



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」

株式会社ロッテホールディングス
2026年5月28日(木)

チョコレート

【夏季限定発売】

カカオの“パリカリ食感”を味わえる新食感*かき氷！ 「パリパリカカオとカシューミルクのかき氷」

6月4日(木)よりdari K 丸の内オアゾ店にて発売

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、チョコレートブランド「dari K」が運営するチョコレート・カカオ専門店「dari K 丸の内オアゾ店」にて、「パリパリカカオとカシューミルクのかき氷」を2026年6月4日(木)より夏季限定で提供します。甘みをつけたカシューミルクの氷をふわふわにスライスし、その上に温かいカカオをかけると氷の冷たさでカカオが瞬時に固まることで生まれる「パリパリ食感」とカカオニブ特有の「カリカリ食感」を体験できるかき氷です。* dari K商品において



かき氷（イートイン）イメージ

■新食感！*温度変化で瞬時に固まる「カカオマス」と、「カカオニブ」が織りなす“パリカリ食感”のかき氷

「パリパリカカオとカシューミルクのかき氷」は、カカオ100%のチョコレートペースト(カカオマス)を、甘いカシューミルクの氷にかけた夏季限定商品です。最大の特長は、カカオマスが見せる“瞬間的な変化”。温かいカカオマスは、冷たい氷に触れると一瞬でパリパリに固まり、ふわふわ食感の氷のアクセントに。今年も、イートイン限定でかける瞬間をお客さまご自身で体験いただけます。氷の上でカカオが変化する様子を、ぜひその目でお楽しみください。

さらに、今年からはカカオニブのトッピングも追加し、食べ進める途中でカカオニブ特有のカリカリ食感もお楽しみいただけます。様々な「食感」がグルメのトレンドになっている今、ぜひ夏の風物詩かき氷でその食感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」

■商品特長

- ✓ 温かいカカオが氷の冷たさで瞬時に固まることで生まれる「パリパリ食感」を体験できるかき氷です。
- ✓ カカオニブをトッピングすることで、「カリカリ食感」も楽しめます。
- ✓ ふわふわ食感の氷は、水の代わりにカシューナッツミルクを使った、コクのある味わいです。

●商品名	パリパリカカオとカシューミルクのかき氷
●発売日	2026年6月4日(木)
●販売店舗	dari K 丸の内オアゾ店
●販売期間	2026年6月4日(木)～2026年9月30日(水) 予定
●販売時間	11:00～21:00 予定
●価格	1,281円 (イートインのみ・税込)

■まさに飲むスイーツ！ひんやり「カカオフラッペ」も発売

濃厚なチョコレートと、繊細なシャリシャリ食感をお楽しみいただけるカカオフラッペ。インドネシア産カカオの豊かな風味に、ふんわりホイップのやさしい甘さが加わり、まさに“飲むスイーツ”のような一杯です。カカオマスを使用しており、カカオのすっきりとした後味も人気の理由です。

商品名：カカオフラッペ

税込価格：イートイン 825円／テイクアウト 810円

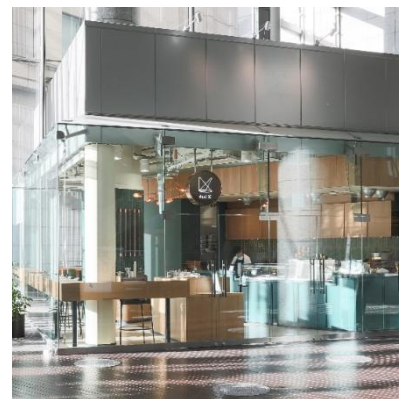
販売期間：通年販売

販売店舗：dari K 三条本店（テイクアウトのみ）、dari K 丸の内オアゾ店



■店舗情報

店舗名 : dari K 丸の内オアゾ店
 住所 : 東京都千代田区丸の内 1-6-4 オアゾ 1F
 営業時間 : 9:00～21:00
 定休日 : 丸の内オアゾの定休日に準ずる
 客席数 : 11席
 電話番号 : 080-3405-6456



■チョコレートブランド「dari K」とは

dari Kのチョコレートは、インドネシア・スラウェシ島の農家と大切に育てたカカオから作られています。厳選した素材とシンプルなレシピで、フルーティーなカカオ本来の味わいを実現しました。「つくる人、たべる人、くらしと自然。みんなが笑顔になれるAll-win Chocolate」をコンセプトに、農家とともに品質を高めたカカオを正しい価格で買い取ることで、持続的な取り組みを目指しています。