



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」

プレスリリース

株式会社ロッテ

2022年10月25日（火）

【ロッテ初のカカオ専門店が10月29日（土）渋谷にオープン】

「LOTTE DO Cacao STORE」

産地別カカオの「個性」を楽しめるドリンク&スイーツの
メニューなど、詳細情報公開！



株式会社ロッテ（代表取締役社長執行役員 牛腸栄一）は、チョコレート事業の知見を集結させたカカオ専門店「LOTTE DO Cacao STORE」を、2022年10月29日（土）、東京・渋谷エリア（住所：東京都渋谷区神南1-8-11）にオープンいたします。

1964年のチョコレート事業開始以来、約60年もの間チョコレートと向き合ってきたロッテが、カカオの可能性を広げることが目的に2015年からスタートさせた「DO Cacao PROJECT」の情報発信を行う場所として、また、カカオの新たな一面に触れられる魅力的な体験を提供する場所として、本ストアは考えられました。

今回のプレスリリースでは、産地によって味わいの異なるカカオの特長を活かしたドリンクやスイーツの各種メニューに関する詳細情報をご紹介します。今までに見たこと、感じたこと、味わったことのないカカオと出会い、カカオの新しい可能性を全身で感じ、カカオがもたらす未来を体験していただきたい。そんなロッテグループの思いが詰まっている本ストアに、今後もぜひご期待ください。

【担当者コメント】

「LOTTE DO Cacao STORE」ここは、あなたの知らないカカオの姿に出会える場所です。カカオを飲む、カカオを着る、カカオを香る、カカオを知る……ここから始まるカカオの可能性を全身で感じてください。この場所で、多くの方に「まだ見ぬカカオに出会う旅」をしていただけることを願って、このストアをオープンいたします。ロッテはこれからもカカオを通して、ワクワクする未来につながるものづくりに挑戦し続けていきます。

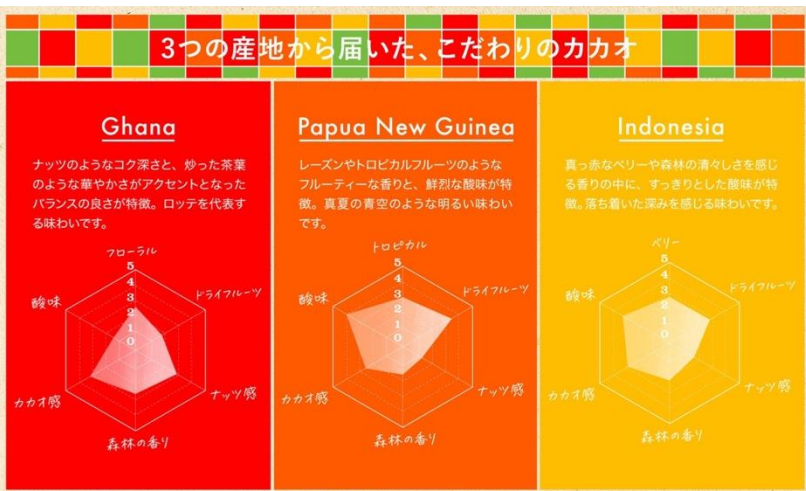
■この件に関するお問い合わせ先

株式会社ロッテ

TEL:0120-302-300（フリーダイヤル）

■ガーナ、パプアニューギニア、インドネシア。それぞれの国で育った個性豊かなカカオの香りと味わいが楽しめるドリンク&スイーツをご用意！

コーヒー豆が産地によって味わいや風味が異なるように、カカオ豆も育つ国によって個性が大きく異なります。当ストアで提供する、産地の異なるカカオを使って作るドリンクやスイーツでも、きっと驚きを感じていただけます。ガーナ産は、ナッツのようなコク深さと、炒った茶葉のような華やかさがアクセントとなったバランスの良さが特徴。パプアニューギニア産は、レーズンやトロピカルフルーツのようなフルーティーな香りと鮮烈な酸味があります。そしてインドネシア産は、真っ赤なベリーや森林の清々しさを感じる香りの中に、すっきりとした酸味を楽しめます。



※ストアで使用する各産地別カカオニブ
(カカオニブとは…カカオ豆を細かく砕き、皮などを取り除いたものです)

