



株式会社ロッテ

2024年1月4日(木)

チョコレート

一日の終わりに、ご褒美時間。

PREMIUM Ghana

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」

～ちょっとリッチな“ご褒美チョコレート”～

バレンタインシーズン限定のスペシャルコラボレーション！  
1/16（火）プレミアムガーナ3品を発売！

- プレミアムガーナ Mr. CHEESECAKE監修生チョコレート<フロマージュ>
- プレミアムガーナ 世界一バリスタ監修クリームショコラ<珈琲>
- プレミアムガーナ トワイニング監修トリュフ<アール グレイ>

株式会社ロッテは1月16日(火)に、とろけるくちどけの「ガーナ」シリーズから、バレンタインシーズン限定の「プレミアムガーナ」3品を発売いたします。昨今、自分へのご褒美として少しプレミアムなチョコレートを購入する人が増えているなか、特にバレンタインはご褒美チョコレートのニーズが高まります。そんな時期に合わせてスペシャルコラボレーションの「プレミアムガーナ」を3品ご用意いたしました。人生最高のチーズケーキ「Mr. CHEESECAKE」監修の生チョコレート、世界一のバリスタ※井崎英典氏監修の珈琲ショコラ、300年以上の歴史を誇る紅茶ブランド「トワイニング」監修のトリュフ、バレンタインシーズンならではのこだわりを詰め込んだ特別な商品です。今日一日を頑張ったご褒美に贅沢なひと時を味わえる本商品をぜひご賞味ください。

※ワールドバリスタチャンピオンシップ2014年 優勝





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」

## バレンタイン時期だけのスペシャルコラボレーション！



Mr. CHEESECAKEの味わいをイメージしたとろける口どけの生チョコレート。



世界一バリスタ井崎英典氏監修、本格的な珈琲の味わいの上質な一粒シヨクラ。

※ワールドバリスタチャンピオンシップ2014年 優勝



英国王室御用達トワイニング監修、こだわりの3層仕立てのオール グレイのトリュフ。

●商品名	プレミアムガーナ Mr. CHEESECAKE監修 生チョコレート<フロマージュ>	プレミアムガーナ 世界一バリスタ監修 クレームシヨクラ<珈琲>	プレミアムガーナ トワイニング監修トリュフ <オール グレイ>
●発売日	2024年1月16日(火)		
●発売地区	全国		
●内容量	12枚入	65g	49g
●価格	オープン価格 ※想定小売価格367円前後(税込)		

### この時期に高まる“ご褒美チョコレート”ニーズ

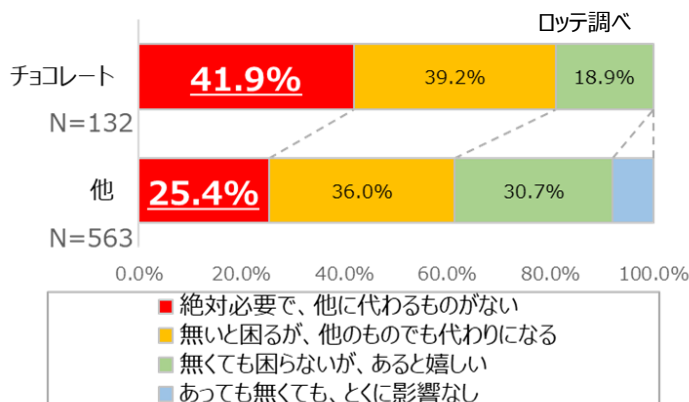
「バレンタインくらいは、ちょっとリッチなご褒美チョコレートで自分を甘やかしていただきたい」

現在、歴史的な物価上昇を背景に、節約するものとお金を費やすものを分ける「消費の二極化」が加速しています。そんな中、チョコレートについてのお客様の意識を伺うと、チョコレートは気持ちを癒してくれるため、もはや嗜好品ではなく生活必需品であることがわかってまいりました。

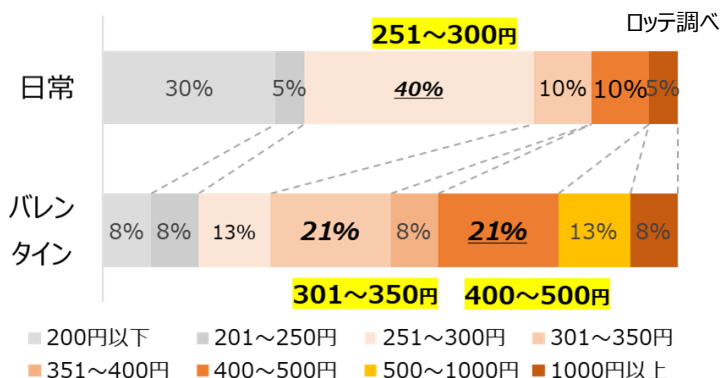
そんなチョコレートについて、自分へのご褒美に少し高級なチョコレートを購入する人が増えております。中でもバレンタインは日常よりもご褒美チョコレートのニーズが高まる時期であり、今年も例年よりもさらにご褒美チョコレート市場が盛り上がるのが想定されます。

