



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
2024年4月22日（月）

チョコ

もらった時に感謝の気持ちがこもっていると感じるお菓子の
1位が「チョコレート」、2位が「ケーキ」という結果に！

いつも頑張っているお母さんに感謝とともにプレゼントする
“濃厚スイーツ”を「ガーナ」×「銀座コージコーナー」が提案

株式会社ロッテ<代表取締役社長執行役員 中島英樹 東京都新宿区>と、株式会社銀座コージコーナー<代表取締役社長 船田知秀 東京都中央区>は、コラボレーションにより共同開発した「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」と「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」を、2024年4月26日（金）～5月30日（木）頃の期間、全国の銀座コージコーナー生ケーキ取扱店（※）で販売します。

※北海道・九州地方及び、福井県・京都府・滋賀県・鳥取県・島根県・山口県・愛媛県・高知県に生ケーキ取扱店はありません



1964年に誕生し60周年を迎えたガーナチョコレート。その最大の魅力、「とろける口どけとカカオとミルクのまろやかな味わい」をスイーツで表現できたなら…。そんな思いから、銀座コージコーナーと昨年コラボレーションを実施いたしました。2年目の今年は、人気NO.1のジャンボシュークリームをラインアップに追加！さらに、チョコレートケーキを今年版にブラッシュアップし展開いたします。

また、母の日に合わせて実施したアンケートでは、もらった時に感謝の気持ちがこもっていると感じるお菓子の1位が「チョコレート」、2位が「ケーキ」という結果に。また、日常的に伝えるのはちょっと恥ずかしいという声もあり、まずは母の日に今回のチョコレート×ケーキのコラボレーションスイーツで、いつも頑張っているお母さんに感謝とともにプレゼントしてはいかがでしょうか。

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

◆「ガーナチョコレート」について

株式会社ロッテ コーポレートコミュニケーション部 担当：長門、藤原

TEL：03-5388-5617 FAX：03-3378-6199 E-mail：kouhou@lotte.co.jp

◆「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」について

株式会社銀座コージコーナー 広報宣伝課

TEL：03-6854-8801 FAX：03-6854-5689 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp



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」

商品紹介



<ガーナ>濃厚チョコケーキ

価格：480円（税込518円）

販売：4月26日（金）～5月30日（木）頃

※5月10日（金）～12日（日）は母の日仕様

特長：ミルク感の効いたココのある味わいの「ガーナミルク」を上段のムースに、カカオの芳醇な香りとしすっきりとした後味の「ガーナブラック」を下段のムースに使用。さらに食感のアクセントとして「ガーナブラック」のチョコチップをサンドした、ガーナづくしの濃厚なケーキです。



▲母の日仕様の「haha」ピック



ジャンボシュークリーム（ガーナ）

価格：200円（税込216円）

販売：4月26日（金）～5月30日（木）頃

特長：「ガーナミルク」、「ガーナブラック」とカスタードクリームを合わせたチョコカスタードと「ガーナブラック」とホイップクリームを合わせたチョコホイップクリームを、歯切れと口どけのいいシュー皮に絞りました。まろやかでココのあるチョコカスタード&カカオを感じるホイップクリームの2層と、シュー皮が同時にとろける絶妙な口どけをお楽しみください。

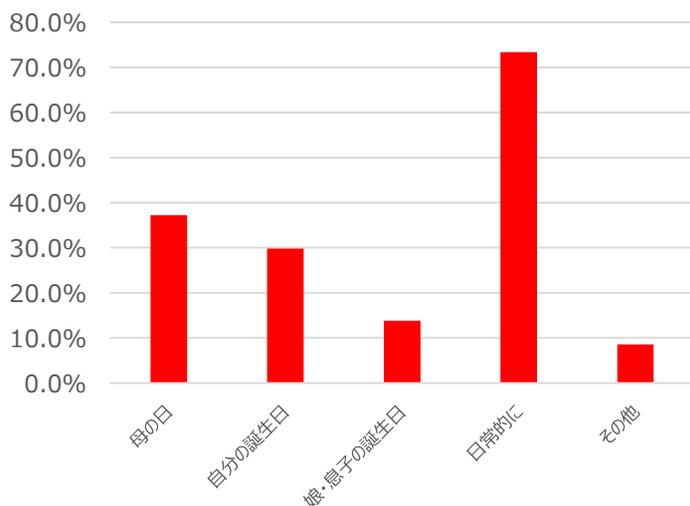
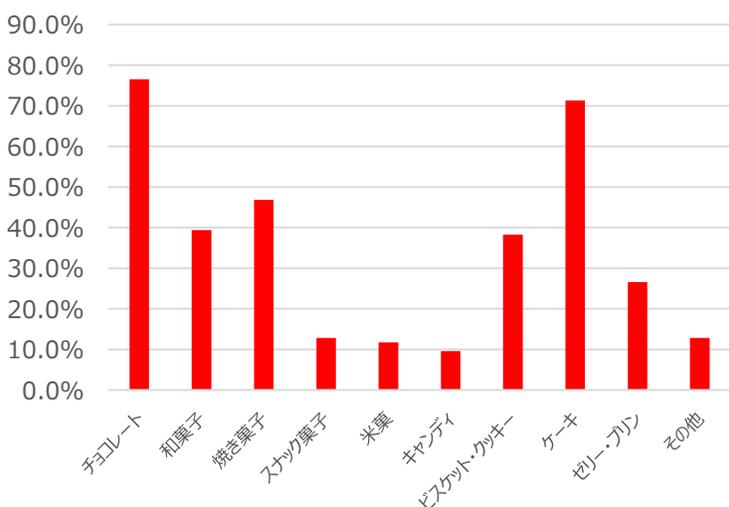


