

洋菓子

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」



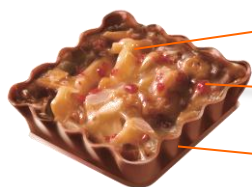
# カリッと焼きあげたスカッチと林檎の自然な甘み！ 『ショコランタン<林檎のカラメリゼ>』

2015年8月18日(火)から全国で発売

株式会社ロッテ

ロッテでは、シェフパティシエも認めた美味しさの人気商品『ショコランタン』の新フレーバーを8月18日(火)に発売いたします。

- 『ショコランタン』は、たっぷりのスライスアーモンドとスカッチをひとくちサイズにこんがり焼き上げ、まろやかなチョコレートで薄く丁寧にコーティングしました。
- フランスの伝統的な菓子「フロランタン」と「チョコレート」を一つにした新感覚のお菓子を、手軽にお手頃な価格で味わっていただけます。
- 新発売の<林檎のカラメリゼ>はほのかな甘みを味わえる林檎の贅沢な味わいが特長です。スライスアーモンド入りの食べ応えのあるカリッとした食感と、濃厚なキャラメルと林檎の自然な甘さの絶妙な組み合わせの味わいが楽しめます。
- ターゲットは、40～50代女性を想定しています。



アーモンド&スカッチ

りんごチップ

まろやかチョコレート

●発売日	2015年8月18日(火)
●発売地区	全国
●内容量	8個入
●価格	オープン価格(想定小売価格200円前後(税抜))

『ショコランタン』は、食ベログベストスイーツ2014選出のシェフパティシエから美味しさのお墨付きをいただきました！



「これは美味しい！」



プレジール  
赤間佑太シェフ

チョコの口溶けがいい。薄くコーティングされたチョコが主張しすぎずにアクセントとなって、カリッとしたアーモンドとのバランスがとれています。

「もっと食べたい！」



PATISSERIE.S  
中元修平シェフ

ナッツをぜいたくに使って、このクオリティーをこの価格で実現したことには、驚きです。

「食感にリズムがある。」



アングランパ  
丸岡丈ニシェフ

カリッとした食感がいい。キャラメルとアーモンドの異なる歯ざわりが楽しめる。

食ベログベストスイーツ2014とは？

2014年1月～2014年11月の口コミ・評価をもとに、独自の重み付けによる算出方法で、料理・味、サービス、雰囲気、コストパフォーマンスなどを5点満点で評価した、食ベログユーザーがつくるスイーツランキングです。



食ベログ ウェブサイト  
<http://tabelog.com/campaign/chocolantan>