



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
2025年4月8日(火)

ビスケット

「GAZTA」初※となるコラボレーション実現！人気スイーツが奇跡の融合！ ロッテ「チョコパイ」「カスタードケーキ」×GAZTA「バスクチーズケーキ」

チョコパイ＜3種のベリーバスクチーズケーキ＞ 個売り

チョコパイ＜チョコレートバスクチーズケーキ＞ 個売り

カスタードケーキ＜バスクチーズケーキ＞

4月15日(火)より全国で発売

※他社との初コラボレーション

株式会社ロッテが展開する半生ケーキブランド「チョコパイ」「カスタードケーキ」から、バスクチーズケーキ専門店として有名な「GAZTA」とのコラボレーション商品を4月15日(火)より全国発売します。本コラボレーションは、これまで両ブランドをご支持してくださったお客様はもちろん、若年層も含めより多くした商品のお客様にご満足いただける味わいを目指し、3つの新商品を開発しました。また、「3種のベリー」をテーマに「GAZTA」からも「3種のベリーバスクチーズケーキ」を限定商品として発売します。濃厚なバスクチーズケーキの味わいを再現した商品で、「手の届くご褒美」気分を存分にご満喫ください。



バスクチーズケーキ専門店「GAZTA」について

「GAZTA」は、スペイン・バスク地方の伝統的な製法を守り、本場の味わいを継承したバスクチーズケーキ専門店です。店名の「GAZTA」はバスク語で「チーズ」を意味し、チーズへの深い愛情とこだわりが込められています。そんな伝統的な製法と味わいを受け継ぎ日本で再現している「GAZTA」にとって、初めてとなるコラボレーションが、ロッテ「チョコパイ」「カスタードケーキ」と実現しました。





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」

チョコパイ＜3種のベリーバスクチーズケーキ＞個売り



チーズと相性が良い3種のベリー（ストロベリー、ラズベリー、ブルーベリー※1）のアクセントで春らしさを出しながら、クリーム部にレモン果汁※2を配合しチーズの酸味を演出、深みのある味わいに仕上げました。

※1: 苺果汁0.3%、ラズベリー果汁0.3%、ブルーベリー果汁0.3%使用（生換算）

※2: レモン果汁0.2%使用（生換算）

チョコパイ＜チョコレートバスクチーズケーキ＞個売り



GAZTAのチョコレートバスクチーズケーキに生クリームを添えた味わいをイメージし、チーズの塩味と酸味をしっかり感じられる味わいに仕上げました。

ケーキ部にはフルーティーな香りのココアパウダーとクリームチーズパウダーを加え、クリーム部には生クリームとクリームチーズ※3パウダーを使用しています。

※3: クリームチーズ1.8%使用（生換算）

カスタードケーキ＜バスクチーズケーキ＞



GAZTAの看板商品であるバスクチーズケーキの味わいをカスタードケーキで表現しました。

生クリーム入りふんわりカスタードケーキの中に、なめらかクリームチーズ※4カスタードクリームをたっぷり閉じ込めた、クリーミーなチーズの味わいを堪能できるカスタードケーキです。

※4: クリームチーズ1.7%使用（生換算）

●商品名	チョコパイ ＜3種のベリーバスクチーズケーキ＞ 個売り	チョコパイ ＜チョコレートバスクチーズケーキ＞ 個売り	カスタードケーキ ＜バスクチーズケーキ＞
●発売日	2025年4月15日(火)		
●発売地区	全国		
●内容量	1個	1個	6個
●価格	オープン価格 ※想定小売価格140円前後(税込)		オープン価格 ※想定小売価格464円前後 (税込)



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」

GAZTA・戸谷シェフパティシエ コメント

Q. 日本でのバスクチーズ発売当時の反響について教えてください。

A. フランスバスクでの修行中、スペインバスクのバル「La Vina」のチーズケーキに衝撃を受けました。一口目から濃厚なコクととろける食感に感動し、日本でもこの味を届けたいと「La Vina」に何度も連絡を取り、直接交渉の末、製法を特別に教えていただくことができました。なぜ私に製法を教えてくださいましたのか訊ねると、「何遍も手紙やメールをくれ、今も日本から来てくれている事に熱意を感じた」と。パティシエ人生でこんなに衝撃を受け、嬉しかった事はない瞬間でした。バスクで生まれたそのチーズケーキを「バスクチーズケーキ」と名付け、GAZTAをオープンしたところ、予想を遥かに超える反響をいただきました。多くの方にGAZTAのバスクチーズケーキを知っていただき、1つのスイーツのジャンルとして日本の様々な場所で展開されるようになったことは、本当に嬉しい限りです。

Q. GAZTA初のコラボレーション決断の経緯、感想について教えてください。

A. この度、ロッテ様からコラボレーションのお話をいただき、大変光栄に思っております。私の想いやこだわりを尊重してくださり、試作を重ね、味や食感、バランスを丁寧に調整してくださいました。バスクチーズケーキとチョコパイ、カスタードケーキという異なる特徴を持つお菓子を一つにまとめ上げるのは難しい挑戦でしたが、ロッテ様の技術力とアイデアによって、素晴らしい商品が完成したと感じています。その情熱とこだわりに心から敬意と感謝を申し上げます。今回のコラボレーションを通して、多くの方に新しい美味しさを体験していただき、素敵な思い出を作っていただければ幸いです。

GAZTA店舗でもコラボ商品を限定発売！

- ・商品名：GAZTA『3種のベリーバスクチーズケーキ』
- ・発売日：4月15日(火)
- ・価格：1,000円(税込)
- ・販売店：白金本店、伊勢丹新宿店、GAZTAオンラインショップ

◆商品について

ロッテとのコラボ記念の限定販売商品です。
ミルキーで濃厚な味わい、なめらかでとろりとした食感のバスクチーズケーキに粒感を残した爽やかで甘酸っぱい3種のベリーのコンフィチュールとガナッシュ、サクッと香ばしいクランブルとの味わいと食感の調和、コントラストをお楽しみ頂けます。



ロッテ担当者 コメント

今回、この素敵なご縁を形にして送り出すことができ、とても嬉しく思っています。GAZTA様との出会いは、24年春にお電話したことがきっかけでした。どんなチョコパイならお客様に楽しんで頂けるだろうかと日々考えている中で、GAZTA様のバスクチーズケーキに出会い、その美味しさに感銘を受け、弊社からご連絡致しました。突然のお声掛けにも関わらずコラボレーションをご快諾頂き、今回発売する3品の構想を両社で意見を出し合いながら創り上げていき、看板商品であるバスクチーズケーキ2品と、コラボ記念として共通テーマを用いてそれぞれ開発した1品の計3品発売することが決まりました。GAZTA様にとって初めてのコラボレーションであり、大変光栄な機会を弊社に頂き、とても感謝しております。一人でも多くのお客様に、チョコパイやカスタードケーキだけでなく、GAZTA様のバスクチーズケーキを楽しんで頂ければと思います。皆様、この特別な出会いで生まれた新商品を是非お楽しみください！