



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
2024年7月4日(木)

アイス

ロッテのチョコレートの知見を集結させた
こだわりの3種類のカカオアイスの食べ比べが楽しめる

アイス評論家が認めた「DO Cacao chocolate ice」が アイスクリーム万博「あいぱく®」に初出展！

2024年7月15日(月)～アイスクリーム万博「あいぱく® Premium TOKYO 2024」にて販売

株式会社ロッテ(代表取締役社長執行役員 中島英樹)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」でメニュー展開していたこだわりのカカオのチョコレートアイスを2024年7月15日(月)から開催される日本最大級のアイスクリームイベント「あいぱく® Premium TOKYO 2024」にて販売いたします。

※8月以降に開催予定の「あいぱく®」でも販売予定です。



昨今、より本格的にチョコレートの味わいを楽しみたいと、アイス市場ではカカオの風味をしっかりと感じられる商品が増えています。今回発売する「DO Cacao chocolate ice」は、カカオの風味をしっかりと感じられ、アイス市場においてはシングルオリジンのカカオ豆を限定使用している希少な商品です。「あいぱく®」では、ガーナ、パプアニューギニア、インドネシアの3つの産地のカカオ豆を使用した商品を数量限定で販売いたします。このイベントでしか食べられない限定商品となりますので、ぜひお試しください。



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」

■「DO Cacao chocolate ice」

「ガーナ」「パプアニューギニア」「インドネシア」の3つの産地の特長を生かした濃厚な味わいが楽しめるアイスです。カカオの産地によってそれぞれの個性豊かな味の違いや特長があります。

「ガーナ」は、酸味と苦みのバランスのあるチョコレートの味わい。「パプアニューギニア」は、トロピカルな香りと瑞々しい酸味のあるチョコレートの味わい。「インドネシア」は、華やかな香りとすっきりとした酸味のあるチョコレートの味わい。産地によって異なるチョコレートアイスの3種食べ比べを楽しんで頂き、お気に入りの産地を見つけてみてください！



●商品名	DO Cacao chocolate ice <ガーナ> <パプアニューギニア> <インドネシア>
●販売期間	2024年7月15日(月)から7月21日(日)
●販売場所	「あいぱく® Premium TOKYO 2024」新宿住友ビル 三角広場 ※8月以降に開催予定の「あいぱく®」でも販売予定です。
●価格	1個あたり 810円(税込) 3個セット(BOX付き)2,400円(税込) + 200円(保冷バック・ドライアイス)

※各種1個ずつからお買い求め頂けますが、3種食べ比べセットにつきましては、カカオハスク(カカオ豆の皮)を有効活用した特別なBOXを用意しております。

■開発担当者の想い



産地ごとの異なるカカオ豆を使用するだけでなく、カカオ豆の発酵やローストなど産地ごとに製法にもこだわり抜きました。

パプアニューギニアやインドネシアは、それぞれの産地が持つトロピカルな香りや華やかな香りが生きよるような発酵を行い、マイルドに焼いたカカオを使用しています。ロッテの代名詞ともいえるガーナは、ガーナチョコレートと同じカカオ豆の加工方法で、しっかりとしたカカオ感を表現しました。そんなカカオをより感じていただくために何度も試作を繰り返し配合できる最大レベルまで配合しています。それぞれ個性が異なるカカオの魅力をたっぷり詰め込んだ数量限定アイスです。ぜひお楽しみください。

ロッテ 中央研究所 チョコ・ビス研究部 チョコレート研究一課 五十嵐拓磨

■アイスマン福留さんからのコメント



「LOTTE DO Cacao」の新作チョコレートアイスを試食させていただき、そのおいしさに感激しました！本格派のカカオの味わいが口の中に広がり、まさにチョコレートアイス好きの期待を裏切らない逸品です。特にガーナ、パプアニューギニア、インドネシアという異なる産地のカカオを使ったアイスの食べ比べは、普段なかなか味わえない贅沢な体験でした。チョコレートアイスを食べ比べる機会って、なかなかないですからね！それぞれのカカオの個性がしっかりと感じられ、あらためてチョコレートの奥深さを実感しました。

アイスクリーム好きが集まる「あいぱく®」では、以前から「もっと濃くて本格的なチョコレートアイスが食べたい！」という声が多く、今回その要望に応じていただき、カカオアイスと食べ比べのセットをつくっていただきました。濃厚で深い味わいは、まさに大人向けの上質な味！ロッテさんが長年培ってきたチョコレート事業の知見が詰まった、一切の妥協を感じさせない本格派の仕上がりです。イベント会場で食べることはもちろん、お土産にも最適だと思います。是非ご友人やご家族と一緒にチョコレートアイスの食べ比べを楽しんでいただきたいですね。アイスクリームやチョコレートが大好きな皆様、ぜひ「あいぱく®」で「LOTTE DO Cacao」の本格チョコレートアイスの味をお楽しみください！



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」

■「あいぱく®」について



「あいぱく®」は、株式会社アイスクリーム・ラバーが手掛けるアイスクリーム万博。日本全国各地から厳選したご当地アイスや“最新トレンド激うまアイス”が一堂に集まるアイス好きの楽園空間をコンセプトにしたイベントです。一般社団法人日本アイスマニア協会が主催し、日本全国各地から厳選したアイスクリームを販売。2015年に開催して以来、全国各地で開催されており、累計来場者数は400万人を超える国内最大のアイスクリームイベントです。

<「あいぱく® Premium TOKYO 2024」開催概要>

開催日時: 2024年7月15日(月)~7月21日(日)

開催時間: 11:00~19:30 ※最終日(21日)は18時閉場

開催場所: 新宿住友ビル 三角広場

入場料(一人につき): 大人(中学生以上)450円(前売りチケット) 500円(当日券)、子供(小学生以下)無料

※購入方法は公式サイトもしくはSNSをご確認ください。

■公式サイト

URL: <https://www.i-89.jp/>

■X

URL: <https://x.com/i89fes>

■インスタ

URL: <https://www.instagram.com/i89fes/>

■「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、当店でした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頂きたい、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/座数: 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)