



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」

株式会社ロッテ

2021年9月15日（水）

チョコレートケーキ

洋菓子

2人の世界的パティシエ 辻口博啓シェフ・鎧塚俊彦シェフと共創！ 職人のこだわりを凝縮したチョコパイ・カスタードケーキが登場！！

チョコパイ<エチオピア珈琲とキャラメル・ナッツ> 個売り

チョコパイ<ピスタチオと苺のフレジェ> 個売り

カスタードケーキ<2種のマロンを使ったモンブラン> 個売り

カスタードケーキ<ラムレーズン>

2021年9月21日（火）発売

株式会社ロッテは、9月21日（火）に世界的パティシエである辻口博啓シェフ・鎧塚俊彦シェフが監修した『チョコパイ<エチオピア珈琲とキャラメル・ナッツ>』、『カスタードケーキ<2種のマロンを使ったモンブラン>』、『チョコパイ<ピスタチオと苺のフレジェ>』、『カスタードケーキ<ラムレーズン>』を発売いたします。シェフのこだわりが凝縮したチョコパイ・カスタードケーキで贅沢なひとときをお楽しみください！



“私の三ツ星ケーキ”とは？

世界的パティシエの2人が
自身の三ツ星レシピとして
こだわりを凝縮させた
チョコパイ・カスタードケーキ！！

【上段左から】『チョコパイ<エチオピア珈琲とキャラメル・ナッツ>』、『カスタードケーキ<2種のマロンを使ったモンブラン>』
【下段左から】『チョコパイ<ピスタチオと苺のフレジェ>』、『カスタードケーキ<ラムレーズン>』

→【商品概要は次ページ】

■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)

>>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
「シャルロット」

『チョコパイ<エチオピア珈琲とキャラメル・ナッツ>個売り』

ナッツのロースト感とほろ苦いコーヒー広がる上品な味わい



<商品特長>

1. 辻口博啓シェフ監修のチョコパイです。
2. キャラメル・ナッツクリームの中にエチオピア珈琲ソースをサンドしました。ナッツのロースト感とほろ苦い珈琲の程よいバランスで、上品な味わいに仕上げています。
3. 自分へのご褒美に食べたい、ひとりじめしたくなる個売りタイプです。



●商品名	チョコパイ<エチオピア珈琲とキャラメル・ナッツ>個売り
●発売日	2021年9月21日(火)
●発売地区	全国
●内容量	1個
●価格	オープン価格 (想定小売価格118円前後(税込))

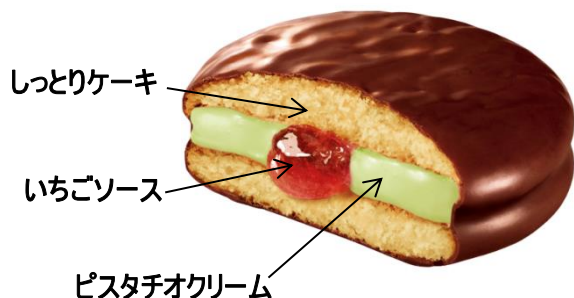
『チョコパイ<ピスタチオと苺のフレジェ>個売り』

ピスタチオのコクと甘酸っぱい苺ソースの、味の移り変わりがこだわり



<商品特長>

1. 鎧塚俊彦シェフ監修のチョコパイです。
2. ピスタチオクリームの中に苺ソースをサンドしました。ピスタチオのコクが広がり、後から甘酸っぱい苺ソースがあふれ出す、味の移り変わりをとお楽しみいただける品質に仕上がっています。
3. 自分へのご褒美に食べたい、ひとりじめしたくなる個売りタイプです。



●商品名	チョコパイ<ピスタチオと苺のフレジェ>個売り
●発売日	2020年9月21日(火)
●発売地区	全国
●内容量	1個
●価格	オープン価格 (想定小売価格118円前後(税込))



