



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 2022年3月15日(火)

キャンディ

## ガムメーカーが本気で考えた、超・弾力ハード食感グミ 「パスティユ<グレープ>」「パスティユ<レモン>」 3月22日(火)発売

株式会社ロッテは3月22日(火)、超・弾力ハード食感グミ「パスティユ<グレープ>」「パスティユ<レモン>」を発売いたします。

噛むことにこだわったロッテが、ヨーロッパをはじめ海外で人気の菓子カテゴリー「パスティユ」に着目。日本人の嗜好に合わせ製法・配合を見直して、チューイング性がありながら硬い噛み応えを楽しめる製法と配合を新たに開発。クセになる噛み心地を楽しめる、日本版パスティユを提案いたします。

こだわり抜いた硬さと噛んでじわじわ溢れだすおいしさを、ぜひご賞味ください。



パスティユ<グレープ>

パスティユ<レモン>



●商品名	パスティユ<グレープ>	パスティユ<レモン>
●発売日	発売中(首都圏・関東信越・静岡) 3月22日より全国展開	3月22日
●発売地区	全国	全国
●内容量	30g	
●価格	オープン価格 (想定小売価格194円前後(税込))	

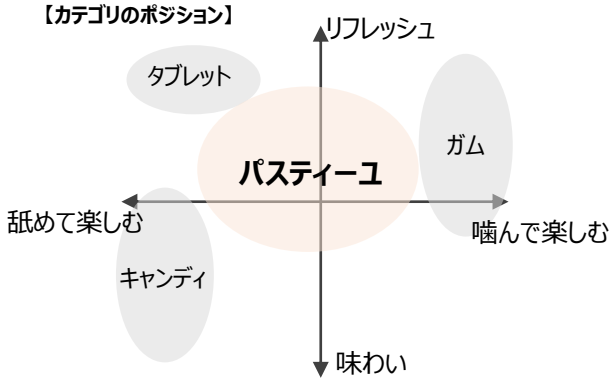
### 【商品特長】

- ・クセになる硬さ！ハードタイプのグミです。
- ・その硬さの秘密は“ロングドライ製法”。一般的なグミの製法とは異なり、高温の部屋で長時間乾燥させることで、硬さが引き締まるだけでなく、噛み心地のある食感の表現に成功。
- ・噛めば噛むほどフルーツ感があふれる！ 味わい深いグレープ味と爽やかなレモン味。
- ・噛んでじわじわとあふれ出すおいしさは、あなたの気持ちをリフレッシュさせてくれます。



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」

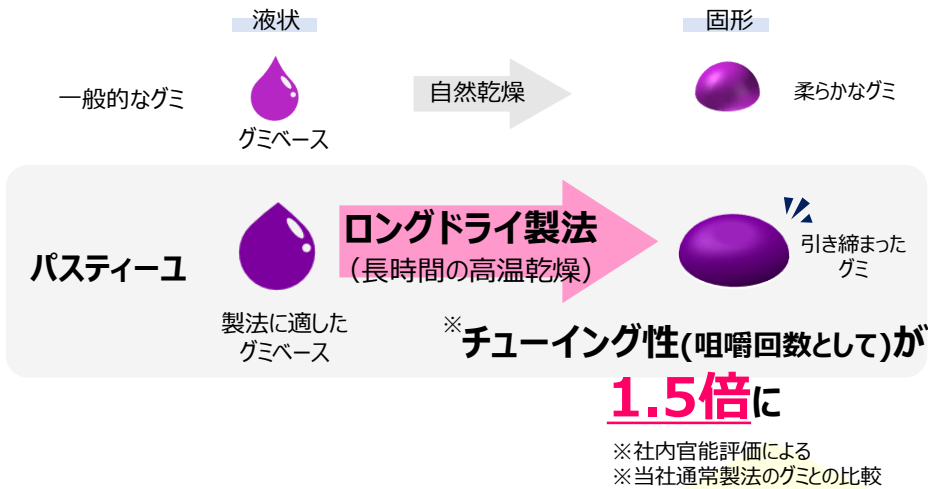
パスティーユとは



フランス語で「小粒の飴状の菓子」を意味します。  
通常のココアよりも水分が低く、非常に硬く弾力のあるグミ。ガムとキャンディとグミを足したような食感で噛んでも舐めても食べられるお菓子です。  
海外では、チューイング性のあるリフレッシュ菓子としても親しまれています。北欧ではキャンディ市場の中に、「パスティーユ」というカテゴリーが存在しているほどです。

【こだわりの秘密は「製法」にあり！】

～ロングドライ製法～

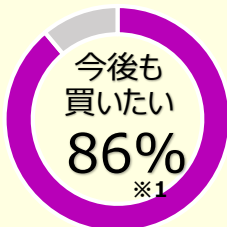


“こだわりの硬さ”は唯一無二の特徴として  
購入者からも高評価！

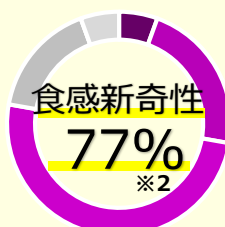
《発売後消費者調査》

調査内容：購入者アンケート調査（ネットアンケート、CODE）  
対象：パスティーユグレープ購入者 n=36

【今後の購入意欲】



【商品新奇性】



※1 設問 今後の購入意欲として「とても買いたい」または「やや買いたい」と回答した人数として  
※2 設問 グミとして、本商品が「グミの中でもまったく新しいジャンル」または「ハードグミの中でもかなり特徴的だ」と回答した人数として