

森永製菓×キリンビバレッジ

午後の紅茶 ストレートティーベイクドショコラ
 午後の紅茶 ミルクティーデコレーションケーキ
 午後の紅茶 レモンティークリームサンドクッキー
 2023年1月17日(火) 期間限定で新発売

～チョコレートソムリエが提案！
 午後の紅茶の菓子と飲料で、幸せなペアリング～

森永製菓株式会社（東京都港区芝、代表取締役社長・太田 栄二郎）とキリンビバレッジ株式会社（東京都中野区、代表取締役社長・吉村 透留）は、「午後の紅茶 ストレートティーベイクドショコラ」、「午後の紅茶 ミルクティーデコレーションケーキ」、「午後の紅茶 レモンティークリームサンドクッキー」を共同開発し、森永製菓より2023年1月17日（火）から期間限定で新発売いたします。「午後の紅茶 ストレートティー／ミルクティー／レモンティー」の特長を生かし、菓子のおいしさを追求しました。

新型コロナウイルスの影響による昨今の環境変化から、自宅で菓子を楽しむ機会が増加していました^{※1}。中でも特に「リラックスできる、ほっと一息つける」というニーズは女性を中心に高くなりました^{※2}。

このようなお客様のライフスタイルやニーズの変化に伴い、年間で一番寒くなるこの時期に合わせて、「午後の紅茶」と一緒に、手軽に心がときめく幸せな“おうちティータイム”が楽しめる商品を開発しました。

※1 2020年5月 キリンビバレッジ調べ（菓子自購入喫食者 n=2054） ※2 2020年5月 キリンビバレッジ調べ（「家で1人で食べる」シーンでの喫食者ベース n=1,870）

さらに、森永製菓のチョコレートソムリエが提案する“菓子をよりおいしく楽しめる「午後の紅茶」とのペアリング”を、店頭や森永製菓のホームページで訴求し、菓子と「午後の紅茶」のペアリングにより、菓子と飲料双方の新たなおいしさや楽しみ方を提案します。



午後の紅茶
 ストレートティーベイクドショコラ



午後の紅茶
 ミルクティーデコレーションケーキ



午後の紅茶
 レモンティークリームサンドクッキー

■ チョコレートソムリエが提案する、おすすめペアリング

相性の良い食べ物と飲料と一緒に味わうことで、相乗効果により風味が高まったり、全く新しい味が生まれたり、よりティータイムが楽しめます。「午後の紅茶 ミルクティー」と「午後の紅茶 ミルクティーデコレーションケーキ」、「午後の紅茶 レモンティー」と「午後の紅茶 レモンティークリームサンドクッキー」の同じフレーバー同士も味を高め合いおすすめしますが、以下の組み合わせも楽しめます。



紅茶の華やかな香り、王道のおいしさ

「午後の紅茶 ストレートティー」×「午後の紅茶 ミルクティーデコレーションケーキ」

華やかな紅茶葉の香りが口に広がり、
ミルクティーケーキの甘さとのバランスが絶妙です。
お家で気軽にアフタヌーンティー気分が味わえます。



コク深く、爽やかな余韻

「午後の紅茶 ミルクティー」×「午後の紅茶 レモンティークリームサンドクッキー」

口の中でコクのあるミルクティーから、
軽やかなレモンティーの風味に移り変わっていく
2段階の変化を楽しめます。



カカオ香る、フルーティーなおいしさ

「午後の紅茶 レモンティー」×「午後の紅茶 ストレートティーバイクドショコラ」

紅茶葉のフルーティーで豊かな香りとレモンの爽やかな酸味によって、チョコレートの甘さのキレが良くなり、新感覚の爽やかな味わいが楽しめます。



まるでミルクココア・・・？

「午後の紅茶 ミルクティー」×「午後の紅茶 ストレートティーバイクドショコラ」

紅茶の豊かな香りとミルクの濃厚な味わいに、焼いたチョコレートの香ばしさがマッチしました。ミルクが優しく包み込み、まるでミルクココアを飲んでいるような一体感のある味わいです。



紅茶×チョコレートで、ティーモカ風に

「午後の紅茶 ストレートティー」×「午後の紅茶 ストレートティーバイクドショコラ」

華やかな紅茶葉の香りとチョコレートのコクがマッチし、まるで優しい味わいのティーモカのようなうま味や味の厚みが感じられます。



黒糖？モンブランケーキ？

「午後の紅茶 ミルクティー」×「午後の紅茶 ミルクティーデコレーションケーキ」

紅茶の豊かな香りとミルクの濃厚な味わいが、ケーキ部分の紅茶風味をより引き立たせ黒糖のようなコクが増し、ケーキのクリーム部分のミルク風味とも一体感があります。不思議とモンブランケーキのような味わいも感じられます。

チョコレートソムリエのご紹介

小野 隆（おの たかし） 森永製菓株式会社 研究所 シニアエキスパート チョコレートソムリエ

1989年に森永製菓株式会社に入社。チョコレートやビスケットの研究開発やチョコボールのプロダクトマネージャー、研究グループのR&D管理、新規技術開発担当、全国ビスケット協会技術委員長などを経て、洋菓子専門店『TAICHIRO MORINAGA』のシェフ兼テクニカルディレクターに就任。現在はロングセラー商品の活性化やチョコレートを中心とした新製品開発を行っている。またチョコレートソムリエとしてチョコレートの普及活動、楽しい食べ方提案を行っている。趣味としてお茶や発酵食品の探索、活動をする日々を過ごしている。



■商品概要

商品名	午後の紅茶 ストレートティーバイクドショコラ	午後の紅茶 ミルクティーデコレーションケーキ	午後の紅茶 レモンティークリームサンドクッキー
名称	準チョコレート	洋菓子	クッキー
内容量	89g	6個	8個
商品特長	「午後の紅茶 ストレートティー」ならではの華やかな紅茶葉の香りと焼いたチョコレートの香ばしさがマッチしたバイクドチョコレートです。 紅茶葉粉末量：2022年に発売した商品と比較して1.25倍。華やかな紅茶の風味がアップしています。	紅茶の豊かな香りとミルクの濃厚な味わいが特長の「午後の紅茶 ミルクティー」をイメージしたクリームをケーキでサンドし、チョコレートでデコレーションしました。	紅茶葉のフルーティーで豊かな香りとレモンの爽やかな酸味が特長の「午後の紅茶 レモンティー」をイメージしたクリームを、紅茶の豊かな香りが楽しめるクッキーでサンドしました。 紅茶葉粉末量：2019年に発売したレモンティーサンドクッキーと比較して1.1倍。爽やかな紅茶の風味がアップしています。
	「午後の紅茶」のデザインを踏襲し、一目でコラボ商品であることが認識できるデザイン		
希望小売価格	オープン価格	オープン価格	オープン価格
発売日	2023年1月17日（火） ～無くなり次第終了	2023年1月17日（火） ～無くなり次第終了	2023年1月17日（火） ～無くなり次第終了
発売地区	全国/コンビニエンスストア・ 駅売店を除く全ルート	全国/コンビニエンスストア・ 駅売店を除く全ルート	全国/全ルート
JANコード	4902888251399	4902888251344	4902888257797