

2016年1月12日

お菓子をこえる、「をかし」な体験を
100年かけて磨き上げたお菓子づくりの技術で
 たいちろう もりなが
『TAICHIRO MORINAGA』

東京駅GRANSTA(グランスタ)に1月12日(火)より期間限定でオープン

森永製菓株式会社(東京都港区芝 代表取締役社長・新井 徹)は、2016年1月12日(火)~2月28日(日)の期間限定で、『TAICHIRO MORINAGA』を東京駅GRANSTA(グランスタ)にオープンし、森永製菓のチョコレート技術により生まれた限定商品、「ハイクラウン」シリーズや「カレ・ド・ショコラ スペシャルティ」その他、香りを楽しむハイクラウンボンボンや見た目が美しいハイクラウンロリポップなどの様々な商品を販売いたします。

■『TAICHIRO MORINAGA』オープンへの思い

1899年、西洋菓子がなじみのない時代に、森永製菓の創業者 森永太郎がキャラメルなどの菓子を日本で初めて製造販売し、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、100年かけて磨き上げたお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でお客様にお届けしたい。私たちはそうした創業者への思いを馳せ、店名を『TAICHIRO MORINAGA』と命名いたしました。

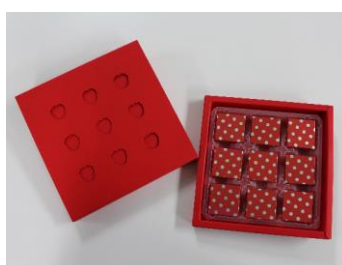
■100年かけて磨き上げたお菓子づくりの技術でお菓子をこえる、「をかし」な体験を

昨年発売 50周年記念の限定店舗で販売し大好評を博した「ハイクラウン」シリーズをはじめ、新たに「カレ・ド・ショコラ」の特別版「カレ・ド・ショコラ スペシャルティ」、グランスタ限定の「ハイクラウン東京マンディアン」など限定発売いたします。いずれも、原料を吟味し、100年の伝統と最新の技術を用いて、五感を「をかし」な体験で楽しめる、こだわりぬいた商品です。

森永製菓のチョコレート技術を込めてお届けする、この時期だけの特別なショコラにご期待ください。



▲「ハイクラウン」



▲「カレ・ド・ショコラ スペシャルティ」



◀「ハイクラウン東京マンディアン」
 (画像の漆器の上にチョコレートにフルーツやナッツをトッピングした「マンディアン」がのります)
 限定 30個



◀店舗イメージ

■店舗概要

店舗名称:TAICHIRO MORINAGA(たいちろう もりなが)

所在地:JR東京駅GRANSTA(グランスタ)内「銀の鈴」前SEASON SELECTスペース

営業期間:2016年1月12日(火)～2月28日(日)


電話番号:03-6212-1740


営業時間:月～土 8:00～22:00、日・祭 8:00～21:00


ホームページ:<http://morinaga.co.jp/taichiro>

■展開商品概要


①ハイクラウン


1)	商品名(日本語) 同(英語)	ハイクラウン Hi-CROWN	 <p>ハイクラウンセット(8本入り)</p>
	概要	<p>発売当時のラインアップである「ミルク・ナッツ・クランチ」の他に、5つのフレーバーが加わり、好きな味をチョイスできます。森永製菓がこれまでのチョコレートづくりで磨きあげた技術を存分に味わっていただけます。</p> <p>(1) クラシックミルク:発売当時、圧倒的なミルクの余韻で一世を風靡した森永チョコレートの決定版</p> <p>(2) クラシックナッツ:数種のナッツが醸す複雑で芳醇な味と贅沢なミルクのkokoroが絶妙にマリージュするショコラ</p> <p>(3) クラシッククランチ:森永製菓こだわりのマカダミアクランチの旨みと食感を濃厚なミルクが包み込むショコラ</p> <p>(4) とろけるミルク:森永創業100年の技術の粋を集めた、口どけを堪能する『クラシックミルク』の現代版</p> <p>(5) ビター:長時間練り上げる技術のみの直球勝負で、カカオ豆本来の香りに挑んだ通のためのショコラ</p> <p>(6) キャラメリゼ:まるやかでやさしいキャラメルの味わいの中に、繊細なクレープチップの食感がエレガントなショコラ</p>	
	販売価格	<p>●ハイクラウンセット:全8種のフルラインアップ入り8本セット 2,000円(税別)</p> <p>●コンセプトセット:6つのコンセプトに合わせた3種のセレクトセット 全6セット 800円(税別)</p> <p>●1本: 単品販売 各238円(税別)</p>	

