



株式会社ロッテ
2017年11月2日

チョコ

ビスケット

社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
『シャルロッテ』

～ ワインをもっと美味しくするトッポとチョコココが登場！ ～ 『味わい濃厚トッポ＜アーモンド＆ヘーゼルナッツ＞』

『チョココプレミアム＜香るシナモン＞』

2017年11月14日(火)より全国で発売

ロッテでは、ボジョレー解禁を間近に控えた11月14日(火)に、「ワインをもっと美味しくする」をテーマにした新商品『味わい濃厚トッポ＜アーモンド＆ヘーゼルナッツ＞』、『チョココプレミアム＜香るシナモン＞』を発売します。ワインに精通した方との共創によるアプローチから商品設計を行っています。

『味わい濃厚トッポ＜アーモンド＆ヘーゼルナッツ＞』



ヘーゼルナッツをチョコレートに練りこみ、さらにアーモンドをチョコレートとプレッツェルに練り込むことで濃厚な味わいに仕上げています。外側がプレッツェルなので、手につきにく、ボジョレーワインを飲みながらも楽しめます。

『チョココプレミアム＜香るシナモン＞』



薄焼きでサクサクした食感のクッキーに、シナモンとロレーヌ産岩塩をあわせ高級感のある味わいに仕上げました。シナモンの香りとチョコレートのハーモニーをお楽しみいただけます。

1. ボジョレー解禁を間近に控え、「ワインをもっと美味しくする」をテーマに商品設計をしました。
2. 2品を隣に並べるとワイングラスを合わせているように見えるパッケージデザインです。
3. ワインに精通した人との共創を実施しています。
4. 期間限定商品で、『味わい濃厚トッポ＜アーモンド＆ヘーゼルナッツ＞』は2月頃まで、『チョココプレミアム＜香るシナモン＞』は1月頃までの販売予定です。

●商品名	味わい濃厚トッポ ＜アーモンド＆ヘーゼルナッツ＞	チョココプレミアム ＜香るシナモン＞
●発売日	2017年11月14日(火)	
●発売地区	全国	
●内容量	2袋入	17枚
●価格	想定小売価格 250円前後(税抜)	

■この件に関するお問い合わせ先

株式会社ロッテ

TEL:0120-302-300(フリーダイヤル)

[>>チョコ商品カタログはこちら](#)

[>>ビスケット商品カタログはこちら](#)



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

<参考資料>

「ワインに合う」ではなく、
「ワインをもっと美味しくする」
をテーマに商品を開発しました。

ワインに精通した人との
共創によるアプローチ

田辺由美のWINE SCHOOLの
生徒約80%が
「ワインがおいしくなった」
と答えました！



<アンケートについて>

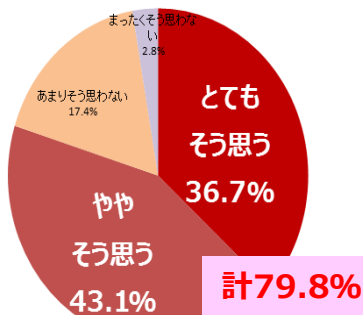
- ・「田辺由美のWINE SCHOOL」に通っている全国の生徒に依頼。
- ・ワインと試食品とを一緒に食べながら評価してもらいました。
(ボジョレーヌーボーの味わいに近い赤ワインで調査)

調査実施：2017年7月

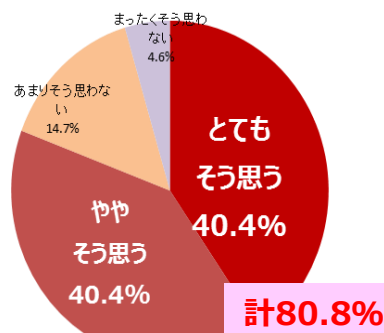
対象者：「田辺由美のWINE SCHOOL」の生徒

対象人数：109名

味わい濃厚トッポ



チョココプレミアム



田辺由美のWINE SCHOOL

- ・ソムリエやワインエキスパートの資格対策講座が人気。
- ・1992年の開校以来、卒業生はのべ10,000人以上。
- ・校長 田辺由美は、2014年から女性による
「ワイン審査会」Japan Women's Wine Awards”
(通称 サクラアワード) を主宰。

～コメント～

「ワイン＝難しそう、何と合わせたらよいの？」と迷う人が多い中、もっと身近に楽しめる商品が登場しました。「味わい濃厚トッポ」はナッツの香ばしい味わいが軽快で滑らかな赤ワインにピッタリ。また大人のシナモン香る「チョココプレミアム」には、ふくよかで重めのワインがオススメです。サンデーブランチの時、おやつの時間、デザートに、とワインの楽しみ方が益々増えそう。手軽に「ワインをもっと美味しくする」「センスアップできる」2商品、是非お試しください。