お口の恋人 LOTTE NEWSRELEASE

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1月7日(金)

＜ カカオという素材にとことん向き合い、探求し、ものづくりの可能性を広げていく挑戦「DO Cacao Project」＞

プロジェクト立ち上げから約7年、ロッテの新チョコレートブランドが登場

パプアニューギニアでのカカオ豆の栽培から製造まで一貫して手掛けた“クラフト”チョコレートが完成

「DO Cacao chocolate」を数量限定でオンライン発売

株式会社ロッテは2022年1月13日(木)に、「“素材のポテンシャルを最大限に引き出した最高のチョコレート”をお客様にお届けするために、カカオ豆の生産から携わりたい」という強い想いのもと始まった「DO Cacao Project」より、「DO Cacao chocolate」をロッテグループ公式オンラインモールにて数量限定で発売いたします。

2015年のプロジェクト発足後、理想のカカオを求めるなかでパプアニューギニアの地で生産されたカカオに出会い、カカオが持つフルーティーで力強い香りを活かしたチョコレートに仕上げました。プロジェクトの立ち上げから約7年の歳月をかけてたどり着いた、鮮烈なレーズン香と繊細な余韻を愉しむ一粒チョコレートです。チョコレートに使用しているカカオの含有率が59%、70%と異なる2種をセットにしておりますので、それぞれの違いも感じながらお楽しみいただけます。

プロジェクト開始から約7年。ロッテがたどり着いた、「素材のポテンシャルを最大限に引き出したチョコレート」

①2015年のプロジェクト発足後、理想のカカオを求めるなかで出会ったパプアニューギニアのカカオ。苗の生育、発酵など**「原材料の生産」から追求**する挑戦。

②**フルーティーさが際立ち、強いレーズン香を持つパプアニューギニアのカカオ**の特徴を活かした、香りが引き立つ「カカオ59」と「カカオ70」という2種のチョコレート。

③繊細な香りと余韻を最大限引き出す**「舐めて溶かす」という食べ方**のこだわりと**カカオの実をイメージし、美味しさと華やかさを両立させたドーム型デザイン**へのこだわり。

④外箱やトレーなどにはロッテのチョコレートの製造過程に発生する**カカオハスクを使用した環境にやさしいパッケージ**です。

●商品名	DO Cacao chocolate
●発売日	2022年1月13日(木)10時
●発売チャネル	ロッテグループ 公式オンラインモール
●内容量	1セット10粒入り
●価格	2,160円(税込)※送料別

■この件に関するお問い合わせ先
ロッテグループ公式オンラインモール
TEL：0120-090-100(フリーダイヤル)

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』

DO Cacao Projectについて

チョコレートづくりへの熱い想いから始まった、カカオの無限の可能性への挑戦

DO Cacao Projectは、「“素材のポテンシャルを最大限に引き出した最高のチョコレート”をお客様にお届けするために、カカオ豆の生産から携わりたい」という強い想いのもと始まりました。チョコレート事業でこれまで注力してきた製造・加工技術に加えて、「原材料の生産」という素材に対しての技術にも向き合うことで、カカオとチョコレートの可能性を広げるイノベーショナルな商品を作るという挑戦に取り組みました。

2015年のプロジェクト発足後、世界中のカカオ産地に目を向け、理想の素材に適した土地探しからスタートしました。そして翌年、パプアニューギニアの地にたどり着き、チョコレートの素材として高品質なカカオ豆に出会いました。実際に長期間現地に滞在し、苗の生育確認、発酵試験など、多くの試行錯誤を繰り返し、天候被害やインフラが整っていないなどの障壁を乗り越え、約7年の月日を経てカカオ豆の素材のポテンシャルを最大限引き出すことに成功したのです。

しかし、同時に「カカオの可能性はまだまだあるのではないか」という想いも同時に大きくなっていました。そして、チョコレートを軸としながらも、これまでロッテだけでは取り組むことができなかった様々な領域のものづくりにも、外部パートナーとタッグを組むことでチャレンジしていく、より大きなプロジェクトになっていったのです。

本プロジェクトが目指す「カカオという素材にとことん向き合い、探求し、ものづくりの可能性を広げていく挑戦」は、終わりのない挑戦でもあります。だからこそ、研究員の探求心と情熱、長年の事業で培ってきた知見や実績を基盤に、更なる理想の素材とそれを活かしたものづくりを行ってまいります。加えて、「DO Cacao Project」を通して得た知見・ノウハウなどを他商品へ展開することで、ロッテとしてより品質の高い商品づくりにつなげていきます。

