

2015 年 1 月 14 日

**「2015 サロン・デュ・ショコラ」初出店！**

# 「森永ハイクラウンチョコレート」

## 2015 サロン・デュ・ショコラ 出店のお知らせ

森永製菓から 進化した日本のチョコレートを提案します

■2015 年 1 月 21 日(水)～25 日(日) 新宿NSビル イベントホール

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、「森永ハイクラウンチョコレート(以下、ハイクラウン)」のショップを、「2015 サロン・デュ・ショコラ」(2015 年 1 月 21 日～25 日、新宿 NS ビル地下 1 階 イベントホールにて開催)に初出店いたします。

本店舗は、「進化する老舗」をテーマに、森永製菓のチョコレートに対するこだわりを形にしたコンセプトショップです。森永製菓は、創業以来さまざまな工夫と努力を重ね、時代の先端をいくチョコレートをご提案・ご提供してまいりました。中でも 1964 年に登場し当時の日本のチョコレートの常識を超えた高品質と斬新なデザインで一世を風靡した「ハイクラウン」は、昨年 2014 年に発売 50 周年を迎えました。今回の出店では、この「ハイクラウン」にフォーカスし、最新の技術によってさらに進化した、これからの時代が求める新しい日本のチョコレート「ハイクラウン」を販売いたします。森永製菓のチョコレートメーカーとしての確かな技術力と、チョコレートに寄せる熱き思いを、チョコレートの祭典「2015 サロン・デュ・ショコラ」にて、ぜひご覧ください。



▲ハイクラウン 50 周年アニバーサリー



▲ハイクラウン 50 周年アニバーサリー  
(4 本×3 種セット)



▲ハイクラウン ロリポップ



◀ハイクラウン マンディアン

### 【ショップ概要】

■期 間・営業時間: 2015 年 1 月 21 日(水)～25 日(日) 10:00～20:00

■場 所 : 新宿NSビル地下1階 イベントホール

■ホームページ : 2015 サロン・デュ・ショコラ HP <http://www.salon-du-chocolat.jp/>

森永チョコレートハイクラウンHP <http://morinaga.co.jp/hi-crown>

## ■「Hi-CROWN」への想い

### ①日本で初めてのチョコレートから、「大人のショコラ」ハイクラウンの誕生

1900年代初期、チョコレートは輸入原料が主流で、一般の人はなかなか手が出しづらい高級品として扱われていました。そこで、森永製菓の創業者である森永太郎は、高品質なチョコレートをもっと身近に提供することはできないかと模索を始めました。それは、一人でも多くの人を笑顔にする、という革新的な挑戦の始まりでもありました。

1918年、いまから100年ほど前に、森永製菓はアメリカから技術者を招き、巨額の設備投資と高度な技術を駆使して、日本で初めてカカオ豆からの一貫製造によるチョコレートづくりに成功。それから、森永製菓は日本人の繊細な味覚にあったチョコレートを研究しつづけ、日本人が好む甘みと口どけとミルクのkokoroに着目し、1964年に、「ハイクラウン」を誕生させました。チョコレートがひとつ50円だった時代に、70円という価格で販売されたにもかかわらず、選り抜かれた原料とこだわりの製法でつくられたチョコレートは、日本で初めての「大人のショコラ」として多くの人々に支持されました。

### ②過去、現在、そして未来へ。こだわりの日本発「ハイクラウン」チョコレート

それから長い時を経て日本のチョコレート市場は広がり、日本にしながら世界各国のさまざまなチョコレートを味わうことができる時代となりました。と同時に昨今は、日本の食が世界から注目されている時代でもあります。



だからこそ今、森永製菓は、日本で初めてのチョコレートづくりを開始して以来、チョコレートメーカーとして日本人が好むおいしさを研究して磨き続けてきた技術により、一層の進化を遂げた新しい「ハイクラウン」を通して、日本のチョコレートのおいしさを、世界のチョコレートの祭典「2015 サロン・デュ・ショコラ」にて、皆様にお届けしたいと考えます。

