

チョコ

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
2022年4月1日（金）

2022年4月1日ビックリマンの日記念！～1977年ビックリマン誕生から45周年～ ビックリマン史上初！ 天使&悪魔の激うまレシピ本2冊発売決定！

株式会社ロッテは、2021年4月1日ビックリマンの日に1980年代に話題となったビックリマン憲章を復活させ、合計41レシピを2021年4月～2022年3月まで、1年間通して展開致しました。そして、このたび更にこの活動を広げるためにビックリマン史上初となるレシピ本2冊発売(発刊 主婦の友社)が決定したことを発表します。レシピ本の出版によって、ビックリマンシール集めをより楽しくめて、美味しくウエハースを召し上がっていただく活動をもっと広げていきたいと考えました。またそれによって、ごく一部でいただいた「ウエハースを食べきれない」といったご意見に対応し、食品ロス削減も図ってまいります。発売に関する詳細は続報を乞うご期待下さい。

出版社：主婦の友社
発売日
2022年7月25日（月）
定価：1,320円（税込）
販売チャネル
書店及びオンラインストア予定
詳細URL(4/1(金)12時公開)
<https://shufunotomo.co.jp/info/1470/>



天使編：人気パティシエ 遠藤氏



●コメント

「皆様の喜ぶ顔が見たくって」をモットーに、僕の自由な表現を通して多くの方々が喜んでいただけたらと思っています。歴史ある「ビックリマンチョコ」の記念すべき企画に携われた事を嬉しく思います。

悪魔編：人気ショコラティエ 江口氏



●コメント

「ビックリマンチョコ」の誰が食べても美味しい味わいが懐かしく、何が当たるかわからないシールのドキドキは今も変わりません。そんな「ビックリマンチョコ」に関われることを大変光栄で嬉しく思います。ちょっとしたアレンジで簡単に美味しいスイーツに変身させます！



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」

天使編：人気パティシエ遠藤氏



遠藤泰介 Endo Taisuke

横浜市出身。高校時代に洋食店でのアルバイトを経験したことから、職人に憧れ、町田市の調理師専門学校で学ぶ。その後、イタリア料理店などで修業をし、パティシエのコンテストで国内、国外受賞歴多数。『ピエール・エルメ イクスピアリ店』のシェフパティシエを経て、都内有名ホテルなどでも腕を磨く。『パティスリー カメリア銀座』でシェフパティシエを務めたのち、フランスに自分の菓子店を開くための準備に入る。

悪魔編：人気ショコラティエ江口氏



江口 和明Kazuaki Eguchi

東京生まれ。父は和食の料理人、母は栄養士という環境下で食の感性が磨かれた。製菓学校卒業後『渋谷フランセ』を経て、東京や神戸の高級チョコレート専門店にて研鑽を積む。ベルギーの老舗高級チョコレート『デルレイ』の本店で研修後、日本に初出店した「デルレイ」のシェフに就任。現在は『パティスリー&カフェ デリーモ』（東京ミッドタウン日比谷）など『デリーモ』ブランドのシェフパティシエをつとめる。



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」

【「ビックリマンの日」とは？】

ビックリマンチョコの「人を驚かせ、ビックリさせる」というコンセプトにリンクさせ、2015年より4月1日を「ビックリマンの日」として制定しました。

4月1日は、一般的に人をビックリさせるエイプリルフールの日。そこでビックリマンのコンセプトである、人を「ビックリ」させることにこだわる記念日として日本記念日協会に「ビックリマンの日」を正式に登録しました。

4月1日はビックリマンの日
日本記念日協会認定

【ビックリマン憲章とは】

シールを熱心に集める一方で、本体であるお菓子を食べないで余らせるという風潮が一部で見られたため、これを問題視したロッテは「ビックリマン憲章」という規定を当時つくり雑誌などで発表しました

【ビックリマン憲章内容】

・シールの売買の禁止 ・チョコレート菓子の完食 ・シールをトレードすることにより親睦を深めるという上記の3ヶ条を推奨した。



ビックリマン憲章2022

—ビックリマンのランドへの誓い—

一、私はチョコも
おいしく食べながら、
シールを集めることを
誓います。

二、私はもつと
チョコをおいしく食べるために、
アレンジレシビを
参考にすることを誓います。

三、私はアレンジレシビを
どんだん周りに
広めることを誓います。

右の三つの誓いを守り、
楽しくシール集めをします

