

2016年1月21日

**しゅんわりとろけるムースのような
新食感マシュマロスイーツ
「マッシュボン〈恵みのラ・フランス〉」
1月26日新発売**

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、マシュマロ複合菓子の特許製法（2014年取得）により開発した、新食感のチョコレート菓子「マッシュボン〈恵みのラ・フランス〉」を、1月26日（火）より、全国のスーパー、コンビニエンスストアで新発売いたします。

「マッシュボン〈恵みのラ・フランス〉」は、しっとりしたビスケットにラ・フランスピューレで風味づけたしゅんわりとろける食感のマシュマロをのせ、さらにほんのりビターなチョコレートで薄くコーティングしたチョコレート菓子です。パリッとしたチョコレートの食感、しゅんわりとろける繊細なマシュマロの食感と口の中で広がる華やかな香りと味わい、ビスケットの3つの組み合わせが絶妙なバランスのおいしさで、日常のくつろぎ時間を素敵に彩り、チョコレート市場を盛り上げてまいります。

■商品特長

- ・しっとりしたビスケットの上にラ・フランスピューレで風味付けしたマシュマロを絞り、チョコレートで薄くコーティングしました。パリッとしたチョコレートの食感と、しゅんわりとろけるマシュマロ、ビスケットの組み合わせが絶妙なバランスです。
- ・ぼってりとした、かわいらしい形です。
- ・マシュマロを使用することで、食べ始めから香り立ちの良さを感じることができます。

■商品概要

商品名	マッシュボン 〈恵みのラ・フランス〉
名称	チョコレート菓子
内容量	5個
参考小売価格	260円（税別）／281円（税込）
発売日	2016年1月26日～3月末予定
発売地区	全国・全ルート
ターゲット	40～50代女性
JANコード	4902888219542



■森永のマシュマロについて

マシュマロは、フローズンスモアやマシュマロヨーグルトなど、最新のトレンドスイーツとして改めて注目を集めています。森永製菓では、1899年の創業時に最も力を入れて販売していた商品で、アメリカで「エンゼル・フード」と呼ばれていたことから、エンゼルをコーポレートマークに取り入れています。このように、マシュマロは森永製菓の象徴ともいえるお菓子で、現在ではマシュマロを用いた「エンゼルパイ」が1961年の発売以来、多くの皆様にご愛顧いただいています。長年にわたるマシュマロの研究は、製造技術・設備・ノウハウを更に進化させ、この度新たにマシュマロ複合菓子製法の特許を取得しました。この製法により、いつまでもしゅんわりとろける繊細なマシュマロとビスケットをチョコレートで包んだ新食感チョコレート菓子が実現できました。当社ならではのノウハウを活かした本商品の発売により、大人女性のくつろぎ時間を贅沢に演出し、チョコレート市場を盛り上げます。

■ネーミング

マシュマロからの「マッシュ」と「ボン」【意図①bon(=good・niceにあたる仏語)、意図②「ボンボンショコラ(専門店のようないちタイプのショコラの総称)」、意図③Bomb(=爆弾・爆発。口の中でおいしさが弾けるさま)】からの造語。品質の世界観と語感の良さから命名しました。

■販促

大人の女性に向けて、商品の価値を分かりやすく訴求するweb動画の配信等を予定。