



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3月6日(水)

チョコレート

## 発売60年史上初！「バックス」に春夏仕立てが新登場！ 「バックス 春夏仕立て」「ストロベリー×ラズベリー」 「ラム×レーズン ～ナッツを添えて～」 2024年3月12日(火)より期間限定発売

株式会社ロッテは3月12日(火)、大人の洋酒チョコレート「バックス 春夏仕立て」を期間限定で発売いたします。「バックス」は発売60周年を迎えるロングセラー商品です。品質の特性上、長らく冬季限定商品でしたが「春夏にもバックスを食べたい！」というお客様の熱いご要望にお応えし、ブランデーとチョコレートのマリアージュを追求した「春夏仕立て」の新品質を、60周年の感謝を込めてお届けします。同時発売の「ストロベリー×ラズベリー」「ラム×レーズン ～ナッツを添えて～」と合わせて、この季節だけの洋酒チョコレートで優雅で贅沢な時間をお楽しみください。

※いずれの商品も洋酒が入っていますので、お子様やアルコールが弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などをご遠慮ください。



### バックス 春夏仕立て

ブランデーの中でも高級で芳醇な風味を誇るコニャック\*を、口どけまろやかなミルクチョコで包んだバックスらしい味わいはもちろん健在。春夏にもチョコレートとコニャックの絶妙なハーモニーをお楽しみください。  
※アルコール分3.2% \*コニャック60% (ブランデー中)



### ストロベリー×ラズベリー

ストロベリー果汁と、ラズベリー果汁の甘酸っぱさをとじ込みました。さらに苺リキュールなど数種類の洋酒を使い、カクテルのような上品な味わいを一粒で表現！春らしいデザインと共に、やさしい\*お酒チョコの味わいと余韻をどうぞ。 ※アルコール分2.1% \*当社「バックス」(アルコール分3.2%)比

### ラム×レーズン ～ナッツを添えて～

ふくよかな甘みのレーズンを、ラム酒香るチョコレートでとじ込みました。アクセントに加えた香ばしい“マカダミアナッツ”がチョコに合わせることで、新たなラム×レーズンチョコレートのおいしさが口いっぱいに広がります。  
※アルコール分2.8%



●商品名	バックス 春夏仕立て	ストロベリー×ラズベリー	ラム×レーズン ～ナッツを添えて～
●発売日	2024年3月12日(火)		
●発売地区	全国		
●内容量	10粒入	10粒入	3本入
●価格	想定小売価格 237円前後(税込)		



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」

# バックス60年の歩み

1964年、ロッテチョコレート事業黎明期に誕生した「バックス」。現在にいたるまでのトピックスを簡単にご紹介します。

西暦	当時のバックス	トピック
1964年		<b>【バックス初登場！】</b> ガーナに次ぐロッテ2番目のチョコレートとして、東京五輪開催の年に発売。実は「バックス」は、洋酒チョコで双璧をなす「ラミー」よりも1年先輩なのです。
1975年		<b>【食べやすい“粒チョコ”に】</b> 発売当時はラミー同様「板チョコ」でした。この年、リキッド入りという商品特徴を生かして今日でもおなじみの「粒チョコ」に。食べやすくなり、ますます人気も高まりました。
2004年 ～08年		<b>【ヨン様ブーム日本を席卷】</b> 当時の日本は韓流ブーム。そのきっかけを作ったのはドラマ『冬のソナタ』。主演のペ・ヨンジュンさんは、「ヨン様」「微笑みの貴公子」と呼ばれ大きなムーブメントに。2004年から登場したバックスCMの反響も驚異的でした。
2020年		<b>【コニャックの使用量UP！】</b> より芳醇なお酒感を味わえるようにコニャックの使用量アップに伴い、Bacchusのロゴも金色になってグレードアップを訴求。全体的なデザインもレトロ調からちょっと今風になりました。

そして、2024年3月。  
発売60周年の感謝を込めて、  
「バックス 春夏仕立て」が初登場。



▶ 次のページでは、「バックス 春夏仕立て」の2つの秘密をご紹介します。



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」

## 「バックス 春夏仕立て」 2つの秘密

“60周年の感謝を込めて、春夏にもバックスをお届けしたい！”

「バックス 春夏仕立て」は、従来のバックスの芳醇なブランデーの風味はそのままに、チョコとブランデーのハーモニーが“より”楽しめる味わいに仕立てました。今回は、そのおいしさの秘密をご紹介します。



### ①「とろっと」技術を応用

「バックス 春夏仕立て」では、みずみずしく“とろっ”としたソースを実現するためにロッテ独自に開発した技術を応用しています。この技術やノウハウを用いてブランデー入りシロップとチョコレートを絶妙な割合で合わせ、とろっとした物性のブランデーソースを開発しました。とろっとさせることで、いつものバックスよりも口の中にソースが残り、ブランデーとチョコのマリアージュをより楽しめる品質に仕上げています。

お口の中でブランデーとチョコが重なりあるハーモニーをより楽しめる主役となるソースはこうして誕生しました。

### ②隠し味は、“グレープフルーツ果汁”！？

とろっとしたブランデーソースを実現させた後、まろやかなチョコと絶妙にリンクさせたいと数十回もの試行錯誤の末にたどりついたのはなんと、「グレープフルーツ果汁」！もちろんグレープフルーツそのものの味がするわけではありませんが、隠し味の果汁が入ることで、バックスの芳醇なブランデーの風味がより引き立ちます。

ぜひこの隠し味の秘密をふまえながら、「バックス 春夏仕立て」をお口に運んでくださいね。 ※グレープフルーツ果汁3.1%使用(生換算)