

35 度でも溶けにくく、常温で持ち運べる！新・夏の手土産 「シュガーコートミルフィーユ」5月13日（水）より全国発売 ～“溶けやすさ”を克服した「シュガーコート」製法を採用～

全国のメリーチョコレート売場にて販売開始

チョコレートをはじめとする贈答用菓子の製造、販売を手掛ける株式会社メリーチョコレートカンパニー（本社・東京大田区、社長・田山 俊也／たやま としや）は、2026年5月13日（水）より、全国のメリーチョコレート売場にて、夏向けの新商品「メリーチョコレート シュガーコートミルフィーユ」を販売いたします。



今年も早い時期からの猛暑が予想されており、GW や夏の帰省シーズンに向けて「暑い日でも常温で持ち運べる手土産」へのニーズが高まっています。本商品は「ジャパン・フード・セレクション」にて最高位グランプリ受賞歴のある当社のロングセラー商品「ミルフィーユ」の製法をベースに地球温暖化による気温上昇対策をふまえた新・夏手土産商品として開発しました。暑い気温に強いシュガーコートを施すことで、チョコレート特有の「溶けやすさ」という課題をクリアし、常温での持ち運びを可能にしています。144 層のパイとクリームの絶妙な食感に加え、夏にぴったりのレモンとカカオのさわやかな味わいが特徴です。冷やすとシュガーコートのシャリシャリとした食感に変化しさらに美味しくお召し上がりいただけます。

■開発背景

暑さが続く日は、チョコレート好きでもチョコレート菓子を「(食感や風味が) 重たい」「溶けることが心配」などの理由で敬遠しがちなところがあります。そこで夏でもおいしく召し上がれるチョコレート菓子を提案したいという想いから開発しました。オリジナルシュガーのコーティングによって、夏でも溶けにくく常温で持ち運びでき、味わいもスッキリ美味しくお召し上がりいただけることを目指しました。

〈商品特長〉

・35度でも溶けにくい「シュガーコート」：チョコレート特有の溶けやすさを、独自のシュガーコート技術で克服しました。真夏の移動や帰省時も、常温で安心してお持ち運びいただけます。(高温時は冷蔵庫で30分ほど冷やしてからお召し上がりください)

・こだわりの144層のパイ生地とまろやかクリーム：144層に重ねたサクサクのパイ生地に、チョコレート入りのまろやかなクリームをサンド。メリーが誇るミルフィーユの製法をベースにした贅沢な味わいです。

・夏にぴったりの「レモン」と「カカオ」の味わい：夏でもスッキリとお召し上がりいただけるよう、レモンとカカオの2種類のシュガーコートで仕上げました。

・冷やして“シャリッ”と新食感：冷蔵庫で30分ほど冷やすことで、シュガーコートならではの涼やかな食感の変化を楽しめます。



【商品概要】 ※価格は消費税込みです。 ※店舗により発売日が異なる場合がございます。

●商品名

シュガーコートミルフィーユ

●価格 (税込)

3,888円 30個入 (百貨店限定) / 2,592円 20個入 / 1,296円 10個入 / 702円 5個入 (百貨店限定) / 432円 3個入 (量販店限定)

●発売日

5月13日 (水)

●販売場所

全国百貨店・量販店のメリーチョコレート売り場

※直射日光、高温多湿な場所を避けて保存してください。

〈味について〉



レモン

甘酸っぱいホワイトチョコクリーム入りレモンクリームをパイでサンドし、レモン風味のシュガーでコーティング。爽やかな夏向けの味わいです。



カカオ

カカオパイにチョコレートクリームをサンドし、カカオマス入りシュガーでコーティング。カカオの香りとすっきりとした後味が特長です。

■ (株) メリーチョコレートカンパニー 広報宣伝部
〒143-0015 東京都大田区大森西7-1-14 電話 03-3763-5115