パートナーと連携し、ものづくりの可能性を探求する共創実験型プロジェクトへ

ロッテは、1964年のチョコレート事業開始以来、約60年の間、チョコレートの可能性と向き合ってまいりました。「DO Cacao Project」は、そんなロッテがカカオという素材にとことん向き合い、そのポテンシャルを最大限引き出したチョコレートづくりに挑戦するなか、異業種と連携することでさらにカカオのものづくりの可能性を広げていくことができるのではないか、と行きついた共創実験型のプロジェクトです。

原料となるカカオの栽培から手掛ける一からのチョコレートづくりをはじめ、チョコレートの製造過程で発生するカカオハスクを有効活用した新たな商品開発まで、異業種の外部パートナーと共創していくことで、これまで以上にカカオやチョコレートの可能性を広げるための挑戦を本プロジェクトを通じて進めてまいります。

本プロジェクトでは、今回発売いたしますチョコレート商品「DO Cacao chocolate」を基幹に、年間を通じて複数回展開することで、多くのお客様に継続してお楽しみいただきたいと考えております。更に、飲食店とのコラボレーション、アルコール飲料やネクタイなども外部パートナーのご協力を得て展開。今後、カカオという素材にとことん向き合い、探求しながら、チョコレートを軸としながらも様々な領域のものづくりの可能性を追求してまいります。

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』

「DO Cacao Project」から生まれたロッテの新たなものづくり

原料となるカカオの栽培から手掛ける一からのチョコレートづくりに加えて、カカオを通じて社会的課題の解決にも取り組んでいきたいと考えています。例えば、チョコレートの製造過程で発生するカカオハスクを有効活用した生活に身近な商品の開発まで、異業種の外部パートナーと共創していくことで、これまで以上にカカオやチョコレートの可能性を広げるための挑戦を本プロジェクトを通じて進めてまいります。

私たちロッテは、DO Cacao Projectでカカオの可能性に挑戦するとともに、カカオに携わるすべての人が幸せになれるような世界を目指しています。

ロッテ初！ホップの華やかさ、カカオの香りと苦みが楽しめる新感覚アルコール

①CACAO & HOPは、100種類以上のビールを手掛ける、マイクロブルワリー「新潟麦酒」と連携しロッテが初めて開発した、ホップの華やかな香りに加えて、カカオハスク独特の香りと苦みが織りなす新感覚のアルコール飲料。

②飲み始めはハイカカオチョコレートを口にふくんだときの様な、カカオの香りがフワッと広がります。その後、しっかりとした味わいが、ゆったりと寛ぐ大人時間へと導きます。

③ロッテ浦和工場の製造工程で出たカカオハスクは現在、肥料・飼料として使用しています。今回はよりお客様の身近な存在にと、アルコール飲料に有効活用しました。

●商品名	CACAO & HOP
●発売日	2022年1月13日(木)10時
●発売チャネル	ロッテグループ 公式オンラインモール
●内容量	1セット3本入り
●価格	2,046円(税込)※送料別

新潟麦酒について

Niigata BEER

日本で初めて「ビン内発酵」「ビン内熟成」によるビール製造方法で、ビールの酒造免許を取得した新潟麦酒。様々な原料を活用し新しい味わいのビールを開発しています。
HP：https://niigatabeer.jp/

環境に優しい染色法「ボタニカルダイ」から生まれた、ロッテ初のネクタイ

①CACAO TIEは、デザイン、企画、生産まですべてを日本国内でおこなっているネクタイ専門ブランド「giraffe」と連携し生まれた、カカオハスクを使用した、ロッテ初のネクタイ。

②カカオハスクから染料を抽出し、ボタニカルダイで染めた絹糸を使用し、京都の丹後にて生地を織っています。カカオハスクならではのやさしい色合いが特徴で、ボタニカルダイで染め上げた優しい色のトーンを活かしたデザインに仕上げました。

③レジメンタルと千鳥柄のリバーシブルタイ、結び目の少し下に2本ラインがポイントになるトラベルベルトタイ、カカオの絵が入ったボタニカル柄のタイという3種類のデザインをご用意しました。

