

とろける口どけ、カカオとミルクのまろやかな味わいをそのままに。**「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」を4月26日から発売**

母の日には「haha」ピックで登場。「ありがとう」を伝えたいくなる♪

株式会社銀座コージーコーナ<代表取締役社長 船田知秀 東京都中央区>と、株式会社ロッテ<代表取締役社長執行役員 中島英樹 東京都新宿区>は、コラボレーションにより共同開発した「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」と「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」を、2024年4月26日（金）～5月30日（木）頃の期間、全国の生ケーキ取扱店（※）で販売します。※北海道・九州地方及び、福井県・京都府・滋賀県・鳥取県・島根県・山口県・愛媛県・高知県に生ケーキ取扱店はありません。

ミルクとブラック、2つの「ガーナ」が絶妙にとろけ合う。

1964年の誕生以来、愛され続けるロッテのガーナチョコレート。その最大の魅力、「とろける口どけ、カカオとミルクのまろやかな味わい」をスイーツで表現できたなら…。そんな思いから昨年発売し、好評をいただいた「<ガーナ>リッチチョコケーキ」。今年はガーナの板チョコ感を加えた「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」を発売します。ガーナチョコレートのパッケージをイメージしたピックは、母の日期間には「haha」のロゴにカーネーションをあしらった限定バージョンに。感謝の気持ちを伝えるのにぴったりです。

「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」は、「ガーナチョコレート」と当社の「ジャンボシュークリーム」という両社の看板商品同士のコラボ。昨年からの構想を練り、満を持しての登場となります。

「ケーキやシュークリームでガーナを楽しめること」にこだわった商品は、どちらもあのガーナの味わいととろける口どけ、カカオとミルクのまろやかな味わいを楽しめる仕上がりに。この時期だけの、期間限定コラボスイーツをぜひご堪能ください。



▲カカオ香る、とろける口どけの<ガーナ>濃厚チョコケーキ（写真・手前）／2種のガーナチョコレートクリームを詰めたジャンボシュークリーム（ガーナ）

Point

- ◆チョコクリームやチョコムースには「ガーナチョコレート」を使用して、味わいはもちろん、とろける口どけまでも「ガーナ」らしさを表現。
- ◆<ガーナ>濃厚チョコケーキ：「ガーナミルク」入りムースと「ガーナブラック」入りムース、食感のアクセントに「ガーナブラック」のチョコチップ層をサンド。
- ◆ジャンボシュークリーム（ガーナ）：「ガーナブラック」入りホイップクリームと「ガーナミルク」・「ガーナブラック」入りカスタードクリームの2層のクリームで味わい豊かに。

【商品概要】

商品について詳しくは特設サイト（<https://www.cozycorner.co.jp/campaign/newitem/17026.html>）または銀座コージーコーナ公式サイト（<https://www.cozycorner.co.jp/>）をご覧ください。

**<ガーナ>濃厚チョコケーキ**

価格：480円（税込518円）

販売：4月26日（金）～5月30日（木）頃

※5月10日（金）～12日（日）は母の日仕様

特長：ミルク感の効いたコクのある味わいの「ガーナミルク」を上段のムースに、カカオの芳醇な香りとすっきりとした後味の「ガーナブラック」を下段のムースに使用。さらに食感のアクセントとして「ガーナブラック」のチョコチップをサンドした、ガーナづくしの濃厚なケーキです。



▲母の日仕様の「haha」ピック

**ジャンボシュークリーム（ガーナ）**

価格：200円（税込216円）

販売：4月26日（金）～5月30日（木）頃

特長：「ガーナミルク」、「ガーナブラック」とカスタードクリームを合わせたチョコカスタードと、「ガーナブラック」とホイップクリームを合わせたチョコホイップクリームを、歯切れと口どけのいいシュー皮に絞りました。まろやかでコクのあるチョコカスタード&カカオを感じるホイップクリームの2層と、シュー皮が同時にとろける絶妙な口どけをお楽しみください。