## ■「Hi-CROWN」からのご提案


### (1)チョコレートづくりの技術を駆使して刷新した新商品


発売当初のレシピを基にしつつ、これまでのチョコレートづくりで磨き上げてきた技術を駆使して刷新した新商品、「ハイクラウン 50周年アニバーサリー」(全8種)を販売するほか、手軽に楽しく食べられる「ハイクラウンロリポップ」や、森永製菓創業者の森永太郎の出身地である佐賀県の協力で実現した数量限定商品「ハイクラウンマンディアン」を販売いたします。味わいはもちろん、食べるスタイルや目的にあわせた多様なラインアップをご用意しています。

### ■主な販売商品 (販売状況により変わる場合がございます)

①	<p>商品名(日本語) 同(英語)</p> <p>ハイクラウン50周年アニバーサリー Hi-CROWN 50th Anniversary</p>	 <p>ハイクラウン50周年アニバーサリー(8本入り)</p>  <p>ハイクラウン50周年アニバーサリー(4本×3種セット)</p>
	<p>概要</p> <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」に加え、今回新たに5つのフレーバーが加わりました。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 115 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ヨコラ</p> <p>(6) キャラメリゼ: まろやかでやさしいキャラメル味わいの中に、繊細なクレープチップの食感がエレガントなシヨコラ</p>	<p>(7) 薫る宇治抹茶: 口中でゆっくり転がして抹茶のほろ苦い香りとカカオのビター感を同時に楽しむ和のシヨコラ</p> <p>(8) ピスタチオガナッシュ: ナッツの女王ピスタチオ本来の美味しさを森永のもつ最先端の製法で伝える新感覚シヨコラ</p>
販売価格	<p>●8本入り: 全8種類のフルラインアップセット 1,500円(税別)</p> <p>●3本入り: おすすめ3種類セット 全6種 各600円(税別)</p> <p>●4本×3種セット: クラシック3種を各4本ずつ箱詰めしたセット。発売当時、スタイリッシュな白箱に王冠と獅子があしらわれたパッケージで話題になったハイクラウン。当時のパッケージデザイン・サイズを継承したシリーズ。箱を開けた瞬間、当時の感動が甦ります。2,000円(税別)</p> <p>●プレミアムボックス: 15本入 全2種類 各3,700円(税別)</p>	

②	<p>商品名(日本語) 同(英語)</p> <p>ハイクラウンロリポップ Hi-CROWN lollipop</p>	 <p>ハイクラウン ロリポップ 全8種類</p>
概要	<p>3つのブロック形状がハイクラウンのアイデンティティ。その形状を生かして、ナッツや果物をたくさん散りばめました。いつもはスタイリッシュなハイクラウンがカラフルでキュートなロリポップになって登場です。</p>	
販売価格	<p>●2本セット 600円(税別)</p> <p>●3本セット 900円(税別)</p> <p>●4本セット 1,200円(税別)</p> <p>●マグカップ+3本セット 2,500円(税別)</p>	

③	<p>商品名(日本語) 同(英語)</p> <p>ハイクラウンマンディアン Hi-CROWN Mendiante</p>	 <p>ハイクラウン マンディアン</p>
概要	<p>伊万里・有田焼の四角い器にチョコレートをたっぷり注ぎ、佐賀県産の旨味が凝縮された蓮根やいちじくなどのドライフルーツを贅沢にトッピング。食べる位置によってそれぞれの食感や風味をお楽しみいただけます。</p>	
販売価格	<p>●ミルク/ホワイト 全2種類 各2,300円(税別)</p>	

## (2) チョコレートのおいしい食べ方提案

ショップでは、口どけの異なる 2 種類のミルクチョコレートのテイスティングができます(随時開催)。同じミルクチョコレートでも、製法で大きく変わる口どけの違いをその場で体感していただけます。

また、その場でお召し上がりいただく、チョコレート&日本酒とのテイスティングセット(価格:463円~926円(税別))など、お客様一人ひとりに合わせたベストなチョコレート選びと新しいチョコレートの食べ方を提案いたします。