



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」

株式会社ロッテ

2022年10月14日(金)

ロッテ大人の本格洋酒チョコレート「ラミー」「バッカス」がケーキになって初解禁！ 「ラミーチョコケーキ」と「バッカスチョコケーキ」が登場！

期間限定で11月8日(火)から銀座コージーコーナーで販売開始

株式会社ロッテ(代表取締役社長執行役員 牛腸 栄一)と株式会社銀座コージーコーナー(代表取締役社長 船田 知秀)とのコラボレーションにより共同開発した「ラミーチョコケーキ」と「バッカスチョコケーキ」を、2022年11月8日(火)～12月21日(水)頃の期間限定で、全国の生ケーキ取扱店(※)にて販売します。

※ 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。

■洋酒香る「ラミーチョコケーキ」「バッカスチョコケーキ」が誕生

50年以上愛され続けるロングセラーの洋酒チョコレート「ラミー」「バッカス」。1年に1度登場する冬季限定の「ラミー」と「バッカス」を目一杯にお楽しみいただきたいという想いより、コラボスイーツを開発しました。

みずみずしく芳醇なラムレーズンと、くちどけまろやかなミルクチョコの味わいを堪能できる「ラミーチョコケーキ」と、芳醇なブランデーと濃厚なチョコのハーモニーが楽しめる「バッカスチョコケーキ」。大人のご褒美スイーツに仕上がりました。

この時期だけの、期間限定コラボスイーツをぜひお楽しみください。



■商品概要

ラミーチョコケーキ



みずみずしいラムレーズンと生チョコとじ込めた、ロッテの本格洋酒チョコレート「ラミー」の魅力を生ケーキで表現しました。「ラミー」らしさを追求し、「ラミー」と同じラムレーズンとラム酒を使用。ラム酒を練り合わせてラムレーズンを混ぜ込んだ“ミルクチョコガナッシュ”と、ラム酒を効かせた“ミルクチョコムース”を重ね、上面は「ラミー」の色をイメージしてココアグラサージュで仕上げました。

※アルコール分3.0%(計算値)

バッカスチョコケーキ



芳醇なコニャック(コニャックを60%使用(ブランデー中))口どけまろやかなミルクチョコレートで包んだ、ロッテの本格洋酒チョコレート「バッカス」の魅力を生ケーキで表現しました。「バッカス」らしさを追求し、「バッカス」と同じブランデーを使用。ブランデーを練りこんだ“チョコガナッシュ”と“ミルクチョコムース”、“ブランデーゼリー”をココアポンジでサンド。上面は「バッカス」をイメージしてブランデーゼリー、ブランデージュレ、ブランデーソースで仕上げました。

※アルコール分3.9%(計算値)

※本製品にはアルコールが入っていますので、お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などをご遠慮ください。

| | | |
|-------|---|------------|
| ●商品名 | ラミーチョコケーキ | バッカスチョコケーキ |
| ●販売期間 | 2022年11月8日(火)～12月21日(水)頃 | |
| ●価格 | 480円(税込518円) | |
| ●販売店舗 | 全国の銀座コージーコーナー生ケーキ取扱店 ※詳しくは銀座コージーコーナー公式サイトをご覧ください https://www.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
「シャルロット」

■ ロッテ「ラミー」「バッカス」について

ラミー



みずみずしいラムレーズンとしっとりした生チョコをとじ込んだ香り豊かな大人の本格洋酒チョコレート。1965年の発売以来、愛され続けるロングセラー商品です。アルコール分 3.7%

バッカス



芳醇なコニャック(コニャックを60%使用(ブランド中)を口どけまろやかなミルクチョコレートで包んだ、一粒タイプの大人の本格洋酒チョコレートです。1964年の発売以来、愛され続けるロングセラー商品です。アルコール分 3.2%

※本製品にはアルコールが入っていますので、お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などはご遠慮ください。

◆ロッテ「ラミー」「バッカス」について詳しくは → ロッテ公式サイト https://www.lotte.co.jp/products/brand/rummy_bacchus/

◆「ラミーチョコケーキ」「バッカスチョコケーキ」について詳しくは → 「ラミーチョコケーキ」「バッカスチョコケーキ」発売記念特設ページ

11月4日(金)AM10時公開予定 <https://www.cozycorner.co.jp/cozy-rummy-bacchus/>

■ 担当者コメント



株式会社 ロッテ
ブランド戦略部 杉浦 慎哉

「ラミー」「バッカス」は、一日の終わりにゆったりと自分を癒してくれる大人の本格洋酒チョコレートですが、『もしもケーキにできたら、どれほど贅沢な美味しさになるんだろう』とずっと思い描いていました。今回、銀座コージーコーナーにお願いしたところ、「是非やりましょう!」と快諾いただき、企画の実現に至りました。「ラミー」「バッカス」の魅力を生ケーキで表現するのは非常に難しいと思うのですが、銀座コージーコーナーがこれまでに培った技術と知見で素晴らしいクオリティに仕上がりました。ブランド担当としても、ファンの皆様に自信を持ってお薦めできる大人の洋酒チョコケーキが出来上がりました。自分へのご褒美や大切な人との素敵な時間に、是非ともご賞味いただきたいです。



株式会社 銀座コージーコーナー
商品企画部 担当 山崎 真帆

お客様から長く愛され続ける「ラミー」「バッカス」を、新たな楽しみ方で一緒に盛り上げていきたいという思いを込め、今回のコラボスイーツを開発しました。「ラミー」「バッカス」がそのままケーキになったような、濃厚なチョコの味わいや口どけ、チョコと洋酒のハーモニーが楽しめます。銀座コージーコーナーでは、これまでアルコールを使用したスイーツがあまりなく、今回のコラボは新しいジャンルへの挑戦でもありました。ほろ酔い気分が味わえる、大人のご褒美スイーツをぜひお楽しみください。