

大人の本格洋酒チョコ「ラミー」「バッカス」の季節が もっと、もっと好きになる。 新登場「ラミーチョコケーキ」「バッカスチョコケーキ」。

ロッテの本格洋酒チョコレート「ラミー」「バッカス」と、銀座コージーコーナーの初コラボレーションにより、「ラミーチョコケーキ」「バッカスチョコケーキ」を共同開発しました。

洋酒チョコカテゴリー売上1位、2位（※）の「ラミー」「バッカス」は、冬季限定で登場し、毎年多くのファンを魅了し続けています。

そしてこの「ラミー」「バッカス」の季節を、もっともっと好きになっていただきたいという思いから「ラミーチョコケーキ」と「バッカスチョコケーキ」は誕生しました。

本格洋酒チョコ「ラミー」と「バッカス」の魅力を、どのようにしてケーキに再現をしたのか。おいしさの秘密、開発秘話をご紹介します。

※インテージ社SRI + 2018年4月～2022年3月累計 ブランド別販売金額



※写真はイメージです

「ラミー」と「バッカス」の魅力を再現！ 3つのおいしさのPoint

ラミーチョコケーキ



ラミーと同じ
ラムレーズンを使用

バッカスチョコケーキ



バッカスと同じ
ブランデーを使用

① ラム酒の豊かな香りと味わい

「ラミー」と同じラム酒とラムレーズンを使用しました。ラムレーズンだけでなく、サンドしているミルクチョコムースやミルクチョコガナッシュにもラム酒を練り込み、ラム酒をふんだんにとり入れることで、その香りと味わいを存分に堪能できます。

② どこを食べても感じるラムレーズンのみずみずしさ

ラム酒に長時間漬けたラムレーズンは、みずみずしく肉厚。そのラムレーズンをたっぷり練り込みました。噛みしめるたびに、芳醇なラム酒がジュワッと広がります。

③ とろけるなめらかな口どけ

ふわふわやかなミルクチョコムースと、濃厚さが魅力のミルクチョコガナッシュ。ふたつの味わいが口の中でなめらかにとけ合い、芳醇なラム酒と絶妙なハーモニーを奏でます。

① 香り豊かで深みのあるブランデー

ブランデーは樽で熟成させた、深みのある「バッカス」と同じものを使用（ブランデー中コニャック*を60%使用）。ひとくちごとに、豊かな香りと味わいが広がります。

*ブランデーの一種で、フランスのコニャック地方で製造される、ブドウを発酵させた後に蒸留してオーク樽で2年以上熟成させた酒。

② 一口目から香り豊かに

最初の一口目から、ブランデーの豊かな香りをお楽しみいただくために、上層のスポンジにブランデーをたっぷりとしみこませました。ブランデーの豊かな香りがフワッと鼻をぬけていきます。

③ とろけて広がる芳醇なブランデーの余韻

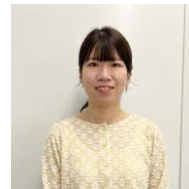
「バッカス」の持つリキッド感やとろける口あたりを、ブランデーゼリー、ブランデーソース、ブランデージュレで表現。口どけの時間差を計算して、スポンジ・ムース・ガナッシュがスツとほどけ、後からブランデーゼリーの香りが広がり、余韻まで楽しめるよう仕上げました。

コラボスイーツ誕生の裏側 開発秘話



「ラミー」「バッカス」は、一日の終わりにゆったりと自分を癒してくれる大人の本格洋酒チョコレートですが、『もしもケーキにできたら、どれほど贅沢な美味しさになるんだろう』とずっと想い描いていました。今回、銀座コージーコーナーにお願いしたところ、「是非やりましょう！」と快諾いただき、企画の実現に至りました。「ラミー」「バッカス」の魅力を生ケーキで表現するのは非常に難しいと思うのですが、銀座コージーコーナーがこれまでに培った技術と知見で素晴らしいクオリティに仕上がりました。ブランド担当としても、ファンの皆様に自信を持ってお薦めできる大人の洋酒チョコケーキが出来上がりました。自分へのご褒美や大切な人との素敵な時間に、是非ともご賞味いただきたいです。【ロquetteブランド戦略部 チョコレート企画課 杉浦 慎哉】