※ロッテ調べ

今回、使用するカカオによって異なる味わいと驚きをダイレクトに楽しんでいただけるようなメニューをご用意しました。

■メニュー詳細

<ドリンク> ※テイクアウトの場合、消費税は8%になります。

産地別カカオの「個性」を味わう珠玉の一杯

Cacao SHOT[hot]



特長：産地が違えばこんなに変わる！初めて出会うカカオの「個性」をご堪能ください。店内挽きカカオとミルクで作ります。ぎゅっと濃厚なホットドリンクです。

価格：各種60ml 275円（税抜 250円）

爽やかに カカオの「個性」香り立つ

Cacao ICE LATTE

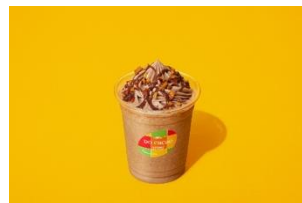


特長：産地別カカオの「個性」を、軽やかにスッパリ味わえるアイスドリンク。店内挽きのカカオとミルクが織りなす冷たくて爽やかな一杯、ぐくっと飲み干してください。

価格：各種495円（税抜 450円）

ひんやりシャリシャリ カカオドリンク

Cacao FROZEN LATTE



特長：ガーナ産とパプアニューギニア産、2つの産地のカカオをブレンド。砕いた氷やチョコチップ、トッピングナッツを合わせ、シャリシャリカリカリ食感楽しいデザートに仕立てました。

価格：660円（税抜 600円）

シュワつとはじける冷たいカカオ

Cacao SQUASH



特長：ガーナ産とパプアニューギニア産のカカオニブをブレンドし煮出して作ったシロップを炭酸で割り、キリッとすっぱいレモンを添えた、シュワつと爽快はじける一杯。※カカオニブとは、カカオ豆を細かく砕き、皮などを取り除いたものです。

価格：440円（税抜 400円）

産地の違いを楽しむ カカオ飲み比べセット

TASTING Cacao[drink]



特長：産地別カカオの「個性」をぎゅっと濃厚に味わえる珠玉の一杯、Cacao SHOTの3種セット。

ガーナ、パプアニューギニア、インドネシア。それぞれの国で育った個性豊かなカカオには、どんな味の違いや特長があるのでしょうか。3種を飲み比べ、お気に入りの産地を見つけてみませんか？

価格：550円（税抜 500円）

＜スイーツ＞ ※テイクアウトの場合、消費税は8%になります。

産地別カカオの「個性」をWRAPPING！

Cacao WRAP



特長：カカオ生地、カカオクリーム、カカオソース……3産地のカカオの「個性」をくるくるとラッピング！バナナ、ミックスベリー、キャラメルソースにナッツ……にぎやかな仲間たちとカカオが愉しみ出す、ひとくちごとの新たな体験。
※お早めにお召し上がりください。

＜お召し上がり方＞

Cacao WRAPを横にしたまま巻き紙を引き出しながら食べ進めることで、産地の異なるカカオの味の違いをお楽しみいただけます。

価格：660円（税抜 600円）

産地の違いを楽しむ カカオ食べ比べセット

TASTING Cacao[dip]



特長：ガーナ、パプアニューギニア、インドネシア。それぞれの国で育った個性豊かなカカオを濃厚なソースに仕立てました。カカオの実の型で焼き上げたマドレーヌを、ディップしてどうぞ。3種を食べ比べ、お気に入りの産地を見つけてみませんか？
※お早めにお召し上がりください。

価格：550円（税抜 500円）

パプアニューギニア産カカオの「個性」をそのままサンド

DO Cacao chocolatesand [Papua New Guinea]



