



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

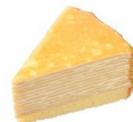
株式会社ロッテ

2021年9月7日(火)

ロッテ「紗々」×銀座コージコーナ「ミルクレープ」が初のコラボ！

紗々ミルクレープ

9月14日(火)より、銀座コージコーナの限定店舗で期間限定発売



株式会社ロッテ（代表取締役社長執行役員 牛腸栄一）は、約17年ぶりにリニューアルする「紗々」ブランドにおいて、株式会社銀座コージコーナ（代表取締役社長 山下訓央）で販売する「ミルクレープ」とのコラボレーションを実施、「紗々ミルクレープ」を共同開発いたしました。2021年9月14日（火）より、全国の銀座コージコーナ生ケーキ取扱店の限定店舗にて期間限定で10月14日（木）ごろまで販売致します。

「商品特長」

- 「紗々」の繊細な織の美しさを、2種のソースで上面に表現
 - 「紗々」のパリパリ食感を、サンドした4層のチョコで表現
 - 「紗々」と「ミルクレープ」が織りなす、おいしい線&層をお楽しみいただけます
- ▼紗々ミルクレープページ

<https://www.cozycorner.co.jp/product/special/84109.html>



●商品名	紗々ミルクレープ
●販売期間	2021年9月14日(火)～10月14日(木)頃
●価格	420円(税込453円)
●販売店舗	全国の銀座コージコーナ生ケーキ取扱店の限定店舗 ※詳しくは銀座コージコーナ公式サイトをご覧ください https://www.cozycorner.co.jp/campaign/shop_list/88401.html

開発背景

独自の食感とくちどけで人気のロッテ「紗々」が約17年ぶりにより上品で繊細な味わいへリニューアル。ビターとホワイトのバランスを深化させ、カカオ感を立たせることでより大人っぽい味わいに仕立てています。このリニューアルに際し、新たな紗々の楽しみ方を提供したいと考え、銀座コージコーナ「ミルクレープ」とコラボした「紗々ミルクレープ」の開発に至りました。

両社の人気定番商品を起用して定番商品×定番商品が奏でるおいしさのマリアージュを提供。コラボレーションを通じて、「紗々」と「ミルクレープ」ブランド共に、さらなるユーザー層の拡大を目指します。

紗々

2種類の細い線状のチョコレートを丁寧に折り重ねることによって生まれる、まるで絹織物のような繊細な見た目の商品です。約1.5mmの細い線状のチョコレートを約1350本織りなすことで楽しめるパリッとした繊細な食感、口の中でほろほろほどけるように溶けていく口どけを楽しめます。



ミルクレープ

クレープ生地と層が織りなす優しい味わいで人気のミルクレープ。クレープ生地は繊細な甘みとコクのあるカソナード（ブラウンシュガー）を使用して風味豊かに焼き上げ、マスカルポーネを使用したまろやかなクリームを重ね13層に積み上げました。



『紗々』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)

『紗々ミルクレープ』に関するお問い合わせ先
株式会社銀座コージコーナ お客様センター
TEL:0120-175-257(無料ダイヤル)



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」

「紗々」の商品概要

ポイント

紗々は今年、発売26周年を迎えた
ロングセラーブランドです。



1995年 発売当初のパッケージ

ポイント

1.5mmのチョコを約1350本編み上げ
紗々ならではの食感をつくっています。

- ①パリパリほぐれる、**独自の食感**が生まれる
(線を重ねないとこの食感は生まれない)
- ②ほぐれたあとに、**繊細な口どけ**が楽しめる
(線が太いと食感がよくても口どけが悪くなる)



ポイント

21年9月、「紗々」約17年ぶりの品質
リニューアル！人気のいちご味も再登場！



紗々トリビア

- ①パリパリとした食感が特徴の紗々。
冷蔵、冷凍することでよりパリパリ感を楽しむ食べ方
も人気♪
- ②美しく特徴的な見た目の紗々。
キーホルダーやネイルアートのモチーフになることも。

是非、この機会に「紗々」もお試ください！

紗々が誕生した瞬間

1995年に発売した「紗々」は、今までに味わったことのない食感や形状のチョコレートを作るべくアイデアを出し合う中で、開発担当者の一人が街で購入してきた1枚の“布”をヒントに、「この布のように細い線状のチョコレート折り重ねた商品を開発できないか提案したことから、始まりました。当初は「紗々」という名前ではなく、「メッシュチョコ」としてスタートし、チョコの隙間から向こう側が見えるようになるまで何度も検討を重ねました。試行錯誤を繰り返した結果、美しい見た目と食べるとパリパリとした繊細な食感を生み出すという今迄にない商品を作り出すことに成功しました。