



チョコレート

ビスケット

社名の由来である  
『若きヴェルテルの悩み』のヒロイン  
【シャルロット】

～ 働くおとなの夕方スイーツ！ ～

『極上比率 生ショコラブッセ<カカオ>』  
『極上比率 生ショコラブッセ<ストロベリー>』  
『極上比率 バイクドチーズケーキ』

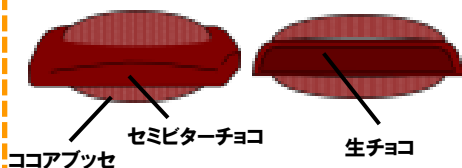
2012年11月20日(火)から全国のコンビニエンスストア/販売店限定で発売

株式会社ロッテ



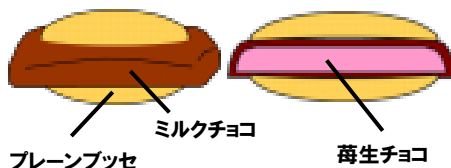
商品構造①

『極上比率 生ショコラブッセ&lt;カカオ&gt;』



商品構造②

『極上比率 生ショコラブッセ&lt;ストロベリー&gt;』



商品構造③

『極上比率 バイクドチーズケーキ』



## 『極上比率3品』の商品特長

※「極上比率」とは当社内における比較です

- 半生ケーキでもなく、チルドデザートでもない新カテゴリーのスイーツ『極上比率 生ショコラブッセ<カカオ>』と、『極上比率 バイクドチーズケーキ』の3品が全国のコンビニエンスストア/販売店限定で新登場。
- “絶妙なバランス(極上比率)で仕上げたスイーツ”のコンセプトを商品名に採用しました。
- 生ショコラブッセ<カカオ>は、厳選したカカオと生クリームで丁寧に練り上げたボリュームのある生チョコを、セミビターチョコでコーティングし、口どけ滑らかなココアブッセでサンドした新カテゴリーのスイーツです。  
★ココが極上比率：丸いブッセ生地から厚みのある生チョコをあえてはみ出させたアンバランス感が、ひと口目から生チョコを頬張る贅沢感を味わえる極上比率。
- 生ショコラブッセ<ストロベリー>は、厳選したカカオと生クリームで丁寧に練り上げたボリュームのある苺生チョコを、ミルクチョコでコーティングし、口どけ滑らかなプレーンブッセでサンドした新カテゴリーのスイーツです。  
★ココが極上比率：丸いブッセ生地から厚みのある生チョコをあえてはみ出させたアンバランス感が、ひと口目から生チョコを頬張る贅沢感を味わえる極上比率。
- バイクドチーズケーキは、滑らかな舌触りとコク深い濃厚なチーズが楽しめる新カテゴリーのスイーツです。  
★ココが極上比率：数あるチーズから、コク深さを追求するためにタイプ別に「クリームチーズ」・「チェダーチーズ」・「カマンベールチーズ」・「ゴーダチーズ」を選び出し、チーズ風味を引き立てる極上比率でブレンド。
- ターゲットは、30～40代社会人男女を想定しています。

あなたの考える「極上」とは？

細部にまでこだわりの詰まった、この上なく自分を喜ばせてくれるもの。



株式会社ロッテ 中央研究所  
チョコ・焼菓子研究部 新開発第二研究室  
磯村 摩耶

・この商品設計となったきっかけは？

「大好きな生チョコを思いっきり頬張りたい！」という私の欲求から始まりました(笑)。一般的な生チョコは、上品なひと口サイズ。この常識を覆す、深い味わいとなめらかな口溶けを思う存分楽しめる生チョコ商品をお客さまに提供したいと考え、開発に着手しました。

・今回の商品を生み出すにあたって最もこだわった点は？

お客さまの「手を汚さずに食べたい」というニーズに配慮しながら、“生チョコを頬張る魅力”を最大限感じていただける組み合わせ・比率・形はどういうものか？という探究と葛藤の毎日でした。検討と調査を積み重ね、先入観にとらわれない満足できる構成比率・品質にたどり着きました。

・どういった方に食べて欲しいか？

夕方、残りの仕事に向けて自分を奮い立たせたい社会人に食べて欲しいと思います。たっぷりのチョコの香りと甘さが、気持ちを落ち着かせると共にもう一度情熱スイッチを入れてくれるはずです。

・今後の展望は？

多くのお客さまにこの新しい商品の食べ方