

社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”の登場人物
【シャルロッテ】



株式会社ロッテホールディングス

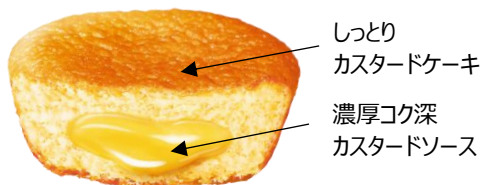
2026 年 9 月 10 日(木)

ロッテ「カスタードケーキ」40 周年の大革新！ 開発約 4 年！お客様の声を分析し、専門店級「半熟」誕生。 「半熟カスタードケーキ」 2026 年 9 月 29 日(火) 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、発売 40 周年を迎える『カスタードケーキ』ブランドから、新たに誕生した「半熟カスタードケーキ」、リニューアルした「カスタードケーキ」「カスタードケーキパーティーパック」を、2026 年 9 月 29 日(火)より全国で発売します。

■「半熟カスタードケーキ」

お客様がカスタードスイーツに求める価値について改めて分析したところ、「卵感」と「日常の中で手軽に楽しめる本格的なスイーツ体験」であることに着目しました。そこでロッテはお客様の声にお応えするため、通常開発期間の 4 倍にあたる約 4 年の歳月をかけ、「半熟とろ〜り製法」で仕上げた専門店スイーツのような満足感を楽しめる「半熟カスタードケーキ」を開発しました。“半熟”という価値を常温のお菓子で実現することは難しく、「半熟」と感じるベストな食感を定めるために、何度も試作を重ねました。本商品は、しっとりとしたケーキに、従来品比 3 倍のとろっとあふれ出す濃厚なカスタードソースをとじ込めた、新しい半熟食感が特徴です。ケーキとソースが一体となった絶妙なバランスを楽しめます。発売 40 周年のカスタードケーキシリーズがたどり着いた新しい本格スイーツ体験を、ぜひお楽しみください。



しっとり
カスタードケーキ
濃厚コク深
カスタードソース



【商品特徴】

●カスタードケーキが「半熟」へ進化！

開発期間約 4 年！「半熟とろ〜り製法」により、半熟食感のしっとりケーキと、とろ〜りソースの組み合わせが実現しました。

●濃厚なとろっとカスタードソース

しっとりカスタードケーキに従来品比 3 倍のとろっとあふれ出す濃厚なカスタードソースをとじ込みました。

●こだわりのパッケージ

パッケージは、ブラックカラーに金色文字のシックで上質感が漂うデザインです。

商品名	半熟カスタードケーキ
発売日	2026 年 9 月 29 日(火)
発売地区	全国
内容量	3 個
価格	オープン価格 想定小売価格各 302 円前後(税込)

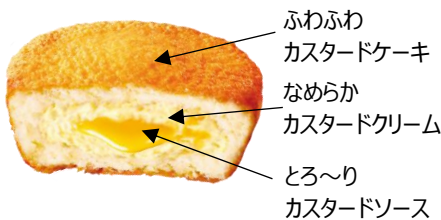


社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”の登場人物
「シャルロッテ」

■「カスタードケーキ」「カスタードケーキパーティーパック」

「カスタードケーキ」「カスタードケーキパーティーパック」をこのたび大リニューアルしました。試行錯誤を重ねてたどりついたふわふわに焼き上げたケーキの中には、なめらかなカスタードクリームと、とろ〜り広がるカスタードソースのうれしい二重奏。さらに、クリームとソースの卵黄量を従来品比 1.6 倍(※)にアップしたことで、カスタードの本質である“卵のコク深さ”をより感じられる品質へ進化しました。「ひとくちめで、ふわっ。もうひとくちで、とろ〜り。」パッケージも新しくなった「カスタードケーキ」で、おいしい時間をお過ごしください。

(※：カスタードケーキ従来品比。クリームとソース中の卵黄量)



【商品特徴】

●ふわふわケーキに！さらに進化！

新素材を配合して生地を改良。
ケーキをふわふわに焼き上げました。

●クリームとソースの卵黄量 1.6 倍(※)

卵がコク深く、さらに卵黄の味を感じられる
品質に仕立てました。

●カスタード二重奏

ケーキの中には、なめらかなカスタードクリームと、
とろ〜り広がるカスタードソースが入っています。

商品名	カスタードケーキ	カスタードケーキ パーティーパック
発売日	2026 年 9 月 29 日(火)	
発売地区	全国	
内容量	6 個	9 個
価格	オープン価格 想定小売価格 421 円 前後(税込)	オープン価格 想定小売価格 820 円 前後(税込)

