

2019年11月

「ピノ」、「マウンレーニア」史上初、和の料理人との共創  
日本一予約が取りづらいといわれる日本料理「くろぎ」主人の黒木純氏監修の期間限定商品

「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」11月25日(月)新発売

「マウンレーニア 黒蜜きな粉ラテ」12月3日(火)新発売

「ピノ」×「マウンレーニア」×上野「廚 otona くろぎ」  
期間限定コラボメニュー 11月21日(木)から提供!

森永乳業株式会社(本社:東京都港区、社長:宮原道夫)は、「ピノ」、「マウンレーニア」シリーズから、東京芝大門の東京割烹の名店、日本料理「くろぎ」主人の黒木純氏監修による、こだわりの“和の真髄”をこめた、「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」を11月25日(月)に、「マウンレーニア 黒蜜きな粉ラテ」を12月3日(火)にそれぞれ期間限定で新発売いたします。

世界的スポーツの祭典が2020年に東京にて開催されることが決定した2013年より、和食材への注目が高まっています。2018年度の和をテーマにしたアイスクリーム・チルドカップ飲料カテゴリーの売上は2013年度比で107%と着実に伸長してきており(※)、今後も新たな和の楽しみ方が広がることや幅広い商品展開により、市場の拡大が期待されています。

※当社調べ 2013年度、2018年度の当社出荷金額

森永乳業は、新しい食材の組み合わせや味わい、食シーンなどを提案することで食の楽しさやニュースを提供し続けていきたいと考えています。「ピノ」の「一粒の幸せ」、「マウンレーニア」の「ほどけるひとくち」というブランドコンセプトを大切にしながら、日本一予約が取りづらいといわれる、日本料理「くろぎ」主人の黒木純氏とコラボレーションしました。近年和への意識が高まる中で、洋と和を融合した新たな味わいを提案してまいります。

このたび新発売する「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」は、なめらかな焦がしみたらしキャラメルアイス、口どけの良いミルクチョコでコーティングしたひとくちタイプのアイスです。焦がしキャラメルアイスにほど良い塩味と香ばしい風味の醤油を配合することで、焦がしみたらしキャラメルの味わいを表現し、さらに豆乳を配合してすっきりとした甘さに仕上げました。

「マウンレーニア 黒蜜きな粉ラテ」は、ブラジル政府公認の「コーヒー鑑定士」の資格をもつ当社の研究員が厳選したアラビカ種のコーヒー豆を100%使用しています。黒蜜の上品な甘さや、きな粉の香ばしい香り、豆乳のすっきりとした後味を絶妙に調和させ、新たな味わいのフレーバーコーヒーに仕上げました。

さらに、商品の発売を記念して、11月21日(木)～12月15日(日)までの期間限定で、黒木純氏が手掛ける上野の甘味処「廚 otona くろぎ」にて、「ピノ」、「マウンレーニア」とのコラボメニューを提供します。

ぜひ、「ピノ」、「マウンレーニア」×「くろぎ」がお届けする“和の真髄”を商品やコラボメニューでご堪能ください。



## ■日本料理「くろぎ」主人の黒木純氏の商品・素材へのこだわり

### <商品>

・「ピノ 焦がしみたらしキャラメル」～“和の真髓”を注いだ、甘味、香り、こくが引き立つ新しい「ピノ」～  
“和の真髓”と「ピノ」のもつ「一粒の幸せ」という、口に入れた時に広がる幸せなおいしさのバランスを意識しながら、これまでの「ピノ」にはない風味をいかに表現するかにこだわりました。アイスとしての甘味や香りはもちろん、みたらしのもつ塩味やこくを引き出し、新しい「ピノ」を作り上げました。

・「マウントレーニア 黒蜜きな粉ラテ」～「くろぎ」の流儀が込められた豆乳仕立てのコーヒー～

こだわりのエスプレッソのほどよい苦みと、たっぷりミルクの絶妙なハーモニーに、こころがゆっくりとほどけていく「ほどけるひとくち」の世界観を大切にし、そこに、日本料理人として、和食で最も重要な「出汁」の旨味をあたかも感じさせるような、黒蜜の上品な甘さやきな粉の香ばしい香り、豆乳のすっきりとした後味を絶妙に調和させ、新たな味わいのコーヒーに仕上げました。

