

2024年3月19日

「パンとエスプレッソと」×「フィラデルフィア」コラボ企画 「フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」と 人気ベーカリーのフレンチトーストが禁断の贅沢コラボ！

3月25日(月)より首都圏6店舗にて期間限定販売

森永乳業(本社:東京都港区、社長:大貫 陽一)は、株式会社日と々と(本社:渋谷区、代表取締役 山本拓三)が運営する人気ベーカリーカフェ「パンとエスプレッソと」とコラボし、「フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」の贅沢感を存分に味わえるコラボメニューを3月25日(月)より、関東圏の6店舗で展開します。

「フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」は、外側にはココが特長のチェダー、内側にはクリーミーな味わいのクリームチーズが入った、スライスタイプでは日本初※となる3層構造チーズとして2016年に発売しました。加熱するとチーズが豊かに香り立ち、クリーミーでなめらかなクリームチーズの芳醇な味わいと3層ならではのボリューム感を体験いただけることから、チーズ好きのお客さまを中心に支持されてきました。

※MINTeL社製品データベースを用いた調査結果、2016年当社調べ

また、「パンとエスプレッソと」は、看板商品のキューブ型の食パン「ムー」などで人気のベーカリーカフェです。パンのテイクアウトはもちろんのこと、「ムー」を使ったスイーツなどをはじめ、店内で焼き上げたパンをアレンジしたメニューをイートインで提供しています。

今回のコラボレーションは、パンと一緒に食べていただくことでおいしさが引き立つ「フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」をより多くの方に知っていただきたいと考え、当社より人気のベーカリーのプロのパン職人に相談を持ち掛けたことがきっかけとなり実現した企画です。販売するメニュー「贅沢 3層チーズのモンティクリスト」は、フレンチトーストに生ハムと「フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」を合わせた甘しょっぱい味わいが特長です。「ムー」のもっちりとした食感とクリームチーズのクリーミーな食感、チェダーチーズの濃厚な味わいを1度にお楽しみいただけます。チーズは3層構造なので、きれいな断面もお楽しみいただけます。お食事だけでなくスイーツの時間にもおすすめです。なお、コラボメニューはイートインでもテイクアウトでもお楽しみいただけます。

また、コラボメニューの発売に加えて、「パンとエスプレッソと」監修のもと、ご家庭でもお店で提供している味を楽しんでいただけるようにアレンジした再現レシピをフィラデルフィアブランドサイトで公開いたします。

・再現レシピ：<https://www.happy-philly.jp/recipe/usual398/>



(テイクアウト用)



(断面)

■メニュー概要

メニュー名:贅沢3層チーズのモンティクリスト

価格:620円(税込)

期間:3月25日(月)~5月6日(月) ※なくなり次第終了

対象店舗:首都圏6店舗

パンとエスプレッソと(東京都渋谷区)、パンとエスプレッソと東京&TOKYO(東京都千代田区)、
むうや(東京都墨田区)、パンとエスプレッソと由比ガ浜商店(神奈川県鎌倉市)、
パンとエスプレッソと湘南と(神奈川県藤沢市)、パンとエスプレッソと花束を(神奈川県海老名市)

■コラボレーションの背景(森永乳業フィラデルフィアブランド担当より)

「パンとエスプレッソと」様は、毎日味わうものだからこそ、素材やクオリティにこだわりを持ち、「日々の」ちょっとした幸せを提供されています。「フィラデルフィア」シリーズも同様に「日々の」食卓へ幸せをお届けするブランドであり、その想いを一緒にお客さまにお伝えしたいと思い、当社からご相談したところ、ご快諾いただきました。

味わいや食感にこだわったキューブ型食パン「ムー」と、1枚のおいしさにこだわった「フィラデルフィア 贅沢3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」を組み合わせることで、身近な食材だけど最高に贅沢な時間をご提供できると考えています。4月から新生活が始まり、あわただしい日々になる方が多いと思いますが、頑張る自分へのご褒美としてお召し上がりいただくと嬉しいです。

■「パンとエスプレッソと」のメニュー開発のご担当より

今回3層チーズの印象は、濃厚でクリーミーな味わいかつ断面が美しいからこそ食べる過程がとても楽しい商品だと感じました。だからこそ商品の魅力・面白さを活かせるようなパンにしたいと思いレシピを考えました。弊社の看板商品であるバターの香り豊かな「ムー」をアパレイユに漬け込みさらにリッチな味わいに仕上げ、そこに今回は3層チーズを合わせる事により、よりマイルドでコク深い味わいに引き立てられた商品になったと思います。食べる際のカットした断面も他のチーズでは出せない体験で食べる楽しみもある商品です。

レシピ開発は実は最初の閃きのものが今回の完成形でした。それだけに3層チーズのクオリティが高く、想像していた味わいをトッピングするだけで表現することができました。是非この機会にお召し上がり下さいますと幸いです。

■ご家庭でもできる！再現レシピ

<https://www.happy-philly.jp/recipe/usual398/>



★材料 (2人分)

キューブ型食パン「ムー」【パンとエスプレッソと】1個
フィラデルフィア贅沢3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ3枚
生ハム2枚

<アパレイユ>

卵 1/2個
砂糖 30g
生クリーム 100ml
森永のおいしい牛乳 50ml

<仕上げ> はちみつ適量ブラックペッパー適量

★作り方

下準備

- ・「ムー」は3等分にスライスし、このレシピではそのうち2枚を使用します。
 - 👉ムーがない場合は市販のミニ食パンでも代用可能(リッチなタイプがオススメ◎)
- ・オーブンは190°Cに余熱し、天板にオーブンペーパーを敷きます。

- ① 「ムー」の真ん中に切り込みを入れます。
- ② アパレイユは全材料をよく混ぜ合わせ、①を入れ2時間以上浸してなじませます。
 - 👉生クリームがない場合は同量の牛乳でも代用可能
- ③ ②に生ハムと半分に切った3層チーズをそれぞれ挟み、ブラックペッパーを少々かけます。天板にのせて190°Cのオーブンで約12分焼きます。一旦取り出し、パンの上に3層チーズをのせて約5分焼きます。器に盛り付け、お好みでブラックペッパーとはちみつをトッピングして仕上げます。

*このレシピにはちみつを使用しています。 1歳未満のお子さまには食べさせないでください。

■「フィラデルフィア 贅沢 3層仕立ての濃厚クリーミーチーズ」



クリーミーなクリームチーズを濃厚なチェダーで包み込んだ、3層構造の贅沢なチーズです。加熱するとクリームチーズがとろ〜り柔らかな食感に。当社クラフトスライスチーズに比べて厚さ2倍。休日のちょっと贅沢な朝食にぴったりです。

希望小売価格:290円(税別) 内容量99g 賞味期限9か月(要冷蔵)