

直火オーブンで焼き上げた「焼スイーツ」シリーズに秋限定の新商品！
香ばしいアーモンドプラリネと濃厚なチョコレートの味わいを一度に楽しめるデザート
「焼スイーツ とろ〜りプラリネショコラ」を発売

2019年9月3日（火）より、全国で新発売

オハヨー乳業株式会社（本社：岡山市中区、代表取締役社長：野津 基弘）は、本格デザート「焼スイーツ」シリーズの新商品として、秋限定の「焼スイーツ とろ〜りプラリネショコラ」を9月3日（火）から全国で発売いたします。



■商品特長（ここがポイント！）

- **秋限定！焼スイーツシリーズから「チョコ×アーモンドプラリネ」の新味が登場！**
ベルギー産チョコレートを使用した生チョコソースに、香ばしいアーモンドプラリネ※のペーストを合わせた、とろけるような食感の本格チョコデザートです。程よい甘さと香ばしいアーモンドの風味が、濃厚なチョコの味わいを一層引き立て、また食べたくなるおいしさに仕上げました。
- **直火オーブンでこんがり焼き上げた上質な味わい**
「焼スイーツ」は、厳選した素材を丁寧に組み合わせ、自社の直火オーブンでじっくり焼き上げた上質な味わいのオープンデザートです。シリーズとして、「カスタード」「クリームチーズ」の定番商品に加え、季節ごとに新味を投入し（今回のプラリネショコラ等）、常時3品で展開しています。シーンに合わせ、それぞれのおいしさをお楽しみください。

※プラリネとは？

焙煎したアーモンド等のナッツに溶かした砂糖をからめてカラメル化（キャラメリゼ）したものの。そのまま、もしくは粉碎・ペースト状にしてスイーツ等に使用されます。香ばしさと奥行きのある味わいが特徴です。

■オハヨー乳業とデザートについて

オハヨー乳業は、1992年3月に、日本で初めて「こんがりとした焼き目のついた焼プリン」を発売※。構想から発売まで13年かけた「焼プリン カスタード」は、発売と同時に大ヒット商品となりました。厳選した素材を使用し、自社工場ですべてに焼き上げるこだわりのモノづくりは、当時からずっと大切にしているオハヨー乳業ならではの「おいしさ」へのこだわりです。

※当社調べ／市販品を対象

■商品概要

商品名	焼スイーツ とろ〜りプラリネショコラ		
名称	洋生菓子	保存方法	要冷蔵（10℃以下）
内容量	100g	希望小売価格	145円（税別）
販売地域	全国		
発売日	2019年9月3日（火）		