

NEWS RELEASE

森永製菓株式会社

東京都港区芝 5-33-1 〒108-8403 https://www.morinaga.co.jp

2023年6月6日

マリー100周年

~マリー100周年記念を華やかに彩る~

パティシエ安食雄二氏監修 今だけの特別なコラボレーション 「マリー <アールグレイ>」「小枝 <フロマージュクリュ>」など

6月13日(火)より新発売!

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、1923年より発売の「マリー」100周年を記念し、有名パティシエ・安食シェフ監修のもと開発した「マリー <アールグレイ>」「マリーで仕立てたマシュマロケーキプレミアム」「小枝 <フロマージュクリュ>」を2023年6月13日(火)より新発売いたします。

小麦の香ばしさとミルクの味わいを生かしたシンプルでやさしい味わいのビスケット「マリー」は、1923 年の発売以来、親から 子へ、そして孫へと 3 世代を超えて多くの皆さまにご愛顧いただいております。この度、「マリー」100 周年を盛り上げるべく、 素材の味わいを活かしたスイーツ作りに定評のある安食シェフ監修のもと、今だけしか味わえない特別な商品を開発しました。

いずれの商品も、安食シェフの定番ケーキの味づくりにおけるノウハウを生かして開発され、素材の風味や味わいをお楽しみいただける商品に仕上げています。「マリー」100周年を記念した期間限定の特別な商品の発売により、お客様に笑顔をお届けしてまいります。



▼マリー 〈アールグレイ〉
アールグレイの華やかな
香りと「マリー」の風味がマッチしたビスケット



▼マリーで仕立てたマシュマロケーキプレミアム 粉末状に砕いたマリーを練りこんだビスケットに高 級感あふれるバニラの味わいのマシュマロをサンドし

たマシュマロケーキ



▲小枝 <フロマージュクリュ>



▲小枝 <フロマージュクリュ> ティータイムパック

コクのあるホワイトチョコに、「マリー」、2種類のチーズパウダー、レモン果汁パウダーを練り込んだ 小枝

■森永ビスケット「マリー」とは

1923 年発売。森永製菓が国内向けに初めて発売した 16 種類のビスケットの一つとして「マリー」は誕生しました。 特長ある赤いパッケージは、1961年から登場し、 森永ビスケットの中心的な存在として、

温かい家族の愛をイメージさせるカラーとして引き継いでいます。





▲1926 年「マリー」丸缶

▲現在の「マリー」

■安食雄二氏

1967 年東京都生まれ。高校卒業後、武蔵野調理師専門学校に入学。当初は料理人をめざしていたが、製菓 実習でつくったシュークリームのおいしさに感動し、製菓に興味をもつように。東京・大泉学園の洋菓子 店「ら・利す帆ん」を皮切りに、神奈川・葉山「鴫立亭」、横浜ロイヤルパークホテルで修業を重ねる。コ ンクールにも積極的に出場し、1996年にはベルギーで開催された「マンダリン・ナポレオン国際大会」で 日本人初の優勝を果たす。フランスでの3ヵ月間の研修を経て、1998年から東京・自由が丘「モンサンク レール | のスーシェフ、2001 年から約7年間は、神奈川・たまプラーザ「デフェール | のシェフパティシ 工を務めた。2010年に北山田に「スイーツガーデンユウジアジキ」を開業。ユウジアジキのコンセプトは 「一流の町のケーキ屋さん」です。

商品名	マリー <アールグレイ>	マリーで仕立てたマシュマロケーキプレミアム
商品特長	・アールグレイの華やかな香りとマリーの甘さが マッチしたビスケット。	・マリーを練りこんだしっとりビスケットに、高級感あ ふれるアマレット風味のバニラの味わいを楽しめ るマシュマロケーキ。
種類別	ビスケット	パイ加工品
内容量	21 枚(3 枚パック×7 袋)	8個
発売日	6月13日(火)〜無くなり次第終了	
参考小売価格	オープン価格	
発売地区	全国・全ルート	
ターゲット	30~40 代女性	30~40 代女性

商品名	小枝<フロマージュクリュ>	小枝 <フロマージュクリュ> ティータイムパック	
	・コクのあるホワイトチョコに、ブレンドチーズ、レモンパウダー、マリーを練り込んだ、		
商品特長	リッチな味わいの小枝。		
	・安食シェフの定番ケーキ「フロマージュクリュ」をイメージした味わい。		
種類別	準チョコレート	準チョコレート	
内容量	44 本(4 本×11 袋)	116g	
発売日	6月13日(火)〜無くなり次第終了		
参考小売価格	オープン価格		
発売地区	全国・全ルート		
ターゲット	20~30 代女性	30~40 代女性	