICHIRO
MORINAGA

■『TAICHIRO MORINAGA』とは

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、120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。

■商品概要

| 商品名 | カカオグラッセ ミルク | カカオグラッセ ホワイト | カカオグラッセ キャラメル |
|------|---|--|---|
| |  |  |  |
| 商品特長 | <ul style="list-style-type: none"> ・丸ごとのカカオ豆を3～4日もの時間をかけて煮詰めて甘く柔らかく食べやすく加工し、ミルク・ホワイト・キャラメルのチョコレートをそれぞれコーティングしました。カカオ豆の甘く、そしてほんのり苦い味わいと柔らかい食感は『カカオの新しい体験』を提供します。 ・コーティングするチョコレートはミルク・ホワイト・キャラメル共にカカオ豆に合うように厳選したチョコレートを使用。 ・カカオ豆は、トーゴ共和国の働く女性を支援しているプレミアムカカオを使用。 | | |
| | チョコレートの表面に金粉をまとい、高級感を演出しました。 | ミルクィなホワイトチョコレートでコーティングし、よりカカオ豆を食べ易くしました。 | キャラメルチョコレートでコーティングし、表面にキャラメルパウダーをまとったキャラメルづくしの商品です。 |
| 販売価格 | カカオグラッセ 1個 カカオグラッセ 2個セット カカオグラッセ 3個セット | 税込 756円 (税別 700円) 税込 1,620円 (税別 1,500円) 税込 2,430円 (税別 2,250円) | |
| 販売期間 | 2021年1月23日(土)～3月14日(日) ※発売日は店舗により異なります。数量限定、無くなり次第終了 | | |




2個セット



2個セット



3個セット

| 商品名 | ハイクラウンほうじ茶 | ハイクラウン玄米茶 |
|------|---|---|
| |  |  |
| 商品特長 | こだわりの炭火焙煎した一番茶・茎茶を微粉末化。味わい・風味の良い原料を使用する事で、ほうじ茶の味わいを強く感じられるチョコレートに仕立てています。お茶の香りと味わいにこだわりました。 | チョコレートに最適な京都や静岡産のブレンド茶葉を使用。茶師の技量で何種類もの茶葉を合わせる事でお茶の味をより良くしていく「合組(ごうくみ)」という伝統的な技法を採用した原料を使用。着色料・フレーバーを使用せず、お茶本来の風味・色合いにこだわりました。 |
| 販売価格 | ハイクラウン 1本 税込 257 円 (税別 238 円) ハイクラウン 3本 日本茶セット 税込 864 円 (税別 800 円) | |
| 販売期間 | 2021 年 1 月 23 日(土)~3 月 14 日(日) ※発売日は店舗により異なります。数量限定、無くなり次第終了 | |

「ハイクラウン3本 日本茶セット」のパッケージ(3種類) ※数量限定、無くなり次第終了



「ハイクラウンほうじ茶」
「ハイクラウン玄米茶」
「ハイクラウン薫る宇治抹茶」
の3本セット

「ハイクラウン」東京デザイン専門学校 学生デザイナーとのコラボレーションによるパッケージ
バレンタイン限定パッケージ (4種類)

※1/23(土)より各店舗で展開予定。数量限定、無くなり次第終了



ホワイトデー限定パッケージ (3種類)

※3/1(月)より各店舗で展開予定。数量限定、無くなり次第終了



■取扱店舗

- ・TAICHIRO MORINAGA 常設店
- ・TAICHIRO MORINAGA 催事店

| 場所 | 店舗 | 日程 |
|---------------|-----|-----------|
| 東京駅グランスタ | 常設店 | 1/23- |
| エキュートエディション渋谷 | 常設店 | 1/23- |
| 大丸神戸店 | 常設店 | 1/23- |
| 大丸札幌店 | 催事店 | 1/27-2/14 |
| 大丸梅田店 | 催事店 | 1/27-2/14 |
| エキュート大宮 | 催事店 | 2/1-2/14 |
| 東武船橋店 | 催事店 | 2/1-2/14 |
| アルカキット錦糸町 | 催事店 | 2/1-2/14 |
| そごう横浜店 | 催事店 | 2/3-2/14 |
| 京王新宿店 | 催事店 | 2/4-2/14 |
| 西武池袋店 | 催事店 | 2/5-2/14 |
| ラゾーナ川崎 | 催事店 | 2/5-2/14 |
| エキュート立川 | 催事店 | 2/8-2/14 |

※各店舗での開催期間は変更する可能性があります。

※ホワイトデーは現在調整中です。

