



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  
2022年7月27日(水)

## ビスケット

初の和栗ソース入り！  
旬の味わいが楽しめるチョコパイが新登場！

# チョコパイ＜厳選和栗＞

2022年8月2日(火)全国で発売

株式会社ロッテはロングセラーブランド「チョコパイ」から、熊本県産和栗のクリームとソースの組み合わせが楽しめる『チョコパイ＜厳選和栗＞』を発売します。日本の四季を感じ、食べる人の気持ちを彩るチョコパイシリーズ第3弾です。和栗クリームに加え、マロングラッセのような甘みのある和栗ソースを新たに4点にサンドしたことで、ひと口目から和栗の味わいが楽しめます。この機会に日本の四季の旬の味わいをお楽しみください！



## 商品特長

- 日本の四季の旬の味わいを堪能する事が出来るチョコパイ＜厳選和栗＞です。
- クリームとソースに熊本県産和栗を使用しました。
- 和栗クリームからは栗のほくほくとした素材感、和栗ソースからはマロングラッセのような甘みのあるソースを4点注入にすることによりひと口目から和栗の味わいが楽しめます。

● 商品名	チョコパイ＜厳選和栗＞
● 発売日	2022年8月2日(火)
● 発売地区	全国
● 内容量	6個
● 価格	オープン価格 (想定小売価格 388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  
「シャルロッテ」

● パッケージのこだわり

“日本の四季を感じ、食べる人の気持ちを彩るチョコパイ”をコンセプトに、  
個包装は“日本ならではの風景や和柄を感じる”デザイン。



※デザインは変更になる場合がございます。

● おすすめの食べ方

日本茶専門カフェ、表参道 茶茶の間がおいしい食べ方を監修！

チョコパイ〈厳選和栗〉のおいしい召し上がり方

ほうじ茶でほっこり

【温かいほうじ茶に合わせて】  
栗の甘い香りと味わいが広がります。  
特に薄めに淹れたほうじ茶は  
チョコレートとの相性が良くお勧め。



お酒でキリッと

【ウイスキー、ブランデー、ラム酒に合わせて】  
栗の香りが引き立つチョコパイは、  
お酒との相性もぴったり。  
樽の香りと、甘いチョコレート、  
コク深い栗の香りが楽しめます。



日本茶専門カフェ  
表参道茶茶の間が  
おいしい食べ方を監修



表参道  
茶茶の間  
CHACHANOMA  
SINCE 2005

茶茶の間とは？

日本茶ソムリエが厳選したお茶が楽しめるカフェ

茶茶の間はひとつの畑、ひとつの品種の  
シングルオリジンの煎茶を扱う日本茶の専門店です。  
店内では日本茶ソムリエの淹れるお茶と、  
お茶に合わせて仕上げたスイーツのマリアージュが  
お楽しみいただけます。

個性ゆたかな茶葉の風味を引き出し、  
心を込めて一杯ずつ淹れたお茶の香りに  
包まれるような心安らぐひとときをお過ごしください。

■ 茶茶の間について 問い合わせ先  
表参道 茶茶の間  
TEL 03-5468-8846  
URL chachanoma.com

