



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lotte】

株式会社ロッテ
2016年9月29日

チョコ

素材にこだわった冬のチョコレートが登場！

ロッテは、10月4日に冬の生チョコレート「シャルotte」から「蔵出し宇治抹茶」を、10月11日に特徴のあるカカオ豆を使用した2層のチョコレート「スイーツデイズ おいしいハイカカオ74%＜エクアドル&ガーナ＞」を発売いたします。素材にこだわった冬のチョコレートをお楽しみください。

『シャルotte＜蔵出し宇治抹茶＞』

宇治抹茶を使用した、抹茶の風味豊かな冬の生チョコレート



北海道産生クリーム使用
『シャルotte』も登場！



- 2層構造の極薄生チョコレート。薄いチョコレートの殻（シェル）の中に、とろける生チョコレートを閉じ込めました。
- 薄いフォルムと生チョコレートから生み出される、パリッとしてとろっとろける繊細なロドケと、蔵出し宇治抹茶のコク深く、風味豊かな大人の味わいを楽しめるように仕上げました。

※ 原料抹茶に占める蔵出し抹茶の割合は90%以上です。

●商品名	シャルotte＜蔵出し宇治抹茶＞
●発売日	2016年10月4日(火)
●発売地区	全国
●内容量	12枚入
●価格	オープン価格 (想定小売価格280円前後(税抜))

『スイーツデイズ おいしいハイカカオ74%＜エクアドル&ガーナ＞』

2層構造に仕上げたカカオの香りと味わいで、おいしく食べられるハイカカオチョコレート



※カカオマスの原料原産地と製品に占める割合：
ガーナ産32%、エクアドル産36%

- カカオ分74%なのに、おいしく食べられるハイカカオチョコレートです。キューブ型で食べやすい1口サイズに仕上げました。
- 産地にこだわり、エクアドル産カカオ豆を使用したチョコレートとガーナ産カカオ豆を使用したチョコレートを2層構造に仕上げました。カカオ豆の特徴ある香りと味わいが楽しめます。

●商品名	スイーツデイズ おいしいハイカカオ74% ＜エクアドル&ガーナ＞
●発売日	2016年10月11日(火)
●発売地区	全国(コンビニエンスストア、駅売店を除く)
●内容量	55g
●価格	オープン価格 (想定小売価格230円前後(税抜))