



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
2024年1月11日（木）

チョコ

『カカオに携わるすべてが幸せであってほしい』の思いから生まれた
「LOTTE DO Cacao」より、第三弾の商品が発売！

テーマは“発酵・乾燥方法によるカカオの可能性”
「DO Cacao chocolate」をバレンタインに向けて発売

カカオハスクを有効活用したロッテ初のパジャマも数量限定で販売開始

株式会社ロッテ（代表取締役社長執行役員：牛腸栄一）は、2024年1月11日（木）より、「LOTTE DO Cacao」の第三弾商品である「DO Cacao chocolate」を、LOTTE DO Cacao STOREおよびロッテオンラインモールにて、数量限定で発売いたします。

「LOTTE DO Cacao」は、『カカオに携わるすべてが幸せであってほしい』という、たった一つの思いから生まれ、これまでパプアニューギニアでのカカオ研究農園作りや“体験型”カカオ専門店「LOTTE DO Cacao STORE」など、様々な取り組みを行ってまいりました。今回は、2023年1月に続く商品化となります。さらに、1月12日（金）には、ロッテ浦和工場で作られるチョコレートの製造過程で出たカカオハスク（カカオ豆の皮）を活用したアップサイクルの商品である、ロッテ初のパジャマ「DO Cacao × SLEEPY SLEEPY Cacao Pajama」も発売いたします。



<商品特長>

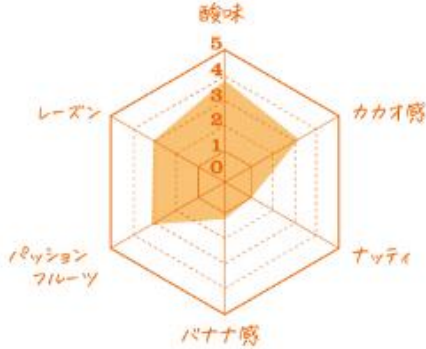
- ①カカオ豆の発酵・乾燥方法によって変わる香りを体験いただける3種類のチョコレートです。
- ②ロッテではパプアニューギニアでカカオ豆の栽培から研究に取り組んでおり、この取り組みから生まれたカカオ豆を使用しています。※カカオマス中
- ③シンプルなパッケージなので、メッセージを入れてプレゼントなどにもおすすめです。

●商品名	DO Cacao chocolate		
●発売日	2024年1月11日(木)		
●発売 チャンネル	LOTTE DO Cacao STORE	ロッテオンラインモール	
●内容	3種類の食べ比べ メニュー 3種×1粒 (イートイン)	各種単品物販 2粒入/袋 (テイクアウト)	3種類の食べ比べ アソートBOX 9袋入(3種×3袋) ※数量限定
●価格	440円 (税抜400円)	237円 (税抜220円)	送料込2,475円 (税抜2,292円)

「DO Cacao chocolate」について

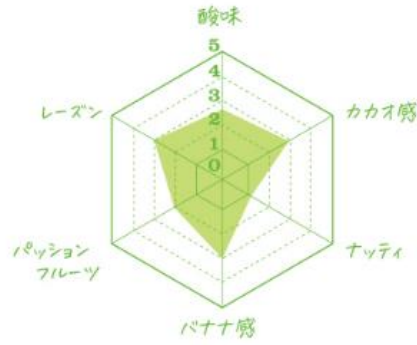
同じパプアニューギニアのカカオ豆でも、発酵や乾燥方法を変えることで、それぞれの香りに個性が生まれました。3種類を食べ比べると、それぞれの特長をお楽しみいただけます。

DO Cacao chocolate スタンダード



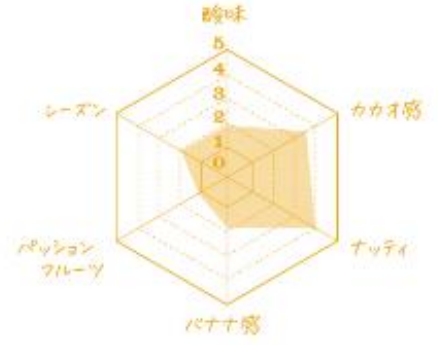
パッションフルーツのようなみずみずしい酸味と
レーズンのようなフルーティーな香り

DO Cacao chocolate バナナ発酵



まろやかなバナナのような甘く芳醇な香り

DO Cacao chocolate 天日乾燥



ナッツのようにコク深く香ばしいカカオの香り

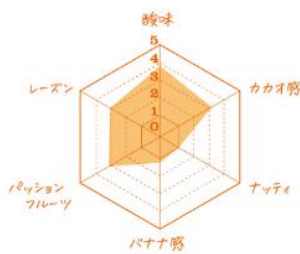
店内のイトインメニューでは3種のチョコレートを食べ比べできるメニューも！



カカオの可能性を感じるチョコレート食べ比べセット TASTING Cacao[chocolate]

