

2023年4月25日

## 森永ミルクキャラメル 110周年

細部までこだわりぬいた創業者の想いを受け継ぐ逸品



# 「TAICHIRO MORINAGA キャラメルバウム」

## 4月26日（水）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ブランド『TAICHIRO MORINAGA』（たいちろう もりなが）から、ミルクキャラメルのココとオレンジの香りがふわりと広がる、細部までこだわり抜いたバウムクーヘン「キャラメルバウム」を2023年4月26日（水）より森永ダイレクトストア（森永製菓の通信販売）にて限定発売いたします。

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、120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、コンセプトブランド『TAICHIRO MORINAGA』を2016年に立ち上げました。

今回は、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「森永ミルクキャラメル」の誕生110周年を記念して、「キャラメルバウム」を新発売いたします。一層一層、丁寧に焼き上げたふんわり、しつりのバウムクーヘンで、創業者森永太郎が作り上げた「ミルクキャラメル」の伝統の製法を活かし、キャラメルのココの中にオレンジが香る奥深い味わいに仕立てました。商品へのこだわりやストーリーをお客様に丁寧に伝えたいという思いから、森永ダイレクトストア（通信販売）限定で発売いたします。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」な体験をお届けしてまいります。

### ■商品特長



▲イメージ画像



▲個包装画像



▲箱画像

・110年の歴史をもつキャラメル技術で、ココのあるキャラメルの風味を表現。さらに、オレンジピールペーストを入れることで、後切れの良いスッキリとした味わいに仕立てました。

・厳選した国産小麦粉、兵庫県産「宝笠異人館」を使用。小麦の粒度が細かいのでふわっとした口どけのよい食感を実現。

・国産の卵をたっぷり使用。

・直火と遠赤外線の2つの加熱方法により、一層一層をふんわり厚めに焼き上げています。

## ■ご参考



1913年（大正2）年6月10日、「キャラメル」に“ミルク”の冠詞をつけた「ミルクキャラメル」を発売。今年「ミルクキャラメル」は発売110周年を迎えました。パッケージにある「滋養豊富・風味絶佳（じょうほうふ・ふうみぜっか）」という言葉の通り、森永製菓の創業者・森永太郎が「日本の人々に栄養価の高いお菓子を提供したい」という想いを込めた、森永製菓の原点ともいえる商品です。

## ■商品概要

商品名	TAICHIRO MORINAGA キャラメルbaum
内容量	1箱6個入り
価格	2,160円（税込）
発売日	ご注文受付：2023年4月26日（水）9時開始 商品お届け予定日：6月9日（金）以降
発売ルート	森永ダイレクトストア <a href="https://www.morinaga.co.jp/direct-store/lp/taichiro_morinaga_baum/">https://www.morinaga.co.jp/direct-store/lp/taichiro_morinaga_baum/</a> 電話番号：0120-80-5580（フリーダイヤル）