### <素材>

共通する素材「豆乳」～大豆は日本人の心。日本料理人だからこそ大切にしたい～

豆乳の原料は大豆。大豆は「畑のお肉」と言われるように、古来より貴重な栄養源であっただけでなく、味噌や醤油の原料になるなど、日本の食文化や日本人の味覚と非常に密接な存在です。

日本料理人として、いかにこの大豆から生まれた豆乳の味や香り、すっきりとした後味などの特徴を活かせるかを意識しながら心掛けました。

## 1. 商品特長

### <2品共通>

- ①東京芝大門の日本料理「くろぎ」主人の黒木純氏監修による、こだわりの“和の真髓”をこめた商品です。
- ②2020年3月頃までの期間限定発売です。

### <ピノ 焦がしみたらしキャラメル>

- ①なめらかな焦がしみたらしキャラメルアイスを、口どけの良いミルクチョコでコーティングしたひとくちタイプのアイスです。
- ②焦がしキャラメルアイスにほど良い塩味と香ばしい風味の醤油を配合することで、焦がしみたらしキャラメルの味わいを表現し、さらに豆乳を配合してすっきりとした甘さに仕上げました。

### <マウントレーニア 黒蜜きな粉ラテ>

- ①ブラジル政府公認の「コーヒー鑑定士」の資格をもつ当社の研究員が厳選したアラビカ種のコーヒー豆を100%使用しています。
- ②黒蜜の上品な甘さやきな粉の香ばしい香り、豆乳のすっきりとした後味を絶妙に調和させ、新たな味わいのコーヒーに仕上げました。

## 2. 商品概要

①商品名	ピノ 焦がしみたらしキャラメル	マウントレーニア 黒蜜きな粉ラテ
②種類別	アイスマルク	乳飲料
③包装形態	外装フィルム、紙カルトン、樹脂トレー	アセプティックカップ
④内容量	60ml(10ml×6粒)	240ml
⑤保存方法	要冷凍(-18℃以下)	要冷蔵(10℃以下)
⑥カロリー	33kcal/(1粒10ml当たり)	157kcal(240ml当たり)
⑦主要ターゲット	20～30代男女	30代男女
⑧主要売場	コンビニエンスストア、量販店、一般小売店	コンビニエンスストア、量販店、一般小売店、自販機
⑨希望小売価格	180円(税別)	180円(税別)
⑩発売日・地区	11月25日(月)・全国	12月3日(火)・全国
⑪JANコード	4902720 139168	4902720 140751

### 3. コラボメニュー詳細

#### **「ピノ」「マウントレーニア」×「廚 otona くろぎ」期間限定コラボメニュー11月21日(木)から提供！**

商品発売を記念して、11月21日(木)～12月15日(日)までの期間限定で、黒木純氏が手掛ける上野の甘味処「廚 otona くろぎ」にてコラボメニューを提供します。

和食を極めた黒木純氏が、今回の「ピノ」と「マウントレーニア」にそそいだ“和の真髓”を、期間限定のコラボメニューでご賞味いただけます。ぜひ、この機会に「ピノ」「マウントレーニア」×「廚 otona くろぎ」の特別な味をご堪能ください。

#### <メニュー紹介>



#### ◆「かき氷 焦がしみたらしキャラメル」

単品 1,850 円(税込)

ほんのり甘じょっぱい「みたらし風味のキャラメル」を、自家製のミルクが染みたかき氷にたっぷり掛けました。チーズクリームやこしあんをあしらひ、濃厚ながらも口溶けすっきりな「くろぎ」の王道かき氷です。仕上げのチョコ蜜で、「ピノ」仕立ての完成です。

#### ◆「和パフェ 黒蜜きなこラテ」

単品 1,550 円(税込)

さまざまな和の甘味の中に珈琲の風味を重ね、黒蜜きなこラテの和パフェに仕上げました。豆乳寒天や、定番の「黒蜜きなこソフトクリーム」も豆乳仕立てに。風味豊かな和パフェをご堪能ください。