●商品名	CACAO TIE (リーフ/トラベルベルト/レジメン千鳥)
●発売日	2022年1月13日(木)10時
●発売チャネル	giraffeオンラインショップ /店舗
●価格	各15,400円(税込)※送料別

giraffeについて

giraffe

デザイン、企画、生産まですべてを日本国内でおこなっているネクタイ専門ブランド。34℃、36℃、38℃、40℃と4段階の体温別に分けられた、カラフルな色・柄使いで、素材やシルエットも様々なラインナップを展開しています。
HP：https://giraffe-tie.com/

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』

ミシュランシェフ※ 鳥羽周作氏とロッテがタッグ！食べて知る「DO Cacao Project」

※ミシュランガイド東京2020より3年連続で一つ星を獲得

熱い想いへの共感から生まれた【食べて知る「DO Cacao Project」】コラボ概要

2022年1月13日(木)～25日(火)の期間中、代々木上原の「sio」、表参道の「Hotel’s」では、プロジェクトの想いに共感・ご賛同いただいたミシュランシェフ鳥羽周作氏による、スペシャルコラボレーションが実現。『食べて知る「DO Cacao Project」』として、カカオの可能性とDO Cacao Projectを感じていただけるスペシャルな食体験をお楽しみいただけます。

「DO Cacao chocolate」のカカオ70を使用し、鳥羽周作シェフが考案した2つのスペシャルメニューをコラボレーション期間中に提供。代々木上原のフレンチレストラン「sio」ではカカオ70を使用した「鯖とカカオ」を、表参道の新業態レストラン「Hotel’s」ではカカオ70を使用した「鳩とカカオ」をご提供。どちらも、ロッテと鳥羽シェフの想いが重なりあうことで生まれた、ここでしか味わうことのできない特別なカカオ料理が味わえます。

コース料理以外にも、カカオのコク深さとホップの芳醇な香りのカカオハスクを使用したアルコール飲料「CACAO & HOP」を食前酒としてご提供、食後にはDO Cacao chocolateをコーヒーと共にご試食いただけます。(チョコレートは各1粒)。また、カカオハスクより抽出した染料を使用したネクタイ「CACAO TIE」を店舗スタッフが着用しご案内するなど、食べるだけでなく様々なかたちで本プロジェクトを体感いただけます。

「sio」提供コラボメニュー

＜鯖とカカオ＞

過去に当店で提供していた「鯖とクレープ」をアレンジしました。
泡やクレープ、中の具にもDO Cacao chocolateを使用し、
様々な角度から芳醇なカカオの香りが弾けます。リンゴジャムや
バナナの甘味、ナッツや玉ねぎの食感と共にお楽しみください。

※ランチ／ディナーの全てのコースでご提供

「Hotel ‘s」提供コラボメニュー

＜鳩とカカオ＞

店のスペシャリテ「鳩と雑穀米」を特別にアレンジした一品です。一面を
覆うトレビスの下には、絶妙な火入れが施された鳩、
無花果、雑穀米、そしてDO Cacao chocolateが
隠れています。それぞれが持つ旨味、甘味、苦味と食感により、他には
ない味わいが楽しめます。

※ランチはスペシャルコースでのご提供、ディナーは全てのコースでご提供

【抽選で35組70名様を「sio」のコラボ体験にご招待】プレゼントキャンペーン概要

2022年1月29日(土)、30日(日)の2日間、抽選で35組70名様を「sio」の『食べて知る「DO Cacao Project」』にご招待。

スペシャルコラボメニューである「鯖とカカオ」を含めたコース料理と、カカオのコク深さとホップの芳醇な香りのカカオハスクを使用したアルコール飲料「CACAO & HOP」を食前酒としてご提供、食後にはDO Cacao chocolateをコーヒーや紅茶、ハーブティーと共にご試食いただけます。(チョコレートは各1粒) ※ペアリングのドリンク提供は含まれません
※未成年の方にはアルコール飲料のご提供はできません

プレゼントキャンペーンは、1月13日(木)から1月18日(火)の期間で応募受付いたします。詳しくは、「DO Cacao Project」ホームページをご覧ください。

●【食べて知る「DO Cacao Project」】プレゼントキャンペーン
応募期間：2022年1月29日(土)～30日(日)計2日間
場　所：sio(東京都 渋谷区上原1-35-3 / http://sio-yoyogiuehara.com/)
応募方法：詳しくは**「DO Cacao Project」ホームページ**をご覧ください
(https://www.lotte.co.jp/products/brand/docacao/)

※新型コロナウイルスの感染状況により、キャンペーン賞品の中止や実施内容が変更になる場合がございます。