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」

『カスタードケーキ <2種のマロンを使ったモンブラン> 個売り』

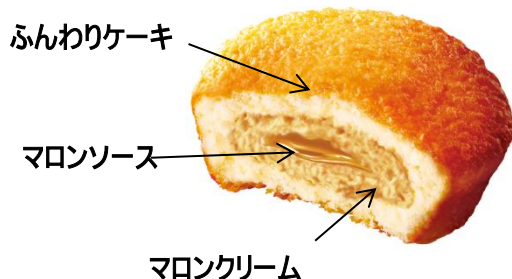
国産栗のほくほく感とイタリア産栗の風味の組み合わせがこだわり

(栗 2.7%(イタリア産栗2.2% 国産栗0.5%)使用(生換算))



<商品特長>

1. 辻口博啓シェフ監修のカスタードケーキです。
2. ふんわり軽い食感のスポンジケーキの中にラム酒のアクセントを効かせたマロンクリームとマロンソースを閉じ込めました。やさしいカスタードの味わいに風味豊かなマロンクリームやマロンソースが組み合わさり、満足感のある味わいに仕上がっています。
3. 自分へのご褒美に食べたい、ひとりじめしたくなる個売りタイプです。



●商品名	カスタードケーキ<2種のマロンを使ったモンブラン> 個売り
●発売日	2021年9月21日(火)
●発売地区	全国
●内容量	1個
●価格	オープン価格 (想定小売価格118円前後(税込))

『カスタードケーキ<ラムレーズン>』

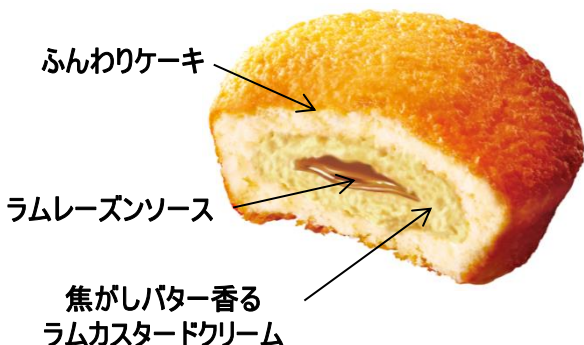
焦がしバター香るラムカスタードクリームとラムレーズンソースのハーモニー



<商品特長>

1. 鎧塚俊彦シェフ監修のカスタードケーキです。
2. ふんわり軽い食感のスポンジケーキの中にラムカスタードクリームとラムレーズンソースを閉じ込めました。コクのあるローストバターをクリーム部に使用し、ラムレーズンの酸味を引き立たせた満足感のある品質に仕上がっています。
3. クリームにジャマイカラム使用しており、気品のあるラムの香りを楽しめます。

(使用ラム酒中、ジャマイカラム73%使用)



●商品名	カスタードケーキ<ラムレーズン>
●発売日	2020年9月21日(火)
●発売地区	全国
●内容量	6個
●価格	オープン価格 (想定小売価格324円前後(税込))



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロツテ」

＜辻口博啓シェフ・鎧塚俊彦シェフのお店でも共創したケーキを販売＞
辻口シェフ、鎧塚シェフのお店にて、チョコパイ、カスタードケーキで共創したケーキを発売いたします。

●モンサンクレール
(辻口博啓シェフ)



「キャラメルカフェペカン」
税込720円 販売期間(9/21～11/29)
※消費税8% (テイクアウト)

●ToshiYoroizukaTOKYO
(鎧塚俊彦シェフ)



「ババ」
税込550円 販売期間(9/21～10/18)
※消費税8% (テイクアウト)



「タルトモンブラン」
税込750円 販売期間(9/21～10/18)
※消費税8% (テイクアウト)



「フレジエ」は国産いちごが美味しくなる
12月上旬からスタート予定

「モンサンクレール」「タルトモンブラン」「キャラメルカフェペカン」
に関するお問い合わせ先
Tel: 03-3718-5200

「ToshiYoroizukaTOKYO」「ババ」「フレジエ」
に関するお問い合わせ先
Tel: 03-6262-6510