



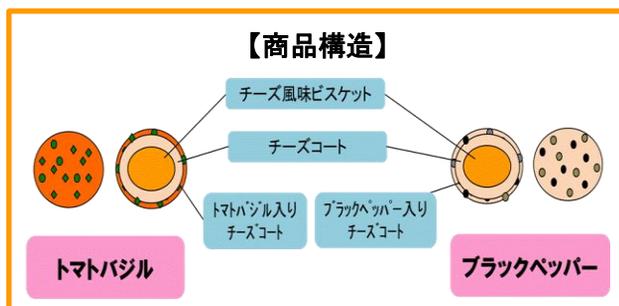
社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

チョコレート

～ チーズ×チョコレートの新提案おつまみ！～
『チーズボール〈ブラックペッパー〉』
『チーズボール〈トマトバジル〉』

2013年10月22日(火)から全国ローソンで限定発売

株式会社ロッテ



※チーズコートとは、チーズとホワイトチョコレートを独自の比率でブレンドしたチョコレートです。

『チーズボール〈ブラックペッパー〉×〈トマトバジル〉』の商品特長

1. 一般社団法人「日本ソムリエ協会」“ワインアドバイザー”の認定資格を持つロッテ社員が開発に携わった『チーズボール〈ブラックペッパー〉×〈トマトバジル〉』が全国のローソン限定で新登場。
2. ワインとの相性に重点を置き、チーズとホワイトチョコレートを独自の比率でブレンドしたこだわりのおつまみです。糖衣がけしてあるので手に臭いや粉が付きにくく、まるで本物のチーズのような味わいが楽しめます。
3. 3種のチーズ(チェダーチーズ、パルメザンチーズ、クリームチーズ)を使用した3層構造のチョコレート菓子です。
○1層目：2種のチーズと黒胡椒を利かせた塩味ビスケット
○2層目：3種のチーズを練りこんだチーズコート
○3層目：3種のチーズをブレンドし、さらに香辛料や調味料などのシーズニングを練り込んだチーズコート
4. 〈ブラックペッパー〉は、チーズ風味のホワイトチョコレートの後に、アクセントのピリッと舌を刺激する「黒コショウ」がお口の中に広がり、ワインとのリアージュを演出します。
5. 〈トマトバジル〉は、「トマトとバジル」の酸味と香りがお口の中に広がった後、チーズ風味のホワイトチョコレートが全体の味をまろやかにし、ワインとのリアージュを演出します。
6. ターゲットは、20～30代女性を想定しています。

| | |
|-------|-----------------------------|
| ●商品名 | 『チーズボール〈ブラックペッパー〉×〈トマトバジル〉』 |
| ●発売日 | 2013年10月22日(火) |
| ●発売地区 | 全国ローソン限定 |

| | |
|---------|------------------------------|
| ●商品ジャンル | チョコレート |
| ●内容量 | 23g |
| ●価格 | オープン価格 (想定小売価格148円前後(税込)) |

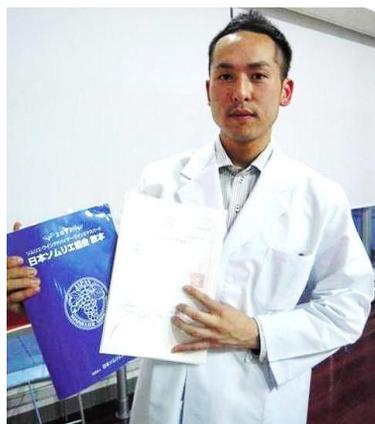
資料:『チーズボール〈ブラックペッパー〉×トマトバジル』

資料①:ワインとのマリアージュ表

| 特徴 | ワインイメージ・相性 | | | | |
|----------------------|---|---|---|--|---|
| | アタックが力強く、ペッパーを彷彿させるスパイス・香りが豊かに広がるシラー種で作られる赤ワイン。 | フレッシュでフルーティ。赤系ベリーの香りがあり、香りと口当たりのバランスが取れているフランススタイルで作られたワイン。 | まろやかな味わいと赤い果実を彷彿させるチェリーのような香りをもつメルロー種で作られる赤ワイン。 | フルーティで口当たりがよく軽快な味わいが特徴。後味のキレが良いスペインのリーズナブルな赤ワイン。 | いちごキャンディのような甘い香りを持ち、生き生きとした酸味を感じさせるフレッシュなボジョレーヌーボー。 |
| チーズボール 〈ブラックペッパー〉 | ◎ | | | ○ | ○ |
| チーズボール 〈トマトバジル〉 | | ◎ | ○ | | ◎ |

資料②:ロツテ ワインアドバイザー インタビュー

ワインアドバイザー



(株)ロツテ 中央研究所
チョコレート研究室
田村 郁雄 社員

開発担当者



(株)ロツテ 中央研究所
新開発第二研究室
磯村 摩耶 社員



ローソンで発売されている全てのワインをテイस्टィングしながら商品を開発。専門的な視点から、ワインに合うチョコレートの味わい、シーズニングを検討。

<インタビュー>

●ロツテに“ワインアドバイザー”は何人いるのか？

ロツテの研究開発部門にはワインアドバイザーという資格を取得している人こそ私以外いませんが、お茶、コーヒーなど各部門の専門家を擁しています。この力を活かし、商品開発の際は食品と飲料の組み合わせなど、お客様が実際の食シーンでどのようにお菓子を楽しむのか考えながら開発を進めています。

●チョコレートメーカーとしてのこだわりについて？

チョコレートだからこそ出来る、いつでもどこでも本物のようなチーズを楽しめる商品を実現しました。チーズとホワイトチョコレートを独自の比率でブレンドすることで、より一層チーズのコクとなめらかな口当たりを味わえる、新しいおつまみが完成しました。

●おすすめの食べ方、ワインとの楽しみ方について？

どちらの商品もしっかりとした香りを持っているので比較的香りの豊かなしっかりとしたワインとのマリアージュをお勧めします。また、チーズボールと合わせる時はワインの温度は冷やしすぎない方がマリアージュを楽しめます。

* ワインアドバイザーとは
一般社団法人日本ソムリエ協会が認定するワインを含む酒類製造及び販売に関わるものを対象にした資格。難易度などはソムリエと同等。受験に必要な業務経験が異なる。