



おいしく たのしく すこやかに



森永製菓株式会社

NEWS RELEASE

2024年8月21日

【通販限定】TAICHIRO MORINAGA から夏の新作

時間とともに味わいが深くなる

「華やぐフィナンシェ～ジャスミン茶葉仕立て～」

8月21日（火）より新発売！

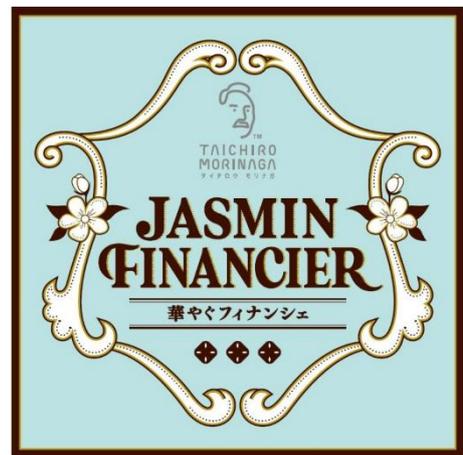
森永製菓株式会社（東京都港区芝浦、代表取締役社長・太田 栄二郎）は、“お菓子をこえる「をかし」な体験を”をコンセプトにしたブランド『TAICHIRO MORINAGA』（タイチロウ モリナガ）から、ジャスミンの香りがふわりと広がる、華やかで芳醇な味わいの焼き菓子「TAICHIRO MORINAGA 華やぐフィナンシェ～ジャスミン茶葉仕立て～」を2024年8月21日（水）より森永ダイレクトストア（森永製菓の通信販売）にて期間・数量限定にて発売いたします。

今回発売する「TAICHIRO MORINAGA 華やぐフィナンシェ～ジャスミン茶葉仕立て～」の特徴は、ひとくち、ふたくちと食べ進めるうちに味わいに変化していくことです。ひとくち食べるとジャスミンの香りが鼻に抜け、次にバターや生クリーム、アーモンドのkokoroが口いっぱいに広がります。隠し味であるカカオのほろ苦さとジャスミン茶葉の渋みが相まって、華やかで芳醇な味わいを楽しむことができます。

商品へのこだわりやストーリーをお客様に丁寧に伝えたいという思いから、森永ダイレクトストア限定で発売いたします。森永製菓の伝統と技術を使ってこだわりぬいて作り上げた商品で皆様に「をかし」な体験をお届けしてまいります。



▲イメージ画像

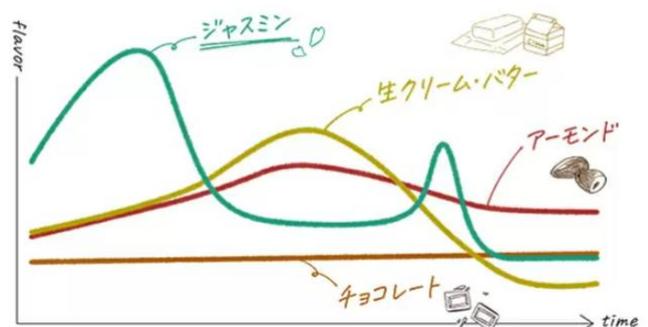


▲箱画像

■商品特長

- ・ジャスミン茶葉を生クリームに漬け込み、花の香りを引き出しました。ジャスミンのほのかな香りと茶葉の渋みが絶妙に調和しています。
- ・ほろ苦いカカオを隠し味にすることで、カカオのほろ苦さがジャスミンの渋みと相まって、芳醇な味わいが楽しめます。
- ・和三盆を使用することで、まろやかで優しい上品な甘さに仕立てました。

味わいの変化のイメージ



■ TAICHIRO MORINAGA 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。



■ 商品概要

商品名	TAICHIRO MORINAGA 華やぐフィナンシェ〜ジャスミン茶葉仕立て〜
内容量	1箱 8個入り
参考小売価格	2376円（税込）
ご注文受付日	2024年8月21日（水）開始
商品お届け予定日	商品お届け予定日：9月27日（金）～29日（日）
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_jasminefinancier/ 電話番号：0120-80-5580（フリーダイヤル）