DOUTOR NRS
株式会社 ドトール・日レスホールディングス
本店：東京都渋谷区猿楽町 10-11 / 事務所：東京都渋谷区神南 1-10-1
TEL:03-5459-9177 / FAX:03-5459-9179　広報 IR 担当

News Release　**2017 年 3 月 7 日**

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

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

株式会社ドトール・日レスホールディングス傘下の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)は、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)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。実際に店頭でお客さま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、幾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ヶ月もの期間を要した同商品が、『MADE IN TOKYO』の"新しい東京土産"として多くのお客さま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
[Ｕ　Ｒ　Ｌ] 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。

【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。

【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、食べやすくしました。

《オススメの食べ方！》

常温ではもちろん、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ー株式会社は、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 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
[社　　員] 851 名（2016 年 4 月 1 日現在）

＜商品についてのお問合せ先＞
D&N コンフェクショナリー株式会社　事業本部　営業部
TEL：03-5569-7137
＜本件に関する報道関係の方のお問合せ先＞
グループ広報担当窓口　Email: news-release@doutor.co.jp
TEL：03-5459-9177