



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

2022年3月29日(火)

ビスケット

ふんわり食感がさらにアップ！ 上品な軽い食べ心地で、くつろぎのひと時を。 「ふんわりプチケーキ＜バニラ＆チョコ＞」

4月5日（火）全国発売

株式会社ロッテは4月5日（火）、ふんわり食感にこだわったプチケーキ「ふんわりプチケーキ＜バニラ＆チョコ＞」を全国・全チャネルで発売いたします。

ふんわり食感の優しい口当たりで、手軽に食べられるプチケーキです。従来品の「ふんわりプチケーキ」シリーズと比べ、生地への卵使用量を増やした事で、ふんわり食感がさらにアップ！また、クリームにマダガスカル産バニラビーンズシードを使用するなど、全体のバランスを見直した事で、上品な美味しさを実現しました。

品質改良にあたって実施した服部栄養専門学校（東京都）パティシエコースで学ぶ生徒へのアンケート調査では「美味しい」との回答が90%以上*でした。パティシエの卵からも認められた新しい味わいを、ぜひお試しください。

*ロッテ調べ。服部栄養専門学校パティシエコースに通う生徒32名の90%が、とても美味しい、または、やや美味しいと回答。



ケーキの材料である、
卵の泡立てにこだわった
「ふんわりホイップ製法」が、
ふんわりケーキの秘訣です。



商品特長

1. ふんわり食感がさらにアップした「ふんわりプチケーキ」
2. 卵の泡立てにこだわった、「ふんわりホイップ製法」がふんわり食感の秘訣です。
3. クリームにマダガスカル産バニラビーンズシードを使用。
4. 服部栄養専門学校パティシエコースの生徒から「おいしい」とお墨付きをいただきました！

●商品名	ふんわりプチケーキ＜バニラ＆チョコ＞
●発売日	2022年4月5日(火)
●発売地区	全国
●内容量	8個
●価格	オープン価格（想定小売価格270円前後(税込)）

■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
「シャルロッテ」



パティシエの卵から高評価！

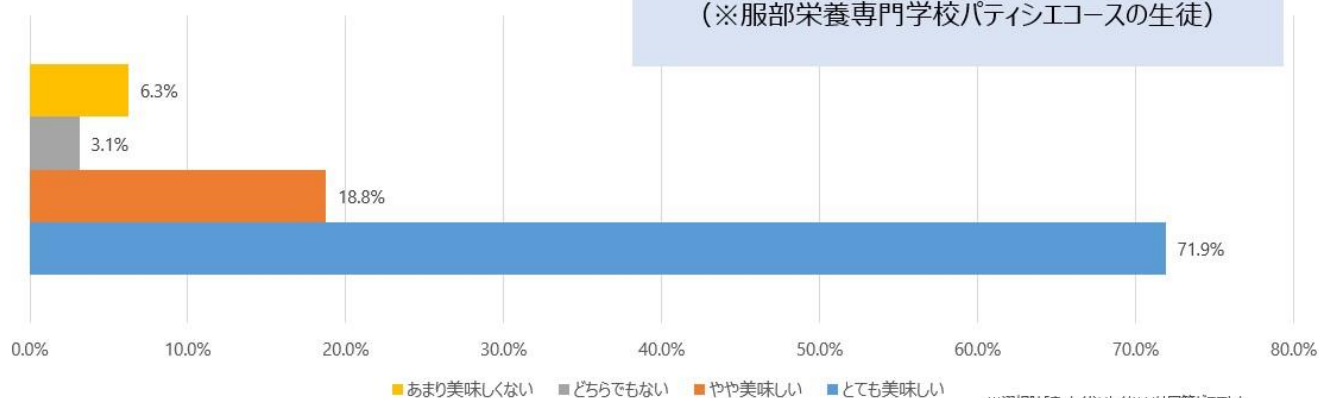
服部栄養専門学校（東京都）パティシエコースで学ぶ生徒へのアンケート調査では「美味しい」との回答が90%以上*でした。

*ロッテ調べ。服部栄養専門学校パティシエコースに通う生徒32名がとても美味しい、または、やや美味しいと回答した割合。

【質問内容】「試食品はどの程度おいしいと感じましたか？」(5段階評価)

本体：美味しさ

N = 32



パティシエの卵※90%が美味しい！と認めた
(※服部栄養専門学校パティシエコースの生徒)

上記アンケート回答時のコメント（抜粋）

「ふんわりとしていて、味も生地のはふんわり感とパリッとしたチョコがマッチしていてとても美味しかった」

「ちょっとしたご褒美とかに良さそうと感じました！」

「とても美味しくて、1つでも満足感のある商品だと思いました」



Ecole de Cuisine et Nutrition
HATTORI
Shoku-iku

創立65年。東京都渋谷区に

拠点を置く、調理・製菓・栄養の

総合学園。初心者でも安心の

カリキュラム。確かな知識と

技術を有する食のクリエイターを

養成。他、メディアでの料理監修・

出演・料理制作等の協力歴も多数。