■開発背景：お客様の声から見てきた“卵感”を軸に、40 周年ブランドを再定義

近年、専門店スイーツやコンビニスイーツが日常に浸透し、手軽に楽しめるお菓子にも、本格的なおいしさや満足感が求められるようになっていきます。こうした中、ロッテは 40 周年を迎える「カスタードケーキ」ブランドのさらなる進化に向けて、お客様がカスタードスイーツに求める価値は何か、お客様の声を改めて分析しました。その結果、カスタードのおいしさの本質は、なめらかさや甘さだけではなく、しっかりとした“卵感”にあることに着目。そこで「カスタードケーキ」を“卵が主役のカスタードを核としたスイーツブランド”へと再定義しました。40 周年を迎えるロッテの「カスタードケーキ」は、日常の中で本格的なカスタードスイーツ体験を楽しめるブランドへと進化します。新しくなったカスタードケーキシリーズにぜひご期待ください。





社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”の登場人物
【シャルロッテ】

■開発担当者コメント



ロッテ マーケティング本部
焼き菓子企画課 久保田 祐揮

約 4 年かけても届けたかった、専門店のような半熟体験

今、タイパが重視される忙しい毎日の中で、お菓子に求められる役割は、単なる間食から、短い時間で心を満たす本格的な体験へと変化しています。専門店スイーツやコンビニスイーツが日常に浸透し、手軽さと本格感の両方を求めるお客様が増えていると感じています。一方で、40 年続く「カスタードケーキ」も、これまでの“手軽なお菓子”のままでは、そうした期待に十分応えきれないのではないかという危機感がありました。そこで 40 周年を機に、定番商品の品質・デザインを刷新するとともに、カスタードのおいしさの本質である“卵感”を軸にブランドを進化させることにしました。その象徴として開発したのが「半熟カスタードケーキ」です。ワンハンドで手軽に食べられるのに、専門店スイーツのような満足感があるカスタードケーキを目指しました。“半熟”という価値を常温のお菓子で実現することは難しく、開発には通常の約 4 倍となる約 4 年を要しました。今回リニューアルする「カスタードケーキ」も、新商品の「半熟カスタードケーキ」も、本当においしい商品に仕上がったと自信を持っています。忙しい日常の中で、ほんの短い時間でも気持ちが満たされる新しいカスタードスイーツ体験を、ぜひ多くの方に楽しんでいただきたいと思います。



ロッテ 中央研究所
ビスケット研究一課 梅村 小雪

ご褒美時間を豊かにする「半熟食感と卵の味わい」へのこだわり

半熟カスタードケーキは私の開発人生で最も時間をかけ、苦労を重ねながら丁寧に作り上げた商品です。新食感の商品を作り出す道のりは課題の連続でしたが、中でも特に苦労したのは食感のコントロールでした。とろ〜りカスタードソースとしっとりケーキは、食感差がありすぎるとケーキがパサついて感じ、一体感がありすぎるとソースのとろつと感が薄れてしまうため、「半熟」と感じるベストな食感を定めるために何度も何度も試作を重ねました。こうしてたどり着いた絶妙な半熟食感を、ぜひお楽しみいただきたいと思います。一方、40 周年を迎えるカスタードケーキのリニューアルでは、卵の濃厚さが魅力の半熟カスタードケーキと「卵の豊かな風味を引き立てる」という点で共通テーマを持ちながらも、双方の品質が近づきすぎないように細心の注意を払いました。濃厚さを極めた半熟に対し、「卵のコクがありながらも、後味はスッキリとした重すぎない品質」を目指し開発を進め、生地やクリーム、ソースの食感や味の出るタイミングをコントロールすることで半熟との差別化を図っています。どちらも私たちのこだわりがたくさん詰まった商品です。より多くの方に癒やしのひとときをお届けできることを願っています。

●詳しくは公式ブランドサイトをご覧ください。

<https://www.lotte.co.jp/products/brand/custardcake/>

ロッテは「お口の恋人」として、独創的なアイデアとこころ動かす体験で人と人をつなぎ、世界中の人々のしあわせな未来に貢献します。