

羽田/成田
空港限定！

ふわとろ・サクサクの新食感！

『焼マシュマロ・タルト スモア(S'MORE)』新発売

ディアンドエヌ エーエヌイー フェスタ
D&NコンフェクショナリーとANA FESTAが共同開発

空港内ギフトショップを運営する ANA FESTA 株式会社(本社：東京都大田区、代表取締役社長：小山田 亜希子、以下：ANA FESTA)は、株式会社ドトール・日レスホールディングスグループ傘下の D&N コンフェクショナリー株式会社(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：稲森 六郎、以下：D&N コンフェクショナリー)と共同開発した『焼マシュマロ・タルト スモア(S'MORE)』[※]を「ANA FESTA」羽田空港/成田空港売店限定にて、2017 年 3 月 8 日より発売いたします。

※「S'MORE」とは？

もともとはキャンプなどでマシュマロを焼き、チョコレートとグラハムクラッカーなどでサンドして食べる、アメリカで大変ポピュラーなデザート菓子。子供が食べ終えたときにあまりのおいしさに『Give me s'(some) more! (もうひとつ頂戴！)』というのがその語源と言われています。

■ ANA FESTA と D&N コンフェクショナリーが共同開発

『焼マシュマロ・タルト スモア(S'MORE)』は、両社が 2016 年 6 月よりプロジェクトを立ち上げて開発した商品です。実際に店頭でお客様の声をお聞きしている ANA FESTA のキャストが商品づくりに参加し、味・大きさ・パッケージ・価格に至るまで細かな意見を反映させ、何度も試作を重ねた末に完成した逸品です。

当商品の開発において味の設計の次に難しかったのが、マシュマロの食感と形状です。常温では弾力性があるマシュマロを、食べた瞬間にふわとろ感を得られるよう工夫。さらに、やわらかくても食べやすいよう、試行錯誤しました。両社は、開発に 8 ヶ月もの期間をかけた同商品が『MADE IN TOKYO』の“新しい東京土産”として多くのお客様から支持されることを目指しています。

■ 商品概要

- [商品名] 『焼マシュマロ・タルト スモア(S'MORE)』
 [価格] 4 個入り 650 円 (税抜)
 8 個入り 1,200 円 (税抜)
 [発売日] 2017 年 3 月 8 日
 [賞味期限] 45 日間 (常温保存)
 [販売箇所] ANA FESTA 羽田空港売店、成田空港売店
 ※次頁参照
 [URL] <https://www.anafesta.com/information/106>



《4つのこだわり！》

【クーベルチュール】
ベルギー産クーベルチュールを使用したチョコレートに S'MORE のロゴを入れました。

【焼きチョコレート】
マシュマロの下にはカカオの苦味を効かせた焼きチョコレートを入れ、ザクザクとした食感を楽しめます。

【マシュマロ】
オリジナル配合で製造したマシュマロは、従来とは異なるふわふわの食感を実現。フランス産「ロレーヌ岩塩」がほんのり感じられ、甘さを引き立てます。また、一つ一つ丁寧に焼き目を入れました。

【焼きタルト】
サクッとした食感を出すため、全粒粉を使用したグラハム生地にクリームチーズを練りこみ、マシュマロが崩れないよう、タルト型にすることで、食べやすくなりました。

《オススメの食べ方！》

常温でももちろん、電子レンジ 500W で 5 秒ほど温めていただくと、出来立てのようなとろりとした食感をお楽しみいただけます。

■ 取扱い店舗



空港	店名	営業時間
羽田	羽田 53 番ゲートギフト店	6:00~20:00
	羽田 65 番ゲート店	6:00~20:00
	羽田 66 番ゲートギフト店	6:00~20:00
	羽田 B1 フロアギフト店	8:00~21:30
	羽田 61 番ゲート店	6:00~20:00
	羽田国際線ロビーギフト店	6:00~23:00
	羽田国際線 TOKYO SOUVENIR SHOP SOUTH	6:00~24:30
	羽田南バスラウンジギフト店	6:00~バスラウンジ最終便
	羽田到着ロビーギフト店	8:30~22:30
	羽田北バスラウンジギフト店	6:00~バスラウンジ最終便
成田	成田 2 ビルロビー店	7:30~21:00
	成田 V STORE 店	5:00~22:00
	成田 1 ビル国内ゲート店	7:30~最終便

■ 企業概要

【D&N コンフェクショナリ-株式会社】 (<http://www.dn-con.co.jp/>)



D&N コンフェクショナリ-株式会社は、創業当初より、グループ会社である株式会社ドトールコーヒー(全国のドトールコーヒーショップ)や日本レストランシステム株式会社(洋麺屋五右衛門等)への生・冷凍各種ケーキおよび焼菓子の OEM 共有をはじめ、グループ以外のホテル・レストラン・カフェ等へも数多くの OEM 商品供給を行ってまいりました。そうした経験を通じて培ってきた独自の企画力・開発力・製造力などの自社ノウハウを広くご提供すると同時に、売場演出・販売促進のご支援など、洋菓子販売全般にわたってのトータルなサービスの提供も行っております。

[社 名] D&N コンフェクショナリ-株式会社
 [代表者] 稲森 六郎
 [設 立] 2008 年 8 月 1 日
 [所在地] 東京都渋谷区神南 1-10-1

[資本金] 8,000 万円
 [売上高] 35 億円 (2015 年度)
 [株 主] ドトール・日レスホールディングス株式会社
 [従業員数] 240 名 (2016 年 4 月 1 日)

【ANA FESTA 株式会社】 (<http://www.anafesta.com>)

ANA FESTA

ANA が就航する国内 34 空港に店舗を構える「ANA FESTA」では、各地の名産品や飛行機グッズ・旅行カバンなどを販売するギフトショップや、スピーディーに食事を提供するフードショップを展開。

その地域ならではの商品を中心に、現地スタッフが厳選し、お客様の様々なニーズにお応えできるよう幅広い品揃えを心掛けています。また、当店オリジナル商品の開発や提案にも力を注いでいます。



[社 名] ANA FESTA 株式会社
 [代表者] 小山田 亜希子
 [設 立] 1986 年 4 月 21 日
 [所在地] 東京都大田区羽田空港 3-3-2
 東京国際空港第一旅客ターミナルビル内

[資本金] 5,000 万円
 [売上高] 226 億 5,900 万円 (2015 年度)
 [株 主] 全日空商事株式会社
 [従業員数] 851 名 (2016 年 4 月 1 日現在)

<商品についてのお問合せ先>

ANA FESTA 株式会社 営業部 商品チーム 黒田・岡野
 TEL : 03-6700-5370 月~金曜日(祝日を除く) 09:00~18:00

<本件に関する報道関係の方のお問合せ先>

全日空商事株式会社 経営企画部 広報担当 早藤・森川・中島
 TEL : 03-6735-5090 FAX : 03-6735-5035