



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27日(火)

ビスケット

まるでケーキのようなくちどけとご褒美感
苺とピスタチオが華やかに共演
「チョコパイプレミアム＜苺とピスタチオ＞」
2月3日（火）全国で発売

株式会社ロッテは2月3日（火）、チョコパイプレミアムシリーズから「チョコパイプレミアム＜苺とピスタチオ＞」を発売いたします。本シリーズで、この時期限定で登場する大好評の苺フレーバーが、4年目の今年も進化いたします。昨年の本品は、初めてピスタチオをアクセントとして使用し、ビジュアルと品質の双方で華やかさと上品さを洗練させましたが、今年は品質を構成するすべての要素を見直し、一段とご褒美感を追求しました。日ごろのご褒美として、ちょっと贅沢な「チョコパイプレミアム＜苺とピスタチオ＞」を、ぜひお召し上がりください。



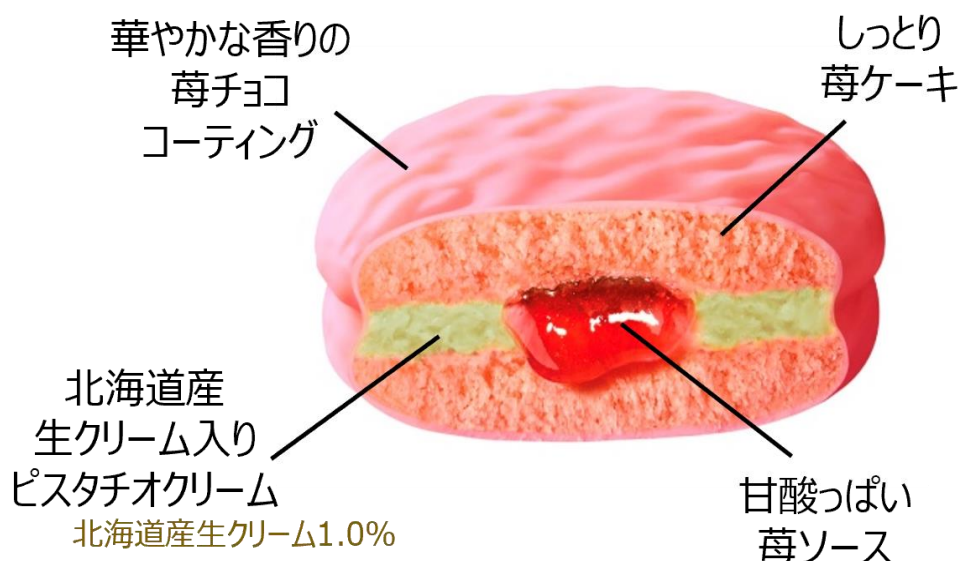
●商品名	チョコパイプレミアム＜苺とピスタチオ＞
●発売日	2026年2月3日（火）
●発売地区	全国
●内容量	6個
●価格	オープン価格 ※想定小売価格 518円前後(税込)

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」



【品質へのこだわり】

チョコパイが目指しているのはケーキのようなくちどけとご褒美感。なかでも「チョコパイプレミアム」は追い求める理想に近づけるべく、特に細部にまでこだわっています。
昨年ご好評いただいた「チョコパイプレミアム＜苺とピスタチオ＞」は、本年はさらなるご褒美気分をお届けしたいと、全てのパーツで見直しを図りました。



＜コーティングチョコレート＞

苺の華やかな香りが感じられるコーティングチョコレートは、口に入れた瞬間からその香りが広がります。

＜ケーキ＞

しっとりとした苺ケーキは、ピスタチオクリームとの調和を考えて味わいと食感をブラッシュアップ。ケーキのようなくちどけを目指しました。

＜クリーム＞

苺の味わいを引き立てる見た目にも鮮やかな緑色のピスタチオクリームは、北海道産生クリームを使用し、コク深く仕上げました。

＜ソース＞

苺の甘酸っぱさを表現しているソースは、酸味の出方を調整し、甘みとのコントラストを感じていただけるよう仕上げました。