



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
2018年9月14日(金)

チョコレートケーキ

10秒温チョコパイでチョコパイ新体験も楽しもう！

株式会社ロッテは、9月18日(火)に「チョコパイ」ブランドより『くちどけチョコパイ<とろ〜りフォンダンショコラ>個売り』と『和のチョコパイ<和栗あずき>個売り』を発売いたします。お客様がチョコパイを温めて食べているという行動に着目し、新たに10秒温チョコパイ提案をはじめます。

『くちどけチョコパイ<とろ〜りフォンダンショコラ>個売り』



＜商品特長＞

1. 食べたい時に、食べたい分だけ購入できる、利便性の高い個売りです。
2. くちどけのよいココアクリーム・とろ〜りチョコレートソースをしっとりほろ苦いココアケーキ生地でサンドしました。
3. 溢れ出すチョコレートソースの美味しさで特別な贅沢感を味わえます。
4. 500Wのレンジで約10秒温めるとさらにとろけるロドけを楽しめます。

とろ〜りチョコレートソース

くちどけのよいココアクリーム

しっとりほろ苦いココアケーキ生地



●商品名	くちどけチョコパイ<とろ〜りフォンダンショコラ>個売り
●発売日	2018年9月18日(火)
●発売地区	全国
●内容量	1個
●価格	オープン価格 (想定小売価格95円前後(税抜))

『和のチョコパイ<和栗あずき>個売り』



＜商品特長＞

1. 食べたい時に、食べたい分だけ購入できる、利便性の高い個売りです。
2. 熊本県産和栗使用クリームと北海道産あずき使用こしあんソースをしっとりココアケーキ生地でサンドしました。
3. 通常のチョコパイより、クリーム量を増量することで特別な贅沢感を味わえます。
4. 500Wのレンジで約10秒温め、バニラアイスを上のにのせると洋の美味しさ「マロン・デセール」の味わいが楽しめます。

熊本県産和栗使用クリーム

北海道産あずき使用
あんこソース

しっとりココアケーキ生地



●商品名	和のチョコパイ<和栗あずき>個売り
●発売日	2018年9月18日(火)
●発売地区	全国
●内容量	1個
●価格	オープン価格 (想定小売価格95円前後(税抜))



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」

【温チョコパイ・焼きカスタード参考資料】

	常温	変化後 (温チョコパイ・焼きカスタード)
 <p>チョコレートを楽しめるしっとりケーキ生地のチョコパイ</p>		<p>500Wレンジで10秒</p> <p>まるで生ケーキのようなとろける口どけを楽しめるチョコパイ</p> 
 <p>ふんわりケーキにWクリームが楽しめるカスタードケーキ</p>		<p>800Wオーブンで2分</p> <p>サクふわケーキにとろ〜りクリームが楽しめるカスタードケーキ</p> 
 <p>溢れ出すチョコレートソースの美味しさを楽しむチョコパイ</p>		<p>500Wレンジで10秒</p> <p>とろける口どけのチョコレートソースの美味しさを楽しむチョコパイ</p> 
 <p>旬の和の美味しさ (和栗) を楽しむチョコパイ</p>	 <p>和</p>	<p>500Wレンジで10秒 + アイス</p> <p>洋の美味しさを楽しむアイスを入れたマロン・デセール</p>  <p>洋</p>