



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
2023年10月23日（月）

プレスリリース

今年のトレンドスイーツ・チュロスが新メニューで登場！
渋谷の散歩のお供にぴったり！
3つの産地のカカオから生まれたソースで
焼き立てチュロス^{*}を楽しむ！

LOTTE DO Cacao STOREにて10月23日（月）より提供開始



味わい深いカカオソースと、
焼き立てチュロスの
新たな出会い。

DIPPING cacao CHURROS

※揚げたものを焼いて仕上げています。
※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」にて今年のトレンドスイーツであるチュロスをオリジナルのカカオソースにディップする新スイーツ、「DIPPING Cacao CHURROS」を2023年10月23日（月）から提供いたします。

お店のオープンで焼くことでカリカリ食感になったチュロスを、ロッテがこだわり抜いた3つの産地のカカオを独自にブレンドしたカカオソースにディップして食べるお店イチオシのメニュー。「ガーナ」「パプアニューギニア」「インドネシア」の産地別の特長を最大限に活かしたカカオソースは味わい深く仕上がっております。焼き立てにこだわるために、注文ごとにチュロスを焼いてカリカリの食感でご提供いたします。「とろっ！」としたカカオソースと「カリッ！」としたチュロスのこだわりの食感。ハロウィンのお出掛けにももぴったりなスイーツです。ぜひお楽しみください。「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。

～焼き立てチュロスをオリジナルカカオソースで堪能～コーヒーセットで更にお得！



味わい深いカカオソースと、焼き立てチュロスの新たな出会い。

DIPPING Cacao CHURROS

産地の異なる3つのカカオを独自にブレンド。それぞれのカカオの風味が調和したカカオソースを、たっぷりつけてお楽しみください。

イトイン価格：660円(税抜600円)

テイクアウト価格：648円(税抜600円)

DIPPING Cacao CHURROSにプラス150円でコーヒーセットを注文することができます。テイクアウトで公園などの散策を楽しんでみてはいかがでしょうか？

イトイン価格：825円(税抜750円)

テイクアウト価格：810円(税抜750円)

おすすめポイント①

「とろっ!」「カリッ!」のこだわり食感

バターでカリカリに焼き上げた「カリッ!」、そしてカカオソースの「とろっ!」、とした食感が楽しめるチュロス!

おすすめポイント②

独自ブレンドのカカオソース

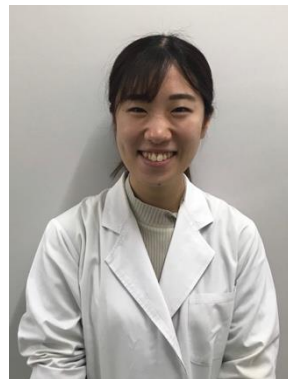
「ガーナ」「パプアニューギニア」「インドネシア」3つの産地のカカオをロツテのこだわりのブレンドで作りに上げたオリジナルソース! ガーナ産カカオ由来のkok深さ、パプアニューギニア産由来の鮮烈な酸味、インドネシア産由来のベリーのような香りが感じられる味わいです。



～こだわり抜いたカカオソースとチュロスのマリアーージュ～

若者を中心に人気があるチュロスに着目し、私たちが日々開発に取り組んでいるカカオソースと組み合わせることで、新たなおいしさを生み出せないかと検討を開始いたしました。LOTTE DO Cacao STOREで提供している3つの産地のカカオ「ガーナ」「パプアニューギニア」「インドネシア」は、それぞれ個性豊かな味わいが特長です。今回のテーマであるチュロスに合うのはどのような味わいなのか試行錯誤を繰り返し、結果、3つの産地をブレンドすることで最もおいしいマリアーージュを生み出すことができました。加えて、練乳を配合することで甘さを付与し、よりチュロスの味わいに親和性のある品質に仕立てています。カリッとした食感のチュロスと、LOTTE DO Cacao STOREならではのカカオのマリアーージュを是非お楽しみください。

(ロツテ中央研究所 チョコ・ビス研究部 チョコレート研究課 山田麗)



LOTTE DO Cacao STOREがJINNAN MARKET #8に参加

LOTTE DO Cacao STORE は2023年10月28日（土）・29日（日）に北谷公園で開催されるJINNAN MARKET #8に参加いたします。当日は“JINNAN MARKET限定”で、新メニュー「DIPPING Cacao CHURROS」にカカオソースに相性の良い苺を特別にトッピングして販売いたします！可愛いハロウィン仕様の見た目もポイントです。また同日に開催されるスイーツウォークラリーでは、店舗にお越しいただいた方にDO Cacao chocolatesand（1個）を配布いたします。お近くの方はぜひ足をお運びください。

【JINNAN MARKET #8 実施概要】

■開催日時

2023年10月28日（土） 12時～18時
2023年10月29日（日） 12時～18時

■開催場所

渋谷区立北谷公園

■公式HP

<https://www.jinnanmarket.com/>

■主催

しづきたパートナーズ

（東急株式会社、株式会社CRAZY AD、株式会社日建設計）

■コンセプト

公園がセレクトショップになる日。モデルやファッション関係者のフリマを中心に、フードスタンドや映画上映、アートや音楽など、あなたの「公園でやりたいこと」が叶う、地域で作る定期開催型マーケットです。



～2023年10月29日（日）でオープン1周年～

感謝の気持ちを込めて先着100名のお客様にプチギフトをプレゼント！

LOTTE DO Cacao STORE は2023年10月29日（日）にオープンから1周年を迎えます。来店されるお客様に日頃の感謝の気持ちを込めてプチギフトをご用意しました。2023年10月29日（日）に店舗にてメニューをご注文頂いた先着100名のお客様にカカオ原産国のお花（1輪）をプレゼントいたします。

【オープン1周年記念キャンペーン概要】

■実施期間…2023年10月29日（日）

■実施場所…LOTTE DO Cacao STORE（渋谷）

■プレゼント商品…カカオ原産国のお花（1輪）

※メニューをご注文したお客様にプレゼントいたします。

※プレゼント商品がなくなり次第、終了いたします。

～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