



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」

見た目はスイーツ？ 燻製チョコパウダーの絶品“チョコ”つけ麺



# 『つけガーナ2016』



「麵屋武蔵」にて2016年2月4日(木)～2月14日(日) 数量限定発売



株式会社ロッテ  
2016年2月3日

※ 商品特長の詳細は  
2枚目をご覧ください。

株式会社ロッテと人気ラーメン店「麵屋武蔵」がコラボレーションし、バレンタインデーに向けたつけ麺メニュー『つけガーナ2016』を数量限定で販売します。8年目を迎えた今年は構想3ヶ月をかけて開発。ガーナミルクを1.5枚使用した見た目はまるでスイーツのように色鮮やかな絶品つけ麺が誕生しました。食べてみないと分からないコクと甘みの絶妙なバランスをぜひお楽しみください。

つけ汁は、ガーナミルク1枚と牛コンソメにスムージー状の4種の根菜を合わせた濃厚な味わい。魚粉、ウスターソース、塩がバランスよく複雑にからみあい奥行きのある味わいに。トッピングされた粗挽きブラックペッパーがピリツときいています。麺に直接ふりかかっている燻製チョコパウダーとつけ汁をからめると、より味が引き立ちます。

当社ではチョコレートを調味料として普及させ、「チョコごはん」という新たな食シーンを創造する試みに取り組んでいます。バレンタインデーに向けて、今年もコラボレーション企画を行っております。

・商品名	: 『つけガーナ2016』	・販売数量	: 各店1日20食限定
・販売期間	: 2016年2月4日(木)～2月14日(日)	・価格	: 1,000円(税込)
・販売店舗	: 麵屋武蔵 新宿本店、蒲田店		

【店舗情報】	・「麵屋武蔵」 新宿本店	営業時間	: 11:00～22:30 (年中無休)	電話番号	: 03-3363-4634
		住所	: 東京都新宿区西新宿7-2-6 K-1ビル1階		
	・「麵屋武蔵」 蒲田店	営業時間	: 11:30～22:30 (無休・年末年始を除く)	電話番号	: 03-6424-9634
		住所	: 東京都大田区西蒲田8-1-15 KCビル1階		

#### ■報道各位からのお問い合わせ先

株式会社ロッテ 広報・宣伝部 広報室 担当: 水野、富田

●〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-20-1

●E-mail: kouhou@lotte.co.jp

●TEL: 03-5388-5617 ●FAX: 03-3378-6199

# 『つけガーナ2016』参考資料

## 麺

カラフルトマト



ガーナミルク(約0.5枚)入り  
燻製チョコパウダー



イタリアンパセリ

ガーナミルク

いちご

ハーブチャーシューの  
ハニーマスタードあえ

中太麺

- ▶ ◎食べるたびに味に変化があるように、燻製チョコパウダーを麺に直接かけました。いちごやカラフルトマトがさっぱりお口直しに。ガーナミルクは最後に食べるのがオススメ。

## つけ汁

粗挽き  
ブラックペッパー

魚粉・ウスターソース・  
塩など



ガーナミルクを使用。

ガーナミルク1枚と  
牛コンソメベースのスープ・  
スムージー状の4種の根菜  
(大根・人参・たまねぎ・ごぼう)  
をあわせたつけ汁

- ▶ ◎ガーナミルク1枚を贅沢に使った濃厚スープ。複雑でクセになる味わいこどンドン箸が進みます。

## ■ 麺屋武蔵『つけガーナ2016』の商品特長

1. 麺屋武蔵とのコラボレーション8年目は1杯に**ガーナミルク1.5枚**を使用した見た目はまるでスイーツのように色鮮やかで、燻製チョコパウダー香る絶品つけ麺です。
2. 麺の上には、ガーナミルク1かけ・イタリアンパセリ・いちご・カラフルトマト・ハーブチャーシューをトッピング。**ガーナミルク0.5枚入り燻製チョコパウダー**が麺に直接ふりかかっています。
3. つけ汁は**ガーナミルク1枚と牛コンソメベースのスープに、スムージー状の4種の根菜**をあわせた複雑でクセになる味わい。**ガーナミルクが味に深みを与えています**。トッピングされた粗挽きブラックペッパーが食欲を刺激します。
4. 麺をつけ汁にからめるごとに、燻製チョコパウダーが溶け出し、**味の変化を楽しめる**つけ麺です。
5. いちご・カラフルトマトがさっぱりお口直しになり、つけ麺全体の絶妙な美味しさを生み出しています。
6. 麺は味がからみやすい**中太麺**です。
7. ターゲットは**20~30代女性**を想定しています。カップルにもおすすめです。