

2022年12月13日

キリンビバレッジ×森永製菓

「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」

2023年1月17日（火）期間限定で森永製菓より新発売！

～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～

キリンビバレッジ株式会社（社長 吉村透留、以下 キリンビバレッジ）と森永製菓株式会社（社長 太田栄二郎、以下 森永製菓）は、「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」を共同開発し、森永製菓より2023年1月17日（火）から全国で期間限定で新発売します。

新型コロナウイルスの影響による環境変化から、自宅で菓子を楽しむ機会が増加しました^{※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=2,054）

※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）

本商品は、「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」のそれぞれの特長を生かして、菓子のおいしさを追求しました。

また、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、「午後の紅茶」の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。

① 「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 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ています。今回の「午後の紅茶 ストレートティーバイクドショコラ」に使用した紅茶葉粉末量は、2022年に発売した「午後の紅茶 ストレートティーバイクドチョコ」と比較して1.25倍に増やすことで、華やかな紅茶の風味をより感じられるようにしました。



② 「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。



③ 「午後の紅茶 レモンティークリームサンドクッキー」

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。今回の「午後の紅茶 レモンティークリームサンドクッキー」に使用した紅茶葉粉末量は、2019年に発売した「午後の紅茶 レモンティーサンドクッキー」と比較して1.1倍に増やすことで、爽やかな紅茶の風味をより感じられるようにしました。



キリングループは、自然と人を見つめるものづくりで、「食と健康」の新たなよろこびを広げ、こころ豊かな社会の実現に貢献します。

* 添付資料・商品概要・チョコレートソムリエが提案する、おすすめペアリング 2枚

（お客様お問い合わせ先）

【飲料について】キリンホールディングス株式会社 キリンビバレッジお客様相談室（フリーダイヤル）0120-595955

【菓子・キャンペーンについて】森永製菓株式会社 お客様相談室（フリーダイヤル）0120-560-162

■ 添付資料：商品概要・チョコレートソムリエが提案する、おすすめペアリング

1. 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
画像			
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ています。今回の「午後の紅茶 ストレートティーバイクドショコラ」に使用した紅茶葉粉末量は、2022年に発売した「午後の紅茶 ストレートティーバイクドチョコ」と比較して1.25倍増やすことで、華やかな紅茶の風味をより感じられるようにしました。	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。今回の「午後の紅茶 レモンティークリームサンドクッキー」に使用した紅茶葉粉末量は、2019年に発売した「午後の紅茶 レモンティーサンドクッキー」と比較して1.1倍に増やすことで、爽やかな紅茶の風味をより感じられるようにしました。
	「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です。		
希望小売価格	オープン価格		
販売元	森永製菓株式会社		
発売日	2023年1月17日（火） ～無くなり次第終了		
発売地区／発売チャンネル	全国／コンビニエンスストア・ 駅売店を除く全チャネル		全国／全チャネル

2. 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 ストレートティーベイクドショコラ」

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を楽しめます。



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 ストレートティーベイクドショコラ」

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 ストレートティーベイクドショコラ」

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ま味や味の厚みを感じられます。



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従事。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。

