



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

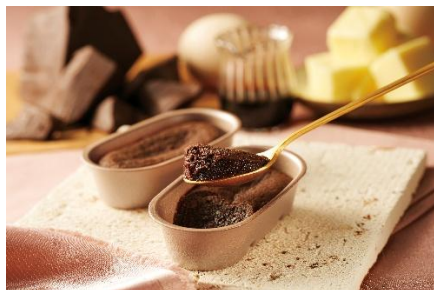
NEWS RELEASE

2025 年 10 月 30 日

TAICHIRO MORINAGA から冬の新作
スプーンを入れた瞬間に広がる、新しいショコラ体験
「和みテリーヌショコラ」
11 月 1 日(土) より新発売！

森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長 COO・森 信也）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』（タイチロウ モリナガ）から、「TAICHIRO MORINAGA 和みテリーヌショコラ」を 11 月 1 日（土）より森永ダイレクトストア（森永製菓の通信販売）において期間・数量限定にて発売いたします。

今回発売する「和みテリーヌショコラ」は、濃厚なチョコレートに、日本独自の旨味調味料“しょうゆ”を合わせることで、深みのあるコクと奥行きのある味わいを引き出したテリーヌショコラです。テリーヌショコラにスプーンを入れた瞬間、なめらかな感触が広がり、一口味わえば、芳醇なチョコレートがとろけるように口いっぱいに広がります。チョコレートとしょうゆのまろやかな旨みが繊細に重なり合い、五感で味わう美味しさに没入できる、特別なひとときをご提供いたします。



■ 商品特長

- ・芳醇な香りと華やかさが特徴のカカオ分 70%のハイカオチョコレートを使用。なめらかなくちどけで、口いっぱいにカカオの香りが広がります。
- ・日本独自の旨味調味料である“しょうゆ”を隠し味に使用しました。和のコクが、カカオの香ばしさと重なり、深い旨みを演出します。
- ・森永製菓の焼きチョコ研究の知見から、焼くことによって生まれる深い味わいに着目。丁寧に焼き上げることで、従来のチョコレートでは味わえない“うまみの広がり”を実現しました。
- ・常温で食べると、口の中でなめらかにほどける食感、際立つカカオの香りを愉しめます。
- ・冷蔵庫で冷やして食べると、口の中で冷たいチョコがとろけるような、ひんやり心地よい食感を愉しめます。

■ TAICHIRO MORINAGA（タイチロウモリナガ）について

2016 年に立ち上げた森永製菓の創業者、森永太郎の名を冠したコンセプトブランドです。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ことを目指しています。



リンク先：

- [TAICHIRO MORINAGA（タイチロウモリナガ）ブランドサイト](#)
- [TAICHIRO MORINAGA（タイチロウモリナガ）公式 Instagram](#)

■ 商品概要

商品名	TAICHIRO MORINAGA なごみ 和みテリーヌショコラ
内容量	6 個入り
参考小売価格	3,024 円（税込）
ご注文受付日 商品お届け予定日	2025 年 11 月 1 日（土）開始 商品お届け予定日：12 月 12 日（金）以降
発売ルート	森永ダイレクトストア https://www.morinaga.co.jp/direct-store/lp/taichiro_morinaga_nagomichocolateterrine/ 電話番号：0120-80-5580（フリーダイヤル）