

チョコレート

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」

株式会社ロッテ
2022年10月27日(木)



11月11日はチーズの日！ チーズの味わいを贅沢に楽しめる2商品が登場！ パイの実とトッポ あなたはどっち～！？

2022年11月1日(火)より全国で発売

株式会社ロッテは11月1日(火)に、こんがり香ばしい64層のサクサクパイ「パイの実」シリーズから『パイの実＜贅沢カマンベールチーズ～黒トリュフを添えて～＞』、最後までチョコたっぷりの「トッポ」シリーズから『トッポ＜3種の贅沢チーズ＞』を発売いたします。『パイの実＜贅沢カマンベールチーズ～黒トリュフを添えて～＞』はパイ生地にもチョコレートにも北海道産カマンベールを使用し、黒トリュフを加え贅沢に仕上げました。『トッポ＜3種の贅沢チーズ＞』はブレツェルにもチョコにも北海道産のチーズを贅沢に練りこみました。この機会にぜひお試しください。

11月11日はチーズの日!

まろやかで
ほんのり甘じょっぱい!
おすすめるはワインと一緒に♪

LOTTE
まろやかで ほんのり甘じょっぱい
パイの実
贅沢カマンベールチーズ
黒トリュフを添えて

北海道産
カマンベール
チーズ
使用

チーズの旨味とほのかな塩味が、
チョコの甘さとマッチ!

LOTTE
3種の贅沢チーズ
大人にも子どもにも、やばいかわ。

北海道産
ゴダチーズ
クリームチーズ
チェダーチーズ
使用

ゴダチーズ1.2% クリームチーズ0.8%
チェダーチーズ0.4%使用(生重量)
写真は味のイメージです。

パイの実
贅沢カマンベールチーズ
黒トリュフを添えて

LOTTE
まろやかで ほんのり甘じょっぱい
パイの実
贅沢カマンベールチーズ
黒トリュフを添えて

トッポ
大人にも子どもにも、
やばいかわ。
3種の贅沢チーズ

LOTTE
3種の贅沢チーズ
大人にも子どもにも、
やばいかわ。

商品に関する情報は次ページへ♪

■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」



商品概要

■パイの実＜贅沢カマンベールチーズ～黒トリュフを添えて～＞

■トッポ＜3種の贅沢チーズ＞



●商品名	パイの実 ＜贅沢カマンベールチーズ～黒トリュフを添えて～＞	トッポ＜3種の贅沢チーズ＞
●発売日	2022年11月1日(火)	
●発売地区	全国	
●内容量	69 g	2袋入
●価格	オープン価格 (想定小売価格 205円前後(税込))	

＜商品特長＞

1. パイの実から「パイの実＜贅沢カマンベールチーズ～黒トリュフを添えて～」が新登場！
2. 香ばしいサクサク食感のパイ生地とチョコレートにも北海道産カマンベールチーズを使用。さらに、チョコには黒トリュフも使用した贅沢なパイの実です。
3. ワインと一緒に食べ合わせていただく「パイ飲み」もおおすすめです。

＜商品特長＞

1. 「日々頑張る大人のあなたに、そっと寄り添う」がコンセプトのトッポ「大人になっても、やっぱりこれだね。」シリーズの商品です。
2. チェダーチーズの風味広がるチーズブレツェルに、ゴーダチーズとクリームチーズを使用したチーズチョコが最後までたっぷり入った商品です。
3. 3種のチーズは全て北海道産チーズを使用し、チーズの旨味とほのかな塩味が、チョコの甘さとマッチしたクセになる味わいです。

※ゴーダチーズ1.2% クリームチーズ0.8% チェダーチーズ0.4% 使用(生換算)

**パイの実＜贅沢カマンベールチーズ～黒トリュフを添えて～ 裏面パッケージ企画
「パイの実」ならぬ「パイ飲み」！？**

＜裏面デザイン＞

2022年11月17日(木) はボージョレ・ヌーヴォの解禁日です。ワインとチーズのマリアージュをぜひご堪能ください。





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」

ロッテ×雪印メグミルクコラボ

パイの実

『パイの実』×『とろけるスライス』のコラボレシピ！

お口の恋人

LOTTE

×



雪印メグミルク

パイの実×とろけるスライスで

ピザパイの実



パイの実

<贅沢カマンベールチーズ〜黒トリュフを添えて〜>



とろけるスライス (7枚入り)

チ〜ズと中のチョコが
とろ〜り
サクサク!



★作り方★

1

パイの実

<贅沢カマンベールチーズ
〜黒トリュフを添えて〜>を

包装から取り出し、平皿に7個並べます。



2

ラップをかけずに、
電子レンジで温めてください。
加熱時間は機種により異なります。

目安時間：標準 7個
(500W:45秒/600W:35秒程度)

3

電子レンジから気を付けて取り出し、
パイの実の上に、そのまま、
とろけるスライスを1枚乗せて、
再度、電子レンジで温めてください。
(10秒程度)

※加熱時は様子を見ながら調整してください。 ※加熱後は、皿、パイ生地やチーズ、中のチョコが熱くなっている場合がありますので、注意してお取り扱ってください。 ※おとなの人と一緒に作りましょう。 ※フォークなどでお召し上がりください。

●担当者コメント マーケティング本部 久保田祐揮

今回の新作パイの実は、北海道産カマンベールチーズと黒トリュフを使った贅沢な味わいに仕上げました！開発の際は、パイ生地へのカマンベールチーズの練りこみだけでも数十パターンを検討しました。また、中のチョコはカマンベールチーズ、トリュフ、塩味のベストなバランスを追求し、全体では数えきれないほどの試作を重ねました。裏面のパッケージは、パイの実ならぬパイ飲み！？ロゴのデザインになっています。ほどよい塩味が効いているので、ワインと一緒に食べ合わせて頂く「パイ飲み」もおすすめです。とろけるスライスを使った裏メニュー「ピザパイの実」もぜひお楽しみください！



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」

ロッテ×雪印メグミルクコラボ

トッポ

11月11日は「チーズの日」！チーズの日は色々なチーズを楽しもう♪

LOTTE

雪印メグミルク

サクサク 割く割く 進むおいしさ!

トッポ 3種の贅沢チーズ
大人にぴったりの贅沢な味わい

さけるチーズ
雪印北海道100

色々なチーズも楽しもう♪

交互に食べて もっと楽しく!!

11月11日はチーズの日!

※イラストはイメージです

●担当者コメント マーケティング本部 平野睦

今回の新商品は11月11日の「チーズの日」に合わせて、チーズのおいしさが最後までたっぷり楽しめるトッポに仕上げました！

開発にあたってはチョコ部分、プレッツェル部分それぞれで使用するチーズを様々な種類から検証し、プレッツェルにはチェダーチーズ、チョコにはゴーダチーズとクリームチーズを合わせる配合にたどり着きました。また、3種のチーズの風味が納得のいくバランスになるまで、配合量を何度も検討と試作を重ねました。

いつものトッポよりちょっと贅沢な大人の味わいをお楽しみください♪