お客様から長く愛され続ける「ラミー」「バッカス」を、新たな楽しみ方で一緒に盛り上げていきたいという想いを込め、今回のコラボスイーツを開発しました。「ラミー」「バッカス」がそのままケーキになったような、濃厚なチョコの味わいや口どけ、チョコと洋酒のハーモニーが楽しめます。銀座コージーコーナーでは、これまでアルコールを使用したスイーツがあまりなく、今回のコラボは新しいジャンルへの挑戦でもありました。ほろ酔い気分が味わえる、大人のご褒美スイーツをぜひお楽しみください。【銀座コージーコーナー 商品企画部 商品企画課 山崎 真帆】



「ラミー」「バッカス」ファンがグッとくるポイントをつくりだすために

ラミーチョコケーキ

① ラム酒の芳醇があふれる、ラムレーズン

「ラミー」は肉厚でみずみずしいラムレーズンが特長。その特長を最大限生かすため、ラミーチョコケーキにも「ラミー」と同じラムレーズンとラム酒を使用。ラムレーズンは、ケーキを製造する直前までラム酒に漬けているため、中からジュワッとラム酒があふれるみずみずしさを堪能できます。

② どこを食べてもラムレーズン

ラムレーズンを存分に楽しんでいただくために、上面にデコレーションするだけでなく、ミルクチョコガナッシュの中にもラムレーズンを混ぜ込みました。どこから食べてもラムレーズンが口に入る、見た目も味わいもラムレーズンづくしのケーキに仕上げました。

ラミーチョコケーキ & バッカスチョコケーキ

⑤ 仕上げは、ひとつひとつ人の手で

ラミーチョコケーキとバッカスチョコケーキの仕上げは、ひとつひとつ手作業で行っています。ケーキ上面のクリームの絞りや、金粉の飾り付け、ラムレーズンやゼリーの盛り付け、ブランデーソースがけなど。見た目の美しさにもこだわって、人の手で丁寧に仕立てています。

バッカスチョコケーキ

③ たどり着いた最適“層”

「バッカス」の特徴である、食べた時に口いっぱいに広がり鼻をすっとぬけていく贅沢な“ブランデー感”を徹底追求。ケーキの層の順番に着目。ブランデーをしみこませたスポンジを上層に持ってくることで、口に入れた瞬間にブランデーの豊かな香りが味わえるケーキが完成しました。

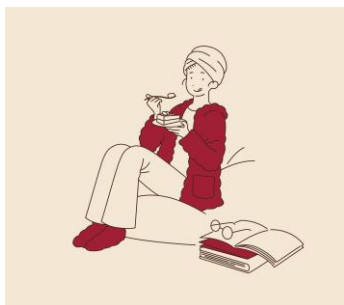
④ 固めない VS 飛ばさない

最も開発に時間を要したのはブランデーゼリーです。ゼリーを作るにはゼリーシロップを沸騰させる必要がありますが、アルコールは高温になると揮発してしまいます。そこで、ゼリーシロップを沸騰させた後、ゼリーが固まるギリギリの温度まで下げてからブランデーを入れることで、ブランデーを飛ばさず、ゼリーシロップ内に閉じ込めることに成功。ゼリーの食感も、「バッカス」をイメージし、とろけるようなやわらかさに仕上げています。

⑥ テーブルの上で香りが楽しめるように

洋酒スイーツの製造は、香りとの勝負でもあります。ケーキを食べる際に「ラミー」「バッカス」を食べた時のような洋酒感を楽しんでいただくため、お客様が食べるまでの時間を逆算し、度重なる試作と試食を行い、一番おいしく召し上がれるベストな状態に調整しました。