発酵や乾燥方法を変えることで変わる香りを体感できる3種類。
お気に入りの香りを見つけてみませんか？ 加工前のカカオ豆は同じなのに、発酵や乾燥でこんなに香りが違う。カカオの可能性を感じてください。

イトイン価格：440円（税抜400円）



パッションフルーツのようなみずみずしい酸味とレーズンのようなフルーティーな香り

DO Cacao chocolate スタンダード

カカオ豆を発酵させる際、発酵による温度上昇を抑えた低温キープ発酵と、薪火乾燥によってフルーティーな香りを作り出した、DO Cacao chocolateのスタンダードな味わいです。

内容量：2粒入り

テイクアウト価格：237円（税抜220円）

スタンダード

低温条件を一定期間キープし、酵母が働きやすい条件にした低温キープ発酵で、短時間で発酵させることでカカオ豆本来の香りを生かします。パプアニューギニアのカカオ豆は未発酵の状態でもレーズンのような香りを持ち、この特長を生かした発酵方法です。薪火での高温短時間乾燥により発酵由来の酸味が残りやすいのも特徴です。

<低温キープ発酵>



発酵前



発酵後

<薪火乾燥>



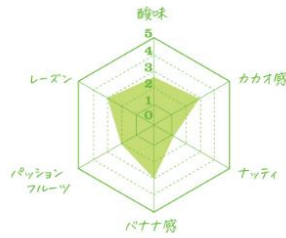
端材の薪



乾燥台



台に広げた豆



まろやかなバナナのような甘く芳醇な香り

DO Cacao chocolate バナナ発酵

カカオ豆を「バナナ」と合わせてじっくり発酵・乾燥させ、両素材の特長を生かした、まろやかで芳醇な香りを作り出しました。

内容量：2粒入り

テイクアウト価格：237円（税抜220円）

バナナ発酵

カカオ豆と研究農園の近く採れたバナナを合わせて低温で、スタンダード発酵の約2倍の長時間発酵させています。カカオ豆とバナナと一緒に発酵することで、ヨーグルトのような新しい味わいが生まれました。乾燥方法はスタンダードと同じ薪火乾燥ですが、バナナ発酵により非常にフルーティーでまろやかな品質が特長です。



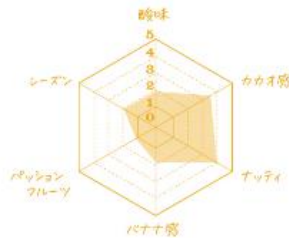
発酵したバナナとカカオ



使用しているバナナ



カカオと混ぜる前の
ペースト化したバナナ



ナッツのようにコク深く香ばしいカカオの香り

DO Cacao chocolate 天日乾燥

発酵後のカカオ豆を「天日」でじっくり乾燥することで、ナッツのような香りを作り出しました。

（乾燥不十分な場合は、薪火乾燥を併用する場合があります）

内容量：2粒入り

テイクアウト価格：237円（税抜220円）

天日乾燥

スタンダードと同じ低温キープ発酵ですが、乾燥方法が異なります。天日を使いじっくりと乾燥せることで酸味が抜け、ナッツ感が生み出されます。乾燥が甘いと、腐敗臭が生まれてしまうことから、定期的な状態確認が非常に重要です。状態に応じて風通しの良い場所に移動させるなど工夫を凝らしています。



開発担当者の声

「パプアニューギニアのカカオ豆は未発酵でも香り高く、高品質のカカオ豆ができる反面、発酵乾燥によって風味を変えることが難しいものでした。ただ、7年の発酵乾燥研究で、カカオ豆の香りを活かしながら新しい風味を生み出す製法を見つけ出しました。今までの2倍以上の発酵期間をかけたり、日本酒の製法を応用したバナナ発酵、緩やかに乾燥をコントロールする乾燥方法。どちらも独自性の高い製法です。現時点では量産には向きませんが、逆にそれだからこそ生み出せる味ができました。カカオにはまだまだ可能性がある。チョコレートファンにワクワクを感じていただける3品ができたと思っています。ゆっくりと口で溶かしていただきながら広がる香りをお楽しみください。」

（ロッテ中央研究所 チョコ・ビス研究部 チョコレート研究一課 五十嵐拓磨）

カカオハスクのアップサイクルを通じた、新たなカカオの魅力・価値の発見

新たなカカオの可能性を追求していく「LOTTE DO Cacao」では、ロッテ浦和工場で作るチョコレートの製造過程で出たカカオハスクを有効活用したアップサイクル商品を、異業種の外部パートナーとの共創により開発しています。

