

2024年3月12日

森永製菓 × コメダ珈琲店 名物デザートが小枝やチョコボールに！ 3月19日より順次新発売！

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、株式会社コメダ（愛知県名古屋市、代表取締役社長・甘利 祐一）が運営するフルサービス型の喫茶店「珈琲所 コメダ珈琲店」とコラボレーションした菓子を3月19日（火）より新発売いたします。

昨年コラボ商品を発売したところ、コメダ珈琲店の人気メニューの香りや味わいの特長を生かしたおいしさが、大好評だったため、今回はバリエーションを増やして展開します。「小枝<コメダ珈琲店シロノワール>」2品、「コメダ珈琲店小倉トースト味サンドクッキー」、「チョコボール<コメダ珈琲店アイスココア味>」、「ミニエンゼルパイ<コメダ珈琲店クロネージュ味>」、「バイクドチョコ<コメダ珈琲店クロネージュ味>」です。

商品のパッケージには、コメダ珈琲店のロゴを大きく配置し、コラボレーションをわかりやすく表現しています。さらに、コメダ珈琲店の豆知識として、コラボしたメニューの説明を加刷しています。新奇性と話題性のある菓子の発売で、お客様に笑顔をお届けします。



小枝<コメダ珈琲店シロノワール>



小枝<コメダ珈琲店シロノワール>ティータイムパック



コメダ珈琲店小倉トースト味
サンドクッキー



チョコボール<コメダ珈琲店アイスココア味>



ミニエンゼルパイ<コメダ珈琲店クロネージュ味>



バイクドチョコ<コメダ珈琲店クロネージュ味>

■商品概要

| 商品名 | 小枝 ＜コメダ珈琲店シロノワール＞ | 小枝 ＜コメダ珈琲店シロノワール＞ ティータイムパック | コメダ珈琲店小倉トースト味 サンドクッキー |
|--------|--|-----------------------------------|--|
| | 人気デザート「シロノワール」をイメージした味わい。 メープル香るホワイトチョコレートにビスケットとパフを練りこみ、 ソフトクリームとデニッシュの混ざり合う味わいをイメージ。 人気デザート「シロノワール」をイメージした味わい。メープル香るホワイト チョコレートにビスケットとパフを練りこみ、ソフトクリームとデニッシュの混ざ り合う味わいをイメージ。 | | 「小倉トースト」の味わいをイメ ージし、コクのある小倉あんの風味 が楽しめるサクサク食感のサンドク ッキー |
| 種類別 | 準チョコレート | | クッキー |
| 内容量 | 44本 | 110g | 8個 |
| 発売日 | 3月19日(火) ～無くなり次第終了 | 3月19日(火) ～無くなり次第終了 | 3月19日(火) ～無くなり次第終了 |
| 参考小売価格 | オープン価格 | オープン価格 | オープン価格 |
| 発売地区 | 全国・全ルート | 全国・全ルート | 全国・コンビニエンスストア・駅売 店除く |
| ターゲット | 30～50代女性 | 30～50代女性 | 30～50代女性 |

| 商品名 | チョコボール ＜コメダ珈琲店アイスココア味＞ | ミニエンゼルパイ ＜コメダ珈琲店クロネージュ味＞ | ベイクドチョコ ＜コメダ珈琲店クロネージュ味＞ |
|--------|--|---|--|
| | 人気トップクラスの飲料「アイスコ コア」をイメージした味わい。 サクサクのココアビスケットを、ココア パウダーを使用したチョコでコーティ ング。 「アイスココア」の濃厚な味わい、ソ フトクリームのミルク感を表現。 | 人気デザート「クロネージュ」をイメ ージした味わい。ココア味のビスケ ット生地でバウムクーヘンを、マシュ マロでソフトクリームの味わいを表 現した、満足感のある品質。 | 人気デザート「クロネージュ」をイメ ージした味わいと見た目。外はココ アパウダーを使用しココアバウムク ーヘンの味わいと香ばしさ、中はな めらかなホワイトチョコでソフトクリー ムの味わいを表現。 |
| 種類別 | 準チョコレート | パイ加工品 | 準チョコレート |
| 内容量 | 77g | 8個 | 80g |
| 発売日 | 3月19日(火) ～無くなり次第終了 | 3月19日(火) ～無くなり次第終了 | 3月19日(火) ～無くなり次第終了 |
| 参考小売価格 | オープン価格 | オープン価格 | オープン価格 |
| 発売地区 | 全国・全ルート | 全国・全ルート | 全国・コンビニエンスストア・駅売 店除く |
| ターゲット | 30～40代女性 | 30～50代女性 | 30～40代女性 |

■ご参考

コメダ珈琲店とは

コメダ珈琲店は 1968 年に名古屋で誕生した喫茶店です。

誰もがくつろげる「街のリビングルーム」でありたいという思いから、コメダの空間には様々な工夫が詰まっています。

こだわりのコーヒーは、厳選した豆から丁寧に抽出したコメダ珈琲店伝統のオリジナルブレンド。

ブラックでは濃く深い味わいを、高乳脂のフレッシュと砂糖を加えることで、さらにバランスのとれた味をお楽しみいただけます。

木目とレンガを基調としたログハウス風の店内で、くつろぎのコーヒータイムをお楽しみください。

シロノワール

シロノワールはほかほかのデニッシュパンに、冷え冷えのソフトクリームをのせた、温度差が美味しいコメダの名物デザート。デニッシュの「黒＝ノワール」と、ソフトクリームの「白」から名付けられました。シロップをかけてどうぞ。



小倉トースト

焼きたてトーストに小倉あんを組み合わせた、名古屋の喫茶店めしのひとつ。コメダ珈琲店では、自慢のサクふわのトーストにお客様ご自身でコメダ特製の小倉あんをのせて召し上がるスタイルが特徴です。



アイスココア

冷たいココアというだけではありません。背の高いデザートグラスに冷やしたココアを注ぎ、さらにソフトクリームをのせるのがコメダ流。そびえたつソフトクリームと一緒に、甘い時間をお過ごしください。



クロネージュ

「クロネージュ」は、ココア味のバウムクーヘンにソフトクリームをのせたデザートです。ココア色の「黒」と、ソフトクリームを雪に例えた「雪＝ネージュ」から名付けられました。

