



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

2026年1月9日（金）

チョコレート

「幻の青いガーナ」が今年はさらに進化して登場！ ピエール・エルメの代表的フレーバーとのスペシャルコラボ！

『プレミアムガーナ 生チョコレート＜アンフィニマン ヴァニージュ＞』

『プレミアムガーナ フルーツショコラ＜アンフィニマン フレーズ＞』

『プレミアムガーナ トリュフ＜アンフィニマン ピスターシュ＞』

1月20日(火)より全国で発売

株式会社ロッテ（東京都新宿区、代表取締役社長執行役員：中島英樹、以下ロッテ）は、身近に買える、まるで専門店クオリティの「プレミアムガーナ」ブランドより、バレンタインコレクション2026の3品を1月20日(火)より発売します。昨年SNSを中心に大きく話題となった、ピエール・エルメの代表的なフレーバーとのスペシャルコラボレーションが今年も実現しました。ピエール・エルメは世界のスイーツをリードし「パティスリー界のピカソ」と言われ、常に創造性あふれるお菓子作りに挑戦し続けています。今年は、「どこまでも限りなく」を意味する「アンフィニマン」フレーバーにフォーカスし、素材の持つ味わいや香りを追求した3品を完成させました。昨年「幻の青いガーナ」として特に話題になった「生チョコレート＜アンフィニマン ヴァニージュ＞」は、バニラ風味をより感じられるように品質を進化させて発売します。

物価高騰の影響を受けながらも、節約疲れの反動として「自分へのご褒美」を求める消費者の増加により、高価格帯のチョコレートの売上が好調となっており、プレミアムガーナシリーズも前年出荷実績比148%*と好調に推移しています。自分へのご褒美タイムの、身近なチョコレートとしてご好評いただいているプレミアムガーナシリーズで、贅沢な味わいをお楽しみください。

※自社調べ（期間：2025年4月-11月）





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」

プレミアムガーナ 生チョコレート<アンフィニマン ヴァニージュ>



優雅に香るバニラの生チョコレートをガーナミルクの薄いシェルの中に閉じ込めることで、すっととろける繊細な口どけを感じられる贅沢な一枚に仕上げました。
昨年よりもバニラの風味が感じられるようにしました。

プレミアムガーナ フルーツショコラ<アンフィニマン フレーズ>



イチゴの濃厚な果実感とみずみずしさがあふれ出すとろ〜りとしたショコラソースを、ガーナチョコレートで包み込みました。果汁たっぷりでジューシーな果実感ととろけるくちどけのガーナとの調和をお楽しみください。

プレミアムガーナ トリュフ<アンフィニマン ピスターシュ>



華やかに香るピスタチオチョコ、とろけるくちどけの濃厚なガーナホワイト、コクのあるピスタチオチョコ、こだわりの3層仕立てにより、ガーナホワイトと「アンフィニマン ピスターシュ」の調和をお楽しみいただける贅沢なトリュフです。

●商品名	プレミアムガーナ 生チョコレート ＜アンフィニマン ヴァニージュ＞	プレミアムガーナ フルーツショコラ ＜アンフィニマン フレーズ＞	プレミアムガーナ トリュフ ＜アンフィニマン ピスターシュ＞
●発売日	2026年1月20日(火)		
●発売地区	全国		
●内容量	12枚入	65g	49g
●価格	オープン価格 ※想定小売価格540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」

Pierre Hermé <ピエール・エルメ>

世界中のスイーツファンやパティシエからの
賞賛を集める21世紀のパティスリー界を
先導する第一人者。

2016年《世界のベストレストラン 50アカデミー》より
「世界の最優秀パティシエ賞」を受賞。
常に創造性あふれる菓子作りに挑戦し続けている。



■ コラボレーションしたピエール・エルメのフレーバーについて

Infiniment

ピエール・エルメは、それぞれの素材の神秘をしっかりと見抜いたうえでその全ての面を明らかにします。
Infiniment（アンフィニマン）シリーズはひとつのフレーバーを核にした作品から成っています。
アンフィニマンとは、“どこまでも限りなく”という意味です。

Infiniment
Vanille®
PIERRE HERMÉ PARIS

バニラの自然なテストに可能な限り近づくような試みを感じられる「アンフィニマン ヴァニユ」。“理想的なバニラ”というピエール・エルメ自身のコンセプトを活かしたピュアで軽やかなバニラ本来の味覚と甘美な香り。

Infiniment
Fraise®
PIERRE HERMÉ PARIS

あたかも新鮮な生イチゴを味わうかのようです。口にした瞬間、イチゴのフルーティな酸味とえも言われぬ香りが広がります。イチゴの魅力を余すところなく堪能できる爽快感溢れるフレーバーです。

Infiniment
Pistache®
PIERRE HERMÉ PARIS

まさに“アンフィニマン”（無限）の美味しさです。ピスタチオが持つ甘美さと香ばしさ、軽やかなほろ苦さを余すところなく活かしており、繊細な余韻だけが味蕾に残ります。