【開発秘話 ～コラボスイーツ誕生の裏側～】

ミルク感、カカオ感、とろける口どけ。様々なガーナのおいしさを楽しめる、こだわりの2品です。

昨年に引き続きガーナチョコレートと銀座コージコーナーのコラボレーションを実現でき、大変うれしく思います。「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」は、ご家族皆様で楽しめるよう、カカオ感とミルク感のバランスを意識しました。「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」は、「ガーナチョコレート」のなめらかさとパリッとした板チョコレートを食べたときのような満足感を感じられます。幸せなひと時をお楽しみください。

株式会社ロッテ 中央研究所 チョコ・ビス研究部 チョコレート研究二課 赤塚万紀



ケーキとシュークリームで「ガーナ」を楽しんで欲しいから。何度も試作を重ねました。

「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」は、昨年好評だった「<ガーナ>リッチチョコケーキ」にさらにガーナ本来の「板チョコ感」を出すために、チョコ層を追加。ムースと一緒に食べたときに、チョコ層が心地よい食感に感じられるように、配合や厚さにこだわり、何度も試作を重ねました。



「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」はクリームを1層にするか2層にするか何度も試作。最終的に「ガーナブラック」の程よい苦みとカカオのキレを活かしたチョコホイップクリームと、まろやかな「ガーナミルク」と「ガーナブラック」を合わせたチョコカスタードクリームの2層に。クリームの固さや割合にもこだわり、軽い食感のホイップクリームと濃厚なカスタードクリームを口どけよく仕上げました。



株式会社銀座コージコーナー 研究開発統轄グループ
神奈川清川研究開発グループ 中西真澄

株式会社銀座コージコーナー 研究開発統轄グループ
神奈川清川研究開発グループ 井上和子

【ブランド紹介】

ロッテ「ガーナチョコレート」について

ガーナチョコレートは2024年2月1日に60周年を迎えました。これからも皆様に気持ち高まる美味しさを通して、「ハッピー」をお届けしていきます。



ガーナミルク

厳選したカカオの芳醇でスツクリとしたカカオ感とミルク感の効いたコクとが理想的なバランスを奏でるミルクチョコレート。



ガーナブラック

厳選したカカオ50%の芳醇な香りと豊かな味わい、すっきりとした後味が楽しめるビターチョコレート。

銀座コージコーナー「ジャンボシュークリーム」について



卵のコクと、やわらかで深みのあるバニラの香りが広がる、なめらかなカスタードクリームを、歯切れと口どけのいいシュー皮に詰めました。口の中で、シュー皮とカスタードクリームが一緒にとけ合います。



◀ジャンボシュークリーム（カスタード）
価格：150円（税込162円）

- ◆ロッテ「ガーナチョコレート」について詳しくは公式サイト（<https://www.lotte.co.jp/products/brand/ghana/>）をご覧ください。
- ◆銀座コージコーナーの商品について詳しくは特設サイト（<https://www.cozycorner.co.jp/campaign/newitem/17026.html>）または銀座コージコーナー公式サイト（<https://www.cozycorner.co.jp/>）をご覧ください。

- ◆万一、品切れの場合はご容赦ください。また、店舗により発売日が異なる場合や、お取り扱いしていない場合がございます。
- ◆税込価格は1円未満を切り下げて表示しております。一部店舗では実際のお買い上げ価格と差額が生じる場合がございます。

本件に関する報道関係者様のお問い合わせ先

◆「ガーナチョコレート」について

株式会社ロッテ コーポレートコミュニケーション部 担当：長門、藤原

TEL：03-5388-5617 FAX：03-3378-6199 E-mail：kouhou@lotte.co.jp

◆「<ガーナ>濃厚チョコケーキ」「ジャンボシュークリーム（ガーナ）」について

株式会社銀座コージコーナー 広報宣伝課

TEL：03-6854-8801 FAX：03-6854-5689 E-mail：kouhou-senden@cozycorner.co.jp