チョコッと贅沢なひとときを♪ 開発者 おすすめシーン



一日の終わりに



休日のリラックスタイムに



紅茶やコーヒーと楽しむのがおすすめ！

ブランド紹介

Rummy



みずみずしいラムレーズンとしっかりと生チョコをどじ込めた香り豊かな大人の本格洋酒チョコレート。1965年の発売以来、多くのお客様から愛され続けるロングセラー商品。

チョコレートとお酒の絶妙なハーモニーで、優雅な気分と贅沢な時間をお楽しみいただけます。

※アルコール分3.7%



Bacchus



ブランデーの中でも高級な芳醇な味と香りのコニャックを、口どけまるやかなミルクチョコレートで包んだ、一粒タイプの大人の本格洋酒チョコレート。1964年の発売以来、愛され続けるロングセラー商品。

チョコレートとお酒の絶妙なハーモニーで、優雅な気分と贅沢な時間をお楽しみいただけます。

※コニャック60%（ブランデー中）

※アルコール分3.2%



1948年創業。現在、首都圏を中心に全国約400店舗展開し、お菓子を楽しむために設計されたさまざまな空間、「憩いの空間」を多くのお客さまにご提供しています。そこでは人気のジャンボシュークリームをはじめ、多彩なラインアップを揃えたフレッシュケーキや、贈り物に最適な焼菓子、チョコレートなど、常時150種類以上の商品が店頭を華やかに彩っています。人と人が笑顔でつながるために、スイーツの素晴らしい魅力を探究し続けます。

記

商品名：ラミーチョコケーキ

価格：480円（税込518円）

販売：11月8日（火）～12月21日（水）頃

販売店：銀座コージーコーナー生ケーキ取扱店（※1）

特長：

「ラミー」らしさを追求し、「ラミー」と同じ「ラムレーズン」と「ラム酒」を使用。ラム酒を練り合わせてラムレーズンを混ぜ込んだ「ミルクチョコガナッシュ」と、ラム酒を効かせた「ミルクチョコムース」を重ね、上面は「ラミー」の色をイメージしてココアグラサージュで仕上げました。みずみずしく芳醇なラムレーズンと、口どけまるやかなミルクチョコが奏でるハーモニーをお楽しみください。

※アルコール分3.0%（計算値）

※本製品にはレーズンのヘタ・茎等が入っている場合がありますので、ご注意ください。

商品名：バカスチョコケーキ

価格：480円（税込518円）

販売：11月8日（火）～12月21日（水）頃

販売店：銀座コージーコーナー生ケーキ取扱店（※1）

特長：

「バカス」らしさを追求し、「バカス」と同じブランデー（コニャックを60%使用）を使用。ブランデーを練りこんだ「チョコガナッシュ」と「ミルクチョコムース」、「ブランデーゼリー」をココアスポンジでサンド。上面は「バカス」をイメージしてブランデーゼリー、ブランデージュレ、ブランデーソースで仕上げました。

※アルコール分3.9%（計算値）

※本製品にはアルコールが入っていますので、お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などにご遠慮ください。

※1 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。

【本件に関するお問い合わせ先】

◆「ラミー」「バカス」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：清水、谷口

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

◆「ラミーチョコケーキ」「バカスチョコケーキ」について

株式会社銀座コージーコーナー 広報宣伝課

TEL：03-6226-2440 FAX：03-6226-2450 E-mail：kouhousenden@cozycorner.co.jp

ひと味違ったおいしさが楽しめる！ ちょい足しアレンジ



ラミーチョコケーキ

+



バニラアイス

チョコとラムレーズンの味わいがさらに引き立つ！

上面のゼリーがほどよく溶けだし
ブランデーの香りがアップ！



バックスチョコケーキ

+



ホットチョコ

撮影アザークット