第三弾となる今回は、カカオハスクで染色をしたロッテ初となる「パジャマ」と「アイマスク」を制作いたしました。「アイマスク」は、昨年朝日小学生新聞の「カカオハスクアイデアコンテスト」の佳作になった「アイマスクシート」を参考にしており、子どもたちのアイデアを具現化した最初の商品となります。アップサイクルを通じて、新たなカカオの魅力や価値の発見を行っています。

環境に優しい染色法「ボタニカルダイ」から生まれた、ロッテ初のパジャマ



左から、DO Cacao × SLEEPYSLEEPY Cacao Pajama、DO Cacao × SLEEPY SLEEPY Cacao Eye mask

「人生の3分の1から、幸せに。」をコンセプトに、「大切なギフト」として愛されるパジャマ、ルームウェアを展開するブランド「SLEEPY SLEEPY」とコラボレーション。

自然との繋がりを感じられる「ボタニカルダイ」という染色方法を用い、ボタニカルダイならではの自然な風合いで染められたユニークな表情が楽しめる生地を採用しています。カカオから抽出された自然由来のナチュラルカラーにより、おうちでの上質なリラックスタイムをお過ごしいただけます。化学染料を使わないので、肌にも優しい仕上がりです。

カカオの美しい果実のフォルムを、SLEEPY SLEEPYならではの華やかなデザインに落とし込んだ一着。プリントではなく刺繍にすることで、さらに一着一着が特別なものになるように、願いを込めました。カカオの風合いも刺繍で表現しています。

パジャマと一緒に発売する「アイマスク」は「カカオハスクアイデアコンテスト2022」で応募いただいた「アイマスクシート」を参考に作りました。今後も子どもたちのアイデアを具現化していく予定です。

●商品名	DO Cacao × SLEEPY SLEEPY Cacao Pajama / DO Cacao × SLEEPY SLEEPY Cacao Eye mask
●発売日	2024年1月12日(金)
●発売チャンネル	・SLEEPY SLEEPY店舗 ・SLEEPY SLEEPYオンラインショップ ※数量限定
●価格	Cacao Pajama : 20,000円 (税込) Cacao Eye mask : 5,000円 (税込)

SLEEPY SLEEPY

「人生の3分の1から、幸せに。」をコンセプトに、「大切なギフト」として愛されるパジャマ、ルームウェアを展開するブランド。上質な素材を選び、ねむりについて考えられたデザインを採用しています。とろけるようなひとときをねむりから。そして生活をより豊かに。

「カカオハスクコンテスト」とは



カカオハスクアイデアコンテストは、カカオハスク（チョコレートの製造工程で発生するカカオ豆の皮）の、未来に繋がる新しい活用方法を、子どもたちと一緒に考えたいという思いから、小学4年生～6年生を対象に募集したコンテストです。全国から200作品以上と魅力あふれる柔軟なアイデア多くのご応募をいただきました。



～カカオの新たな魅力に触れられる“体験型”のカカオ専門店～「LOTTE DO Cacao STORE」について

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2022年10月にオープンしました。カカオに関するサステナブルな取り組みの一環としてカカオハスク（カカオ豆の皮）が一部有効活用された店内は、カカオのある原風景をモチーフにデザイン。産地によって味も風味も異なるカカオの特長を生かしたドリンクやスイーツを楽しむことができ、当店でしか手に入らない商品やグッズなども取り揃えています。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ていただきたい、ロッテグループのそんな思いが詰まっているストアとなっています。



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）

～すべては『カカオに携わるすべてが幸せであってほしい』という思いから～LOTTE DO Cacaoとは

ロッテのチョコレート事業は、原料であるカカオの生産から、生活者の手元に届き体験するまで、そのすべてが、何年経っても持続可能な状態であり続ける未来の実現を目指しています。それに向けての取り組みが「カカオサイクル」です。

2015年から開始した「LOTTE DO Cacao」は、ロッテのチョコレート事業の中心で、カカオサイクル実現のための“先行実験の場”として、様々な取り組みを展開しています。

2023年は、原料であるカカオ豆の生産をパプアニューギニアのカカオ研究農園作りから取り組み、大量生産ではなく1つずつ手作業でチョコレートに仕上げていくという、こだわりをつめ込んだ「DO Cacao chocolate」、アップサイクルの取り組みとしてカカオハスクを有効活用したロッテ初となるクラフトジン「CACAO GIN」、ボタニカルダイという環境に優しい染色方法で絹糸を染色し織りあげたネクタイ「CACAO TIE」などを発売しました。今後もより多角的で、既存事業に縛られない実験的な取り組みを行ってまいります。

将来的には、「LOTTE DO Cacao」を通じて得たノウハウなどを、ロッテのチョコレート事業全体の取り組みにおけるカカオサイクルへ生かしていくことを予定しています。



LOTTE DO Cacao

カカオの可能性を最大限広げ
 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
 イノベーティブな商品開発

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