



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30日

【通販限定】TAICHIRO MORINAGA から秋の新作

キャラメルの温度の違いを楽しむ

「キャラメルサンド」

9月1日（日）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、「TAICHIRO MORINAGA キャラメルサンド」を2024年9月1日（日）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 キャラメルサンド」は、なめらかで濃密なキャラメルガナッシュに香ばしいナッツを混ぜ、バターたっぷりのサブレ生地ではさんだ贅沢なキャラメルサンドです。キャラメルづくりにとって美味しさの重要な鍵となるのが「キャラメルの温度」です。120余年かけて磨き上げたキャラメルづくりの技術を活かし、煮詰める温度によって変化していく味わいを3種類の「キャラメルサンド」で表現しました。

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。

（販売 URL : https://www.morinaga.co.jp/direct-store/lp/taichiro_morinaga_baum_financier_coffee_sand/）



▲イメージ画像



▲箱画像

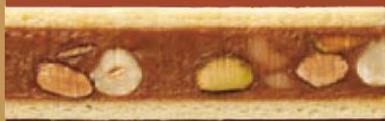
150℃

ミルキーで
濃厚な甘みが
際立つ



180℃

キャラメルの
コクとほろ苦い
風味を味わう



210℃

苦味と深みを
楽しむ
大人の味わい



■商品特長

- ・なめらかで濃厚なキャラメルガナッシュ仕立てのクリームに香ばしいナッツを混ぜ、バターたっぷりのサブレ生地ではさんだ贅沢なキャラメルサンドです。
- ・キャラメルソースを煮詰める温度によって変わる風味を、職人の技を活かし 3 種類のお菓子に仕上げました。
- ・森永のキャラメルづくりの技術を活かしたキャラメルソースと、ホワイトチョコレートを合わせることで、口溶けのよいなめらかで濃厚なキャラメルガナッシュ仕立てのクリームに仕上げました。
- ・4 種のナッツ（アーモンド、マカダミア、ピスタチオ、ヘーゼル）を贅沢に使用。なめらかなガナッシュ仕立てのクリームの中に、割ったり、粒ごといれました。ナッツのサイズによる存在感と食感の違いを楽しめます。

■TAICHIRO MORINAGA について

2016 年に立ち上げた森永製菓の創業者、森永太一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 森永太一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。

公式 Instagram :

<https://www.instagram.com/taichimorinaga.info/>



■商品概要

商品名	TAICHIRO MORINAGA キャラメルサンド
内容量	1 箱 6 本 (3 種×各 2 本) 入り
参考小売価格	2916 円 (税込)
ご注文受付日 商品お届け予定日	2024 年 9 月 1 日 (日) 開始 商品お届け予定日 : 11 月 9 日 (土) 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_baum_financier_coffee_sand/ 電話番号 : 0120-80-5580 (フリーダイヤル)