#### <店舗概要> 「廚 otona くろぎ」料理屋が生み出す今までに無い、和菓子の進化。

～「廚」の意味でもある「職人の手仕事」一つ一つをお客さまにお伝えしたい～



本家くろぎの「料理屋の和菓子」とは何かを考えたとき、臨場感あふれるステージに、職人たちのさまざまな思いを込め、目の前のお客さまに作りたての最高の状態で美味しさを提供したい、それが「くろぎらしさ」なのではないかと考えました。「和菓子」とは何か、「真の甘味」とは何か、言葉の意味を五感で味わえるような「くろぎのおもてなし」をお伝えしたいと考えます。

- ・コラボメニュー提供期間: 11月21日(木)～12月15日(日)
- ・営業時間: 日～木 10時～20時(19時L.O) 金・土 10時～24時(23時L.O)
- ・場所: 〒110-0005 東京都台東区上野3丁目24-6 PARCO\_ya 1階
- ・<https://parcoya-ueno.parco.jp/shop/detail/?cd=011066>

※期間中、通常商品の「和パフェ 黒蜜きなこ」は販売いたしません。

#### 4. お問い合わせ先

<お客さまからのお問い合わせ先>

お客さま相談室

フリーダイヤル 0120-082-749(「ピノ」・冷菓)

フリーダイヤル 0120-369-744(「マウントレニア」・ビバレッジ)

<森永乳業ウェブサイト>

<https://www.morinagamilk.co.jp>

<「ピノ」ブランドサイト>

<https://www.pinoice.com>

<「マウントレニア」ブランドサイト>

<https://mtrainier.jp/>

<「マウントレニア」公式 Facebook ページ>

<https://facebook.com/mtrainier.jp/>

<「マウントレニア」公式 Instagram>

<https://www.instagram.com/mtrainier.official/>

以上

#### <参考資料>



#### ■日本料理「くろぎ」について

東京 芝大門の「日本一予約が取りづらい」といわれる知る人ぞ知る 割烹の名店。

選りすぐりの食材、技、知見を一堂に集め、旬を大切に、気迫と感性が紡ぐ洗練された日本料理を作り上げます。「くろぎ」の料理は、多くの人々の心を躍らせ、憧れと名声を博しています。

▶<http://www.kurogi.co.jp/index.html>

#### ■日本料理「くろぎ」主人 黒木 純について

- 1978 宮崎県有数の割烹料理店を営む両親の下に生まれる。料理人を目指して上京。名だたる名店で修業を重ね、経験と技を積み上げ、2010年に東京 湯島「くろぎ」のオーナーシェフとなる。
- 2012年10月にオンエアされた「アイアンシェフ」では、新たな「和の鉄人」として登場し、若き鉄人として注目を集める。「日本料理界の牛若丸」と言われ、過去最高点の99点を挙げる。
- 2014年「和菓子文化の発展」という志を掲げ、本郷の東京大学構内に隈研吾氏設計による和菓子店「廚(くりや)菓子 くろぎ」をオープンさせる。
- 2016年3月よりJAL機内食ビジネスクラス担当。6月より好評のため4路線を21路線に拡大。4月 東京銀座「GINZA SIX」に、京都の老舗茶舗「福寿園」と共通の信念で協同し、「茶の心」と「日本料理の心」、二つの心を込めた「くろぎ茶々」をオープン。
- 2017年3月に本家「くろぎ」が、お客さまにより一層の手厚いおもてなしをするために芝大門へ移転。日本料理研鑽会の一員となり、和食文化発展の一翼を担う。
- 6月、ラグジュアリークルーズが堪能できる日本最大の客船で洋上のオアシスと言われる「飛鳥Ⅱ」の「2017年日本一周グランドクルーズ」で特別ディナーを提供。
- 11月、上野パルコヤ1階に隈研吾氏設計で、作りたての理念はそのままに大人のためのスイーツが嬉しい「廚 onona くろぎ」オープン。
- 2018年3月、中国上海 北外灘「ホテルベラージオ上海」に隈研吾氏設計で「くろぎ上海」をオープン。アリババランキングアプリで開業21日にして第一位になる。
- 2019年4月からJR東日本の本格的クルーズトレイン「TRAIN SUITE 四季島」で和食の提供開始。4月29日に、本物の和食を中国国内で普及していくことを目的とした「日本料理アカデミー・中国」が発足し、黒木 純が理事長に就任。