2)	商品名(日本語) 同(英語)	ハイクラウン 東京マンディアン Hi-CROWN TOKYO Mendant	 <p>ハイクラウン東京マンディアン(画像の漆器の上にチョコレートにフルーツやナッツをトッピングした「マンディアン」がのります)</p>
	概要	<p>東京駅の駅舎を輪島独特の沈金技法でデザインした輪島塗の漆器に、ハイクラウンをベースとし、フルーツを贅沢に盛り付けたマンディアンをおさめました。輪島塗とハイクラウンとの和洋のふたつが新感覚のコラボレーションを実現します。</p> <p>限定30コ</p>	
	販売価格	●23,000円(税別)	


3)	商品名(日本語) 同(英語)	ハイクラウン東京オリジナル缶 Hi-CROWN TOKYO Original Can	 <p>ハイクラウン東京オリジナル缶</p>
	概要	東京駅の駅舎をプリントした東京限定のオリジナル缶。お好みのハイクラウンを入れて、プレゼントにも最適です。	
	販売価格	●380円(税別)	

②ハイクラウンロリポップ


1)	商品名(日本語) 同(英語)	ハイクラウンロリポップ Hi-CROWN Lolipop	 <p>ハイクラウンロリポップ(写真はイメージです)</p>
	概要	ハイクラウンがカラフルなロリポップになりました。1964年のハイクラウン発売当時、チョコレートを『ショコラ』という大人の食べ物に変えたハイクラウン。そのハイクラウンにナッツや果物をたくさんちりばめて、新たな一面を引き出しました。鮮やかな赤色や緑色は視覚にも楽しく、食べるだけではない美味しさをより感じていただけます。全5種類。	
	販売価格	●各350円(税別)	

2)	商品名(日本語) 同(英語)	ハイクラウンボンボン Hi-CROWN Bonbon	 <p>ハイクラウンボンボン</p>
	概要	1964年に発売し一世を風靡したハイクラウン。それぞれ特徴あるガナッシュをハイクラウンでコーティングしました。贅沢に重なった深い味わいと香り、鮮やかな色彩をお楽しみください。全2種類(ブランデー・シャンパン・貴腐ワイン・ゆず・抹茶の5種アソート、ブランデー・シャンパン・貴腐ワインの3種アソート)。	
	販売価格	●5種アソート 2,000円(税別)/3種アソート 1,200円(税別)	


③マンディアン

	商品名(日本語) 同(英語)	マンディアン・カレ Cacao35%/マンディアン・カレ Cacao55% Mendiant Carré Cacao35%/Mendiant Carré Cacao55%	 <p>マンディアン・カレ</p>
	概要	カレ(フランス語で四角いの意)型のチョコレートの上に、たくさんのドライフルーツ(トマト・りんご・メロン)やナッツ(アーモンド・カシューナッツ・くるみ・ピスタチオ)を乗せた贅沢な一品。更にこんがりローストしたカカオニブを乗せることでカリカリした食感とチョコの甘さの中に際立つ苦みが絶妙です。カカオ分35%と55%の全2種類。各3枚入り	
	販売価格	●各1,200円(税別)	

④リファインド

商品名(日本語) 同(英語)	リファインドチョコレート Refined Chocolate	
概要	<p>チョコレートを微粒子化する『リファイニング』という工程で、1ミクロン単位まで粒子のサイズにこだわり追求してきた技術から生まれたのがパウダータイプのリファインドチョコレート。ティースプーンにこんもりとすくい上げ、そのままゆっくりと口に運べば、ミクロの口どけを感じていただけます。16ミクロンと30ミクロンの2種類入りで繊細な違いをお楽しみください。</p>	
販売価格	●各1,200円(税別)	

⑤カレ・ド・ショコラ

商品名(日本語) 同(英語)	カレ・ド・ショコラ スペシャルリテ(ラズベリー) Carré de chocolat Specialite (Raspberry)	
概要	<p>味と香りと食感を最大限に表現する為に拘った4.2mmのカレ・ド・ショコラ。0.7mm程の薄いシェルを作りセンターにラズベリーガナッシュを入れた、森永だからこそできる技術。シェルが薄くセンターのラズベリーが透けて見えるほど美しいプレミアムな一品です。ホワイトチョコレートの濃厚さの中に、濃縮ラズベリー果汁を使用(生換算69%)することで実現した、際立つラズベリーの酸味もお楽しみください。</p>	
販売価格	●9枚入り 1,800円(税別)	

カレ・ド・ショコラ スペシャルリテ
(ラズベリー)

■その他出店のお知らせ

- ・1月27日(水)～1月31日(日) サロン・デュ・ショコラ(新宿NSビル)
- ・1月27日(水)～2月2日(火) サロン・デュ・ショコラ(大阪ルクア9Fルクアホール)