

2019 年 2 月 22 日



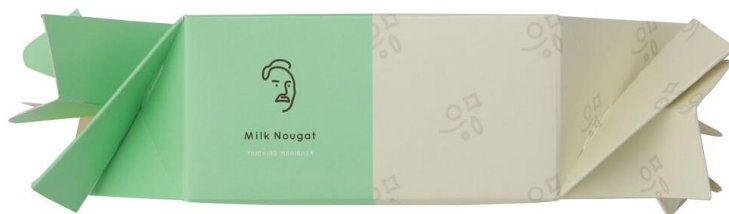
## コンセプトショップ『TAICHIRO MORINAGA』

ホワイトデーに！ちょっとした贈り物に！  
「ミルクヌガー＜ピスタチオ＆クランベリー＞」



2 月 28 日（木）新発売

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、“お菓子をこえる、「をかし」な体験を”をコンセプトにしたショップ『TAICHIRO MORINAGA』にて、2019 年 2 月 28 日（木）より各店で「ホワイトヌガー＜ピスタチオ＆クランベリー＞」を新発売いたします。



“ヌガー”は、砂糖と水飴を低温で煮詰め、ナッツやドライフルーツなどを混ぜ、冷し固めて作るヨーロッパ伝統のソフトキャンディです。この度の「ホワイトヌガー＜ピスタチオ＆クランベリー＞」は、生クリームや練乳を使い豊かなミルクの味わいに仕上げました。ピスタチオやアーモンド、クランベリーがたっぷり入っており、食感や甘みと酸味のバランスだけでなくカラフルな彩もお楽しみいただけます。また、かわいいキャンディー型の絞りのパッケージとなっており、バレンタインのお返しだけでなく、卒業や転勤、春休みの帰省時など大切な方へのちょっとした贈り物としても、ご活用いただけます。

商品名：ホワイトヌガー＜ピスタチオ＆クランベリー＞

入り数：14 粒

販売価格：1 箱 1,296 円（税込）

取扱い店舗：TAICHIRO MORINAGA 各店舗（大丸神戸店、NEWMoMan 新宿店、東京駅 GRANSTA 店）、  
エキュート品川（3/4-3/14）、東武百貨店 池袋店（2/28-3/14）、そごう横浜店（3/5-3/14）

### ■『TAICHIRO MORINAGA』について

1899 年、西洋菓子がなじみのない時代、森永製菓の創業者 森永太郎はキャラメルなどの菓子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同様に、110 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”といった体験 “「をかし」な体験 ”を現代の方々にお届けしたい。そんな想いを象徴するブランドが『TAICHIRO MORINAGA』です。