

アイス

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28日(水)

飲むアイス「クーリッシュ」と「名代富士そば」が夢のコラボ！
まるで魔法の熱冷(あつひや)メニュー!?超COOLな「かつ丼」が誕生！

『クーリッシュホイップかつ丼』

名代富士そば3店舗で2026年2月1日(日)より数量限定発売

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)の“飲むアイス”「クーリッシュ」ブランドから2026年1月12日(月)に発売されたばかりの「クーリッシュ ホイップクリーム」と、立ち食いそば・うどんチェーン店の「名代富士そば」との夢のコラボレーションが実現しました。数量限定の新メニュー名は『クーリッシュホイップかつ丼』。2026年2月1日(日)から2月28日(土)の期間、名代富士そば赤坂店、池袋店、五反田店にて、1日10食限定で販売します。玉子の中に「クーリッシュ ホイップクリーム」を混ぜ合わせて、かつをとじた今回特製の「かつ丼」に、さらに「クーリッシュ ホイップクリーム」をトッピングすることで完成する超COOLな「かつ丼」です。名代富士そばならではの出汁がしっかり効いた甘みのある「かつ丼」に「クーリッシュ ホイップクリーム」の甘さと冷たさがマッチし、まろやかでコクのある、まさかのおいしさが楽しめるコラボレーションになりました。寒さの厳しいこれからの時期にこそ、COOLな“飲むアイス”を温かい「かつ丼」と一緒に、“食う”リッシュ！



●商品名	クーリッシュホイップかつ丼
●販売期間	2026年2月1日(日)～2月28日(土)
●販売店舗	名代富士そば(赤坂店、池袋店、五反田店)
●販売数量	各店1日10食限定
●価格	770円(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」



『クーリッシュホイップかつ丼』商品特徴



1. ロッテの“飲むアイス”「クーリッシュ」と名代富士そばとの1年半ぶり2回目となるコラボレーション商品です。名代富士そばの「かつ丼」に「クーリッシュ ホイップクリーム」をトッピングするメニューです。
2. 通常の名代富士そばの「かつ丼」ではなく、玉子の中に「クーリッシュ ホイップクリーム」を約2グラム混ぜ合わせて、かつをとじた今回特製の「かつ丼」です。
3. もちろん、「かつ丼」だけでもお楽しみいただけますが、「クーリッシュ ホイップクリーム」をトッピングすると、名代富士そばならではの出汁がしっかり効いた甘みのある温かい「かつ丼」にまろやかさとコクが足され、絶妙な味わいを楽しめます。
4. お好みに「クーリッシュ ホイップクリーム」の量は調整してみてください。
(※オススメはたっぷり半分量をトッピング！)

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」



『クーリッシュホイップかつ丼』開発秘話



企画発起人コメント(アイス研究家 シズリーナ荒井さん)

「かつ丼の玉子の白身、どう見てもアイスじゃないですか？」

2024年8月の『クーリッシュ冷やしたぬきそば』で一度タガが外れた私は、次に“何にクーリッシュをかけるか”を本気で考え、名代富士そばのかつ丼に辿り着きました。きっかけは完全に個人的な妄想です。玉子の白身に見立ててアイスを乗せたら完成形では？と試したのが、「クーリッシュ ホイップクリーム」。白いふわとした甘い味わいが、甘辛いタレと熱々のかつ丼にとろけて想像以上の相性に。色・コク・背徳感すべてがかつ丼と相性ピッタリでした。常識的にはやらない。でも美味しさは別。これは“変態が本気で作った一杯”です。ぜひ覚悟して召し上がってみてください。

「名代 富士そば」担当者コメント(ダイタン商事 古谷 浩司さん)

2回目となる「名代富士そば」×「クーリッシュ」の異色の組み合わせですが、今回もインパクトのある楽しいコラボメニューとなりました。最初にご提案いただいたのは、通常の「かつ丼」に「クーリッシュ」をトッピングするメニューでしたが、かつをとじる玉子にも合うのでは!?と思い立ち、試してみましたところ、玉子に混ぜて加熱されたクーリッシュとのシナジーが、まだ見ぬ“かつ丼の向こう側!”を感じさせました。老若男女問わず、食していただけそうです。『クーリッシュホイップかつ丼』の奥深さが、「名代富士そば」が今まで取り込めていなかった新たな層にもアプローチできる可能性を感じています。ぜひ一度召し上がっていただけると嬉しいです。

「クーリッシュ」担当者コメント(ロッテ 渡辺 和哉)

妄想が現実になった「クーリッシュ ホイップクリーム」を多くの方に飲んでもらいたい！そんな気持ちが溢れ出て、たどり着いたのは「名代富士そば」さんの「かつ丼」でした…。シズリーナ荒井さんからアイデアをお話いただいた際は、半信半疑で「かつ丼」に「クーリッシュ ホイップクリーム」をトッピングしてみました。まさかの美味しさに衝撃が走りました。自信をもって美味しいとオススメできる一品です！飲むだけではない新たな「クーリッシュ」の可能性も引き出せたと確信しています！ぜひ、「クーリッシュホイップクリーム」を「かつ丼」と一緒に「食べる」、「食う」リッシュ！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
「シャルロッテ」



「クーリッシュ ホイップクリーム」について

<商品特長>



1. ワンハンドで楽しめる“飲むアイス”です。微細氷入りのスツキリとした甘さと、なめらかな食感が楽しめます。
2. ホイップクリームらしい甘さを、微細氷で後味スツキリ最後まで飽きずに飲み切れて、冬の家中シーンにピッタリな味わいです。
3. ホイップクリームらしいミルク感のある味わいを目指して、乳脂肪を4.3%配合した「アイスマルク」グレードです。
4. まるで本物のホイップクリームを飲んでいるような、ふわっとした食感を楽しめます。
5. 「クーリッシュ」の微細氷は、季節や味によってサイズを使い分けており、今回はよりなめらかな食感を楽しんでもらいたく、通常品より小さい微細氷を使用しました。

内容量:135ml／発売地区:全国／**2026年1月12日(月)新発売**

「クーリッシュ ホイップクリーム」商品リリース:<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000002564.000002360.html>

「クーリッシュ」ブランドサイト:<https://www.lotte.co.jp/products/brand/coolish/>

「名代富士そば」について



1972年に渋谷で24時間営業を始めた立ち食いそば・うどんチェーンです。関東ローカルで駅のすぐ近くにお店があります。駅前の印象が強いためか全国チェーンに勘違いされることもあります。紅生姜天そばとカレーかつ丼が人気です！「名代」は「みょうだい」ではなく「なだい」と読みます。有名なお店にしたいという創業者の想いが詰まった屋号です。

名代富士そばホームページ:<https://fujisoba.co.jp>

名代富士そば公式通販サイト:<https://fujisoba-shop.co.jp>

コラボメニュー取り扱い店舗

名代富士そば 赤坂店

〒107-0052 東京都港区赤坂2-14-31

■24時間営業■

名代富士そば 池袋店

〒170-0013 東京都豊島区東池袋1-8-7

※日曜～木曜日は深夜3時～4時は閉店しております。(ラストオーダー2時45分)

■金・土曜日は24時間営業■

名代富士そば 五反田店

〒141-0022 東京都品川区東五反田5-27-6

※日曜日のみ午前3時～4時は閉店しております。(ラストオーダー2時45分)

■月曜～土曜日は24時間営業■

■問い合わせ先(3店舗共通)■

03-6276-3591 (ダイタン企画株式会社 受付時間:平日9時～18時)