特長：フルーティーな香りと鮮烈な酸味が特徴のパプアニューギニア産カカオで作ったチョコレートを、香ばしく焼き上げたほろ苦いクッキーでサンドしました。

価格：1個 228円（税抜 208円）／

8個 1,800円（税抜 1,667円）※テイクアウトのみ

ロッテ公式オンラインモールでは、2022年11月1日（火）の10:00より発売いたします。

■～サステナブルな店づくりを目指して～カカオハスクの有効活用について

「LOTTE DO Cacao STORE」ではサステナブルの観点から様々な部分でカカオハスクを有効活用しています。



店舗の内壁には、壁材の塗料にカカオハスクを織り交ぜています。粒状のカカオハスクを見て触って、感じることができます。



ユニフォームのデザインおよび制作はネクタイ専門ブランドgiraffeとコラボレーション。カカオハスクを活用した、環境に優しい「ボタニカルダイ」で染色しています。

●giraffe公式サイト
<https://giraffe-tie.com/blogs/news/lotteuniform>



株式会社ロッテと Green Earth Institute株式会社の共同開発で生まれたカカオハスクから生成したエタノールを一部使用して作ったアルコールスプレーです。

■10月29日（土）には、オープン記念イベントを開催！

オープン当日の10月29日（土）には、「LOTTE DO Cacao STORE」の向かいに位置する北谷公園にてオープン記念イベントを開催いたします。「LOTTE DO Cacao STORE」の公式LINEアカウントのお友達登録をしていただいた方は、Cacao SHOT [hot] 2種の飲み比べを無料でお楽しみいただけます。

日 時：10月29日（土）11:00～18:30

会 場：渋谷区立北谷公園（東京都渋谷区神南1-7-3）

内 容：Cacao SHOT [hot] 2種を無料サンプリング ※無くなり次第終了

条 件：「LOTTE DO Cacao STORE」の公式LINEアカウントのお友達登録

※混雑時には無料配布を一時ストップする可能性がございます。

■「LOTTE DO Cacao STORE」公式SNSアカウント開設！

「LOTTE DO Cacao STORE」では公式のLINE及びInstagramを開設しました。メニュー紹介や店舗のイベントなど、カカオの可能性を感じていただけるような様々な情報をお届けいたします。

LINEアカウント： <https://lin.ee/JmYC4Vn>

Instagramアカウント： https://www.instagram.com/lotte_docacao_store/



■ **LOTTE DO Cacao STORE** 店舗概要

- ・所在地：東京都渋谷区神南1-8-11（JR渋谷駅より徒歩7分）
 - ・構造／席数：地上2階／席数：15席（2階）
 - ・営業時間：11:00～19:00（LO：18:30）
- 定休日なし（年末年始の休業予定あり）

・一般のお問合せ先：TEL 03-6277-5650

・公式サイト：

<https://www.lotte.co.jp/products/brand/docacao/shop>



■ ～サステナブルでウェルビーイングなチョコレート文化の創造～DO Cacao PROJECTとは

「DO Cacao PROJECT」は、「“素材のポテンシャルを最大限に引き出した最高のチョコレート”をお客様にお届けするために、カカオ豆の生産から携わりたい」という強い思いのもと始まりました。チョコレート事業でこれまで注力してきた製造・加工技術に加え、「原材料の生産」という素材に対しての技術にも向き合い、カカオとチョコレートの可能性を広げるイノベーションな商品をつくるのが目的です。また、異業種と連携することで、さらにカカオのものづくりの可能性を広げていくことができるのではないかとはいった共創実験型のプロジェクトです。

このプロジェクトは原材料のカカオ豆の生産から手掛けるチョコレートづくりに加えて、カカオを通じた持続可能な社会への貢献にも取り組んでいます。例えば、チョコレートの製造過程で発生するカカオハスク（外皮）を有効活用した、生活に身近な商品の開発までを異業種の外部パートナーと共創していくことで、これまで以上にカカオやチョコレートの可能性を広げるために取り組んでいます。「DO Cacao PROJECT」ではカカオ活用の新たな可能性に挑戦し、サステナブルなカカオサイクルの実現を通じてカカオに携わるすべての人が幸せになれるような世界を目指しています。

そして今回、これまでの「DO Cacao PROJECT」を通して得た知見・ノウハウを、商品を超えた「体験」としてお客様にお届けするべく店舗を渋谷にオープンすることとなりました。

DO Cacao PROJECT

カカオの可能性を最大限引き出し
人々のウェルビーイングや
持続可能な社会に貢献することへの挑戦

各種商品展開

カカオの新たな魅力を発信する
イノベティブな商品開発

店舗展開（「LOTTE DO Cacao STORE」）

ロッテグループのチョコレートへの知見を生かした
“カカオの新たな魅力”の情報発信を行う場所