



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）

プレスリリース

～バレンタインは“ご褒美チョコレート”で“甘い”時間を～
“カカオ専門店”が本気で作った
とろっと濃厚焼き立て「FONDANT Cacao」
イートイン限定で新登場！

LOTTE DO Cacao STOREにて1月11日(木)より提供開始



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」にて、とろっと濃厚な「FONDANT Cacao」を2024年1月11日（木）より提供いたします。

「FONDANT Cacao」は「ガーナ」「パプアニューギニア」「インドネシア」の3産地のカカオを混ぜ合わせ、LOTTE DO Cacao STOREオリジナルで開発したフォンダンショコラです。店内で焼き上げた、とろっと濃厚なフォンダンショコラと、軽い口あたりのホイップクリームのマリアージュはイートイン限定です。また、チョコレートは気持ちを癒やしてくれるご褒美として、物価上昇の中でも購買はほぼ下がらずに市場は伸長しており、バレンタインの時期ははさらにご褒美チョコレートのニーズが高まる想定です。（自社調べ）今年のバレンタインは、ご褒美チョコレート「FONDANT Cacao」とともに、ご自身にもお口にも甘い時間をお過ごしください。

「LOTTE DO Cacao STORE」では今後もカカオの新しい可能性を発信するため様々なメニューを提供予定です。

店内で焼き上げた とろっと濃厚な味わい「FONDANT Cacao」

店内でしか味わえない特別な体験を提供したいという思いから生まれた「FONDANT Cacao」。店舗のオープンで焼いて仕上げるにより、出来立てのとろっとした濃厚なカカオを味わうことができます。寒い季節にぴったりの温かく贅沢なスイーツをぜひお楽しみください。



濃厚なカカオが、とろける冬が来た

FONDANT Cacao

3つのカカオを混ぜ合わせ、独自に開発したフォンダンショコラが新登場！
店内で焼き上げた、とろっと濃厚なフォンダンショコラと、軽い口当たりのホイップクリームのマリアージュをご堪能ください。

イートイン価格：770円（税抜700円）

ポイント①

店内で焼き上げる とろけるカカオ

店舗で焼き上げているため、カカオの生地がとろりととろける濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

ポイント②

独自ブレンドのカカオ生地

「ガーナ」「パプアニューギニア」「インドネシア」3つの産地のカカオをロツテのこだわりのブレンドすることで濃厚でカカオのコクがしっかりありながらフルーティーさを感じる、ロツテならではのフォンダンショコラを提供いたします。苺とホイップクリームが心地よいアクセントになっています。

開発担当者のこだわり

それぞれの個性をブレンドすることで味わえる新たなおいしさを、濃厚なスイーツとして楽しんでもらいたい

DO Cacao STORE にて提供している3種類のカカオ、それぞれの個性をブレンドすることで味わえる新たなおいしさを、濃厚なスイーツとして楽しんでもらいたい、という思いから開発をスタートしました。カカオ専門店だからこそ提供できる個性豊かなカカオを生かし、フォンダンショコラとしておいしい比率にこだわって作りました。

濃厚なカカオのコクを感じながら、フルーティーで華やかな香りを楽しめる、ここでしか味わえないおいしさを、ぜひお楽しみください。

（ロツテ中央研究所 チョコ・ビス研究部 チョコレート研究一課 山田麗）

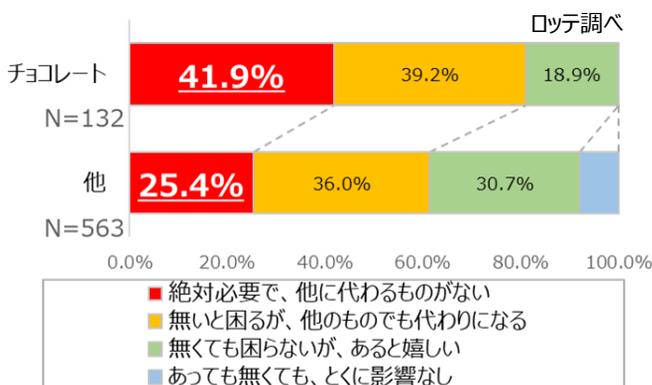


この時期に高まる“ご褒美チョコレート”ニーズ

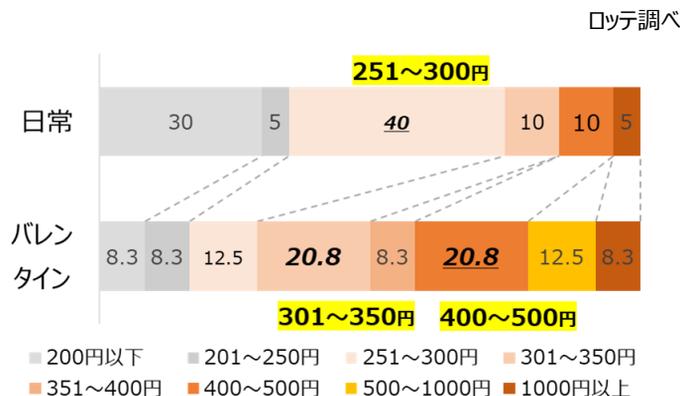
「バレンタインくらいは、ちょっとリッチなご褒美チョコレートで自分を甘やかしていただきたい」

現在、歴史的な物価上昇を背景に、節約するものとお金を費やすものを分ける「消費の二極化」が加速しています。そんな中、チョコレートについてのお客様の意識を伺うと、チョコレートは気持ちを癒してくれるため、もはや嗜好品ではなく“生活必需品”であることがわかってまいりました。そんなチョコレートだからこそ、物価上昇の中でもチョコレートの市場は伸長しております。中でもバレンタインは日常よりもご褒美チョコレートのニーズが高まる時期であり、今年は例年よりもさらにご褒美チョコレート市場が盛り上がるのが想定されます。

■ カテゴリーに対する意識調査



■ スーパー・コンビニで自分チョコに出せる金額調査



～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）

<報道関係各位からのお問い合わせ先>

ロッテ「LOTTE DO Cacao STORE」PR事務局（株）サニーサイドアップ
 担当：飯島（080-9464-4021）、小山（070-3115-2361）、坂間
 FAX：03-5413-3232／MAIL：docacaostore@ssu.co.jp