本年度は、特別な3社に監修をいただくことで、バレンタイン時期だけの特別なプレミアムガーナに仕立てました。バレンタインくらいは、ちょっとリッチなご褒美チョコレートで自分を甘やかしていただきたい、そんな思いを込めた商品です。

#### ■カテゴリーに対する意識調査



#### ■スーパー・コンビニで自分チョコに出せる金額調査





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」

## バレンタイン時期だけのスペシャルコラボレーション！

プレミアムガーナ Mr. CHEESECAKE監修生チョコレート<フロマーージュ>



Mr. CHEESECAKE



フロマーージュの  
生チョコレート



ガーナミルク

### 人生最高のチーズケーキ 「Mr. CHEESECAKE」監修

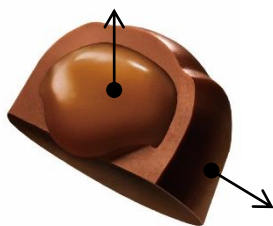
人生最高のチーズケーキ「Mr. CHEESECAKE」監修の生チョコレートです。バニラ・レモン・トンカ豆の香りが特徴のMr. CHEESECAKEの味わいをイメージしたとろける口どけの生チョコレートをガーナミルクの厚さ約1mmの薄いシエルの中に閉じ込めることで、すっとろける繊細な口どけを感じられる贅沢な一枚に仕上げました。

「Mr. CHEESECAKE」はフレンチ出身・田村浩二シェフの経験と確かな技術でこれまでにない食感、香り、味を実現したチーズケーキ。甘く、爽やかな香りと濃厚なのにスッと溶ける儂い口どけが特徴の、「人生最高のチーズケーキ」です。

プレミアムガーナ 世界一バリスタ監修クリームショコラ<珈琲>



珈琲と生クリームと  
ホワイトチョコのソース



ガーナミルク

### 世界一のバリスタ※「井崎英典氏」監修

世界一バリスタ※井崎英典氏監修の上質なひと粒ショコラです。ロッテ独自の技術で仕立てた、珈琲と生クリーム入りのとろ〜りとしたショコラソースを、濃厚なガーナミルクで包み込みました。コロンビア産・ブラジル産・エチオピア産の珈琲豆をそれぞれ使用した、3種の厳選した珈琲※1を、0.1%刻みでブレンドすることで、本格的な珈琲の味わいとガーナミルクとの繊細な味の移り変わりが楽しめます。

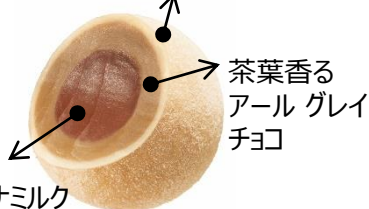
※ワールドバリスタチャンピオンシップ2014年 優勝  
※1珈琲豆の産地と製品中の割合：コロンビア産1.4%、ブラジル産1.0%、エチオピア産0.6% 使用（生豆換算）

井崎英典氏は、2014年のワールドバリスタチャンピオンシップにてアジア人初の世界王者に。“Brew Peace”をビジョンに掲げ、ラグジュアリーブランドからライフスタイルブランドまでコラボレーションやコンサルティングを展開し、世界中に素敵なコーヒーブレイクを創造し続けている。

プレミアムガーナ トワイニング監修トリュフ<アール グレイ>



ベルガモット香る  
アール グレイチョコ



ガーナミルク

茶葉香る  
アール グレイ  
チョコ

### 英国王室御用達「トワイニング」監修

英国王室御用達トワイニング監修の紅茶トリュフです。洗みの穏やかな紅茶の味わいに爽やかなベルガモットが香る、トワイニングのアール グレイをイメージして仕立てました。ベルガモットが爽やかに香るアール グレイチョコ、茶葉が芳醇に香るアール グレイチョコ、とろけるくちどけの濃厚なガーナミルク、こだわりの3層仕立てにより、それぞれの移りゆく味わい、そしてガーナミルクとアール グレイの調和をお楽しみ頂けます。

トワイニングは、1706年ロンドンに創業した300年以上の歴史を誇る紅茶ブランド。英国王室御用達紅茶として、伝統を守りながら、新しい美味しさを創造し続けています。世界中で人気のアール グレイは、グレイ伯爵（19世紀の英国首相）がトワイニング社に開発を依頼したことが始まりです。

