



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」

2018年3月30日
株式会社ロッテ

＜ロッテが1948年の創業以降、百貨店に専門店を初出店＞

鎧塚俊彦シェフ監修の、まるでケーキのような生品質

ナイフとフォークで味わう、ひとりじめしたくなる「チョコパイ」を限定販売

“生”チョコパイ専門店

2018年4月19日（木）から1年間限定で京王百貨店 新宿店にオープン決定！



株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区)は、1983年の発売以来ビスケット(半生カテゴリー)市場をリードし続けてきた「チョコパイ」を厳選した素材と濃厚さにこだわり、ケーキのような生品質に仕立てた商品「“生”チョコパイ」を開発し、その専門店を2018年4月19日(木)から1年間限定で、京王百貨店 新宿店にオープンいたします。

「チョコパイ」は、しっとりとしたケーキに口どけのよいバニラクリームをサンドし、香り豊かなチョコレートでコーティングした、半生ケーキで、1983年の発売以降、長きにわたり大好評をいただいている商品です。

この度新たに開発した「“生”チョコパイ」は、「Toshi Yoroizuka(トシ・ヨロイツカ)」のオーナーシェフ「鎧塚俊彦」氏監修のもと、同氏がこだわり抜いた厳選素材と濃厚さを凝縮し、消費期限が2日の本格的な生品質を堪能できる「チョコパイ」です。まるごと苺とピスタチオで仕上げた「FRAISIER(フレジエ)」、宇治抹茶と焙煎くるみで仕上げた「UJI MATCHA(宇治抹茶)」、中煎りモカコーヒーと自家焙煎のマカダミアで仕上げた「ETHIOPIA MOCHA(エチオピア モカ)」、ラム酒とカリフォルニア産レーズンを漬け込んだ自家製ラムレーズンで仕上げた「BABA」の4種類を販売いたします。

この「“生”チョコパイ」は、京王百貨店 新宿店内に2018年4月19日(木)から1年間限定でオープンする専門店のみで、テイクアウトにて販売いたします。百貨店への店舗出店は、1948年の創業以降ロッテ史上初めての試みとなります。

今までの「チョコパイ」とは一味違い、「“生”チョコパイ」はナイフとフォークで食べる、思わずひとりじめしたくなる贅沢なチョコパイです。

＜店舗概要＞

店舗名 : “生”チョコパイ専門店
所在地 : 東京都新宿区西新宿1-1-4 京王百貨店 新宿店 中地階 菓子売場
期間 : 2018年4月19日(木)から1年間
営業時間 : 10:00 - 20:30 (日・祝は20:00まで)
アクセス : 京王線「新宿駅」京王百貨店口 / JR「新宿駅」中央西口(京王口) / 都営新宿線、大江戸線「新宿駅」JR新宿駅寄り出口 / 小田急線「新宿駅」地下西口改札 それぞれ徒歩1分