

NEWS RELEASE

菓子(チョコレート)

2019 年 1 月 8 日

寒い季節にぴったりの香ばしくコク深い味わい

「マカダミア焦がしバターキャラメル」

1 月 15 日新発売

株式会社 明治(代表取締役社長:松田 克也)は、ロングセラーブランド「マカダミアチョコレート」より、「マカダミア焦がしバターキャラメル」を 2019 年 1 月 15 日(火)から全国で発売します。

特長①

サクッとやわらかなマカダミアナッツを
焦がしバター香る
キャラメルチョコレートで包み込んだ

特長②

焦がしバターのアクセントで
より香ばしい、コク深い味わいに
仕上げた



「マカダミア焦がしバターキャラメル」
参考小売価格:220 円(税別)/237 円(税込)

「マカダミア焦がしバターキャラメル」は、サクッとやわらかなマカダミアナッツを、焦がしバター香るキャラメルとミルクのコクを味わえるチョコレートで包みました。

焦がしバターキャラメルの香ばしくコク深い味わいと、マカダミアナッツの繊細な風味の組み合わせをお楽しみいただけます。コクのある味わいが寒い冬の季節にぴったりです。

またパッケージは、焦がしバターキャラメルやミルクが織りなす香ばしくコク深い味わいが感じられるよう、温かみや深みのあるカラーリングで仕上げました。

近年、抹茶やいちごなどのフレーバー系のナッツチョコレートの市場が盛り上がりを見せる中、季節性を意識した味わいの当商品の発売を通じて、若年層を中心とした新規顧客を獲得し、ナッツチョコレート市場のさらなる拡張・活性化を図ってまいります。

■ ナッツへのこだわりが詰まった「マカダミアチョコレート」

マカダミアナッツの風味を活かす、「トラディショナルロースト製法」。

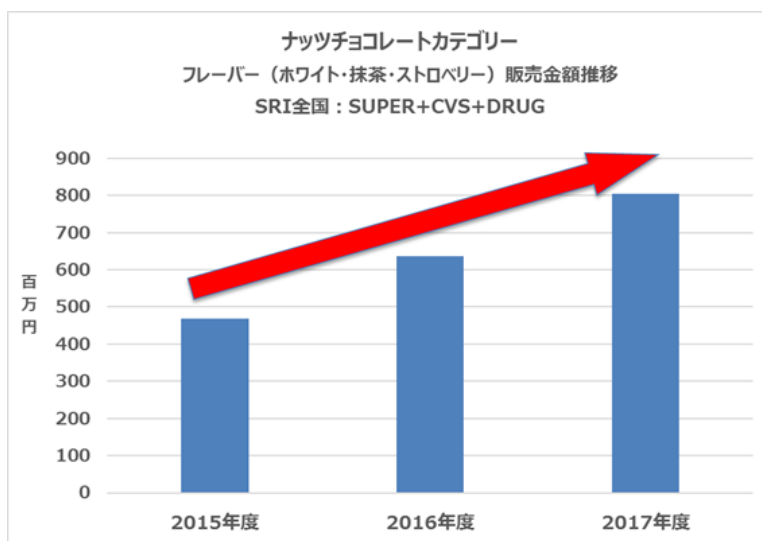
やわらかなマカダミアナッツの深く上品な風味を活かしたい。それを叶えるのが、熱い油の中でじわじわ熱する「トラディショナルロースト製法」。一粒一粒ほどよく芯まで火が通る、昔ながらの製法です。

■商品概要

商 品 名	マカダミア焦がしバターキャラメル
価 格/内 容 量	参考小売価格:220 円(税別)/237 円(税込) /9 粒
発売日/発売地区	2019 年 1 月 15 日/全国
特 長	●サクッとやわらかなマカダミアナッツを、焦がしバター香るキャラメルとミルクのコクを味わせるチョコレートで包みました。 ●焦がしバターキャラメルの香ばしくコク深い味わいと、マカダミアナッツの繊細な風味の組み合わせをお楽しみいただけます。 ●コクのある味わいが寒い冬の季節にぴったりです。
栄養成分表示 (1 箱[63g]当たり)	エネルギー 379kcal、たんぱく質 3.4g、脂質 26.5g、炭水化物 31.9g、食塩相当量 0.07g
ターゲット	20～30 代を中心に幅広く

■ フレーバー系ナッツチョコレートの市場が盛況です！

近年、抹茶やいちごなどのフレーバー系ナッツチョコレートを各社が投入し、市場が盛り上がってきています。2018 年 6 月より当社が期間限定販売した「マカダミアふわりほうじ茶」(現在は終売)も大好評となりました。シーズン、トレンドを意識したフレーバー系ナッツチョコレートをタイムリーに発売することで、若年層を中心とした新規顧客の獲得と、ナッツチョコレート市場のさらなる拡張・活性化を図ってまいります。



2018 年 6 月より期間限定販売、大好評となった
「マカダミアふわりほうじ茶」

※現在は販売を終了しています

【この件に関するお問い合わせ先】 株式会社 明治 広報部
〒104-8306 東京都中央区京橋 2-2-1 TEL:03-3273-0700 FAX:03-3273-0900
メールアドレス:meiji.kouhou@meiji.com

※製品写真をご希望の際は、お手数ですが上記宛先にご連絡ください。

【紙面掲載用のお問い合わせ先】 明治 お客様相談センター TEL:0120-041-082