



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

2023年7月14日（金）

プレスリリース

LOTTE DO Cacao STORE 初のアイスメニューが期間限定で登場

産地の特長を味わう“高カカオアイス”を 自分好みのカスタマイズで楽しめる！

7月14日（金）より提供開始！



※イメージです

株式会社ロッテ（代表取締役社長執行役員 牛腸栄一）はチョコレート事業の知見を集結させたカカオ専門店「LOTTE DO Cacao STORE」にてロッテがオリジナルで開発した高カカオアイスを使った3つの新メニューを2023年7月14日（金）から期間限定で提供いたします。

お店イチオシのメニューは「Cacao ICE BOWL」。「ガーナ」「パプアニューギニア」「インドネシア」の特長を生かした「Cacao ICE」に、自分好みのカスタマイズを楽しめるメニュー。ベースとなる「Cacao ICE」は、ナッツのようなコク深い「ガーナ」には甘酸っぱい苺、フルーティーな香りと酸味のある「パプアニューギニア」にはまろやかな甘味のバナナ、真っ赤なベリーや森林の香りを持つ「インドネシア」にはさっぱりとした酸味と甘味のキウイをそれぞれ組み合わせています。そこにお好みのフルーツと、ラムレーズン、オレンジピールなどのアクセントを組み合わせ、さらに3つの産地からカカオソースを選んでオリジナルの「Cacao ICE BOWL」をお楽しみいただけます。「LOTTE DO Cacao STORE」では今後もカカオの新しい可能性を発信するため様々なメニューを提供予定です。

メニュー詳細

<アイス> ※テイクアウトの場合、消費税は8%になります。

産地の特長を味わう“高カカオアイス”を自分好みのカスタマイズで楽しめる！

Cacao ICE BOWL



特長：3つの産地の「Cacao ICE」とフルーツの組み合わせを選び、お好みのフルーツと、ラムレーズン、オレンジピールなどのアクセントを組み合わせ、さらに3つの産地からカカオソースを選んで、自分好みにカスタマイズした「Cacao ICE BOWL」。自分ならではの食べ方を見つけて、「Cacao ICE」をもっと楽しんでみてはいかがでしょうか？

価格：880円（税抜800円）

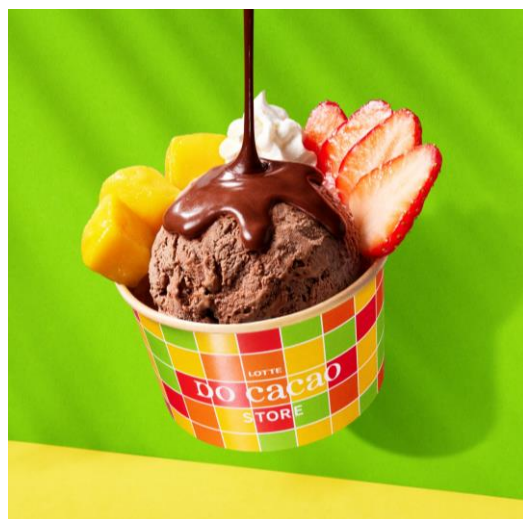
STEP 1：まずはベースのアイスをセレクト



STEP 2：好きなフルーツとアクセントを選んで、カカオソースで仕上げ



自分好みにカスタマイズしたCacao ICE BOWL



LOTTE DO Cacao STOREでしか食べられない、
高カカオアイス

Cacao ICE



特長：各産地「ガーナ」「パプアニューギニア」「インドネシア」の特長を生かした高カカオアイスです。カカオの持つコクや香りを楽しみたい方におすすめのメニューです。産地別カカオの「個性」を氷点下でご堪能ください。

価格：550円（税抜500円）

産地の違いを楽しむ高カカオアイス

TASTING Cacao[ice]



特長：3つの産地の「Cacao ICE」を楽しめる食べ比べセット。「ガーナ」「パプアニューギニア」「インドネシア」のカカオにはそれぞれの個性豊かな味の違いや特長があります。3種を食べ比べ、お気に入りの産地を見つけてみませんか？

価格：550円（税抜500円）

～カカオの新たな魅力に触れられる“体験型”のカカオ専門店～「LOTTE DO Cacao STORE」について

カカオの新たな一面に触れられる魅力的な体験を提供する場所として2022年10月にオープンしました。カカオに関するサステナブルな取り組みの一環としてカカオハスク（カカオ豆の皮）が一部有効活用された店内は、カカオのある原風景をモチーフにデザイン。産地によって味も風味も異なるカカオの特長を生かしたドリンクやスイーツを楽しむことができ、当店でしか手に入らない商品やグッズなども取り揃えています。今までに見たこと、感じたこと、味わったことのないカカオと出会い、カカオの新しい可能性を全身で感じていただきたい、ロッテグループのそんな思いが詰まっているストアとなっています。



LOTTE DO Cacao STORE 店舗概要

所在地：東京都渋谷区神南1-8-11（JR渋谷駅より徒歩7分）

構造／席数：地上2階／席数：15席（2階）

営業時間：11：00～19：00（LO：18：30）

定休日なし（年末年始の休業予定あり）

～すべては『カカオに携わるすべてが幸せであってほしい』という思いから～LOTTE DO Cacao PROJECTとは

ロッテのチョコレート事業は、原料であるカカオの生産から、生活者の手元に届き体験するまで、そのすべてが、何年経っても持続可能な状態であり続ける未来の実現を目指しています。それに向けての取り組みが「カカオサイクル」です。

2015年から開始した「LOTTE DO Cacao PROJECT」は、ロッテのチョコレート事業の中心で、カカオサイクル実現のための“先行実験の場”として、様々な取り組みを展開しています。

初年度に引き続き、原料であるカカオ豆の生産をパプアニューギニアのカカオ研究農園作りから取り組み、大量生産ではなく、1つずつ手作業でチョコレートに仕上げていくという、こだわりをつめ込んだ「DO Cacao chocolate」、 「アップサイクル」からカカオハスクを有効活用したロッテ初となるクラフトジン「CACAO GIN」、ボタニカルダイという環境に優しい染色方法で絹糸を染色し織りあげたネクタイ「CACAO TIE」などを発売しました。今後もより多角的で、既存事業に縛られない実験的な取り組みを行ってまいります。

将来的には、「LOTTE DO Cacao PROJECT」を通じて得たノウハウなどを、ロッテのチョコレート事業全体の取り組みにおけるカカオサイクルへ生かしていくことを予定しています。



LOTTE DO Cacao PROJECT

カカオの可能性を最大限引き出し
人々のウェルビーイングや
持続可能な社会に貢献することへの挑戦

各種商品展開

カカオの新たな魅力を発信する
イノベティブな商品開発

店舗展開 (LOTTE DO Cacao STORE)

ロッテグループのチョコレートへの知見を生かした
“カカオの新たな魅力”の情報発信を行う場所