◆商品について詳しくは特設サイト<https://www.cozycorner.co.jp/campaign/newitem/14581.html>、または銀座コージーコーナー公式サイト (<https://www.cozycorner.co.jp/>) をご覧ください。

<参考> 調査結果

もらった時に感謝の気持ちがこもっていると感じるお菓子の1位が「チョコレート」、2位が「ケーキ」

同居している家族から感謝の気持ちを伝えられる理想のタイミングは、「日常的に」が73.4%、「母の日」が37.2%





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」

【開発秘話 ～コラボスイーツ誕生の裏側～】

ミルク感、カカオ感、とろける口どけ。様々なガーナのおいしさを楽しめる、こだわりの2品です。

昨年に引き続きガーナチョコレートと銀座コージコーナーのコラボレーションを実現でき、大変うれしく思います。「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」は、ご家族皆様で楽しめるよう、カカオ感とミルク感のバランスを意識しました。「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」は、「ガーナチョコレート」のなめらかさとパリッとした板チョコレートを食べたときのような満足感を感じられます。幸せなひと時をお楽しみください。



株式会社ロッテ 中央研究所 チョコ・ビス研究部 チョコレート研究二課 赤塚万紀

ケーキとシュークリームで「ガーナ」を楽しんで欲しいから。何度も試作を重ねました。

「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」は、昨年好評だった「<ガーナ>リッチチョコケーキ」にさらにガーナ本来の「板チョコ感」を出すために、チョコ層を追加。ムースと一緒に食べたときに、チョコ層が心地よい食感に感じられるように、配合や厚さにこだわり、何度も試作を重ねました。



株式会社 銀座コージコーナー 研究開発統轄グループ
神奈川清川研究開発グループ 中西真澄

「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」はクリームを1層にするか2層にするか何度も試作。最終的に「ガーナブラック」の程よい苦みとカカオのキレを活かしたチョコホイップクリームと、まろやかな「ガーナミルク」と「ガーナブラック」を合わせたチョコカスタードクリームの2層に。クリームの固さや割合にもこだわり、軽い食感のホイップクリームと濃厚なカスタードクリームを口どけよく仕上げました。



株式会社 銀座コージコーナー 研究開発統轄グループ
神奈川清川研究開発グループ 井上 和子

<参考>ブランド情報

ロッテ「ガーナチョコレート」

ガーナチョコレートは2024年2月1日に発売60周年を迎えました。これからも皆様に気持ち高まる美味しさを通して、「ハッピー」をお届けしていきます。



ガーナミルク

厳選したカカオの芳醇でスッキリとしたカカオ感とミルク感の効いたコクとが理想的なバランスを奏でるミルクチョコレート。



ガーナブラック

厳選したカカオ50%の芳醇な香りと豊かな味わい、すっきりとした後味が楽しめるビターチョコレート。

銀座コージコーナー「ジャンボシュークリーム」



卵のコクと、やわらかで深みのあるバニラの香りが広がる、なめらかなカスタードクリームを、歯切れと口どけのいいシュー皮に詰めました。口の中で、シュー皮とカスタードクリームが一緒にとけ合います。



◀ジャンボシュークリーム（カスタード）
価格：150円（税込162円）



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】

【新スローガン・ステートメントについて】

1964年に販売を開始し、多様な商品を通じてお客様に様々な「ハッピー」をお届けしてきたガーナは、今年発売60周年を迎えました。60周年という節目の年を新たな一歩として、さらにハッピーを広げていきたいという思いのもと、「ハッピーは、チョコレートから。」という新しいスローガンとともに様々な取り組みを展開してまいります。このスローガンに込めた思いをお伝えしたく、ステートメントも作成いたしました。日頃よりガーナブランドをご愛顧いただいている皆様に、ぜひご一読いただければと思っております。

ハッピーは、 チョコレートから。

包み紙を破る時から、ワクワクする。

口に入れた瞬間、おいしさがとろける。

友達や家族と、一緒に笑顔になれる。

チョコレートがくれるささやかでハッピーな瞬間は、
今の時代、ますますかけがえのないものになっています。

1964年、私たちは本場スイスを超える味を目指して、

ガーナミルクチョコレートを発売。

その熱い想いを、赤いパッケージに託しました。

以来、母の日やバレンタインなど、

様々なハッピーに向けてそっと背中を押すような、

気持ち高まるおいしさをお届けしてきました。

今年60周年。私たちはこれからも、多彩なガーナで

人から人へ、ハッピーを広げていきます。

チョコレートの新しい楽しみ方で、新しいハッピーを

生み出すために、チャレンジし続けていきます。



60TH
Anniversary