



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
2025年1月7日(火)

チョコレート

身近に買えるチョコレート専門店クオリティの“ガーナ” ガーナブランド60周年のフィナーレを飾るコラボ商品

プレミアムガーナ トリュフ<イスパハン>
プレミアムガーナ フルーツショコラ<サティヌ>
プレミアムガーナ 生チョコレート<アンフィニマン ヴァニユ>
1月21日(火)より全国で発売

株式会社ロッテのとろける口どけのガーナブランドは、60周年のフィナーレとして「プレミアムガーナ」3品を1月21日（火）に発売します。2025年2月1日には61周年目を迎える中、「プレミアムガーナ」を通して身近に買えるチョコレート専門店クオリティを皆さまにお届けしたいとの思いから、ピエール・エルメの代表的なフレーバーとのスペシャルコラボレーションが実現しました。ピエール・エルメは世界のスイーツをリードし「パティスリー界のピカソ」と言われており、常に創造性あふれるお菓子作りに挑戦し続けております。この商品を通して、少しでも世の中にハッピーをお届けしたい、という思いで今回のコラボレーションが実現しました。世界的な物価高騰の影響を受けながらも、「自分へのご褒美」を求める消費者の増加により、高価格帯のチョコレートの売上が好調となっており、プレミアムガーナシリーズも前年出荷実績比116%と好調に推移しています。今日一日を頑張ったご褒美に贅沢なひとときを味わえる本商品をぜひご賞味ください。

※自社調べ（期間：4月-11月）

一日の終わりに、ご褒美時間。

PREMIUM Ghana

Valentine Collection 2025



ピエール・エルメの
フレーバーとの共演

Ispahan Satine Infiniment Vanille



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」

バレンタイン期間だけの、スペシャルコラボレーションが実現！

プレミアムガーナ トリュフ<イスパハン>



Ispahan
PIERRE HERMÉ PARIS



ローズ香るフランボワーズチョコ

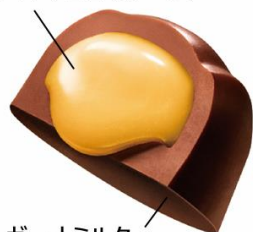
ライチ風味のチョコ
ガーナミルク
ローズ香るフランボワーズチョコ、華やかなライチ風味のチョコ、とろけるくちどけの濃厚なガーナミルク、こだわりの3層仕立てにより、ガーナミルクと「イスパハン」の調和をお楽しみいただける魅惑的なトリュフです。今日一日を頑張ったご褒美に、贅沢なひとときを

プレミアムガーナ フルーツショコラ<サティヌ>



Satine
PIERRE HERMÉ PARIS

パッションフルーツと柑橘と
ホワイトチョコのソース



ガーナミルク

パッションフルーツと柑橘のみずみずしさが溢れ出すとろ〜りとしたショコラソースを、濃厚なガーナミルクで包み込みました。果汁たっぷりなジューシーな果実感ととろけるくちどけのガーナミルクとの調和をお楽しみください。今日一日を頑張ったご褒美に、贅沢なひとときを。

プレミアムガーナ 生チョコレート<アンフィニマン ヴァニージュ>



Infiniment
Vanille
PIERRE HERMÉ PARIS

優雅に香る
バニラの生チョコレート



ガーナミルク

優雅に香るバニラの生チョコレートをガーナミルクの薄いシェルの中に閉じ込めることで、すっととろける繊細な口どけを感じられる贅沢な一枚に仕上げました。今日一日を頑張ったご褒美に、贅沢なひとときを。

●商品名	プレミアムガーナ トリュフ<イスパハン>	プレミアムガーナ フルーツショコラ<サティヌ>	プレミアムガーナ 生チョコレート<アンフィニマン ヴァニージュ>
●発売日	2025年1月21日(火)		
●発売地区	全国		
●内容量	49g	65g	12枚
●価格	オープン価格 ※想定小売価格397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」

Pierre Hermé <ピエール・エルメ>

世界中のスウィーツファンやパティシエからの賞賛を集める21世紀のパティスリー界を先導する第一人者。

2016年《世界のベストレストラン 50アカデミー》より「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続けている。



■コラボレーションしたピエール・エルメのフレーバーについて

Ispahan®

PIERRE HERMÉ PARIS

ピエール・エルメの代表作品であるイスパハンはローズ、フランボワーズ、及びライチの3つの風味が組み合わさって、一度味わったら忘れられない独特な風味を備えています。そのオリジナルな味覚ゆえに、登場するや否や、スイーツ愛好家にとっては絶対に外せない憧れの存在になりました。

Satine®

PIERRE HERMÉ PARIS

サティーンの出発点はチーズケーキです。ピエール・エルメはチーズケーキというお菓子のスタンダードナンバーに捻りをきかせ、オレンジとパッションフルーツを巧みに合わせて、酸っぱさとほろ苦さと甘さのハーモニーを生み出しました。

Infiniment Vanille®

PIERRE HERMÉ PARIS

バニラの自然なテストに可能な限り近づくような試みが感じられる「アンフィニマン ヴァニーユ」。「理想的なバニラ」というピエール・エルメ自身のコンセプトを活かしたピュアで軽やかなバニラ本来の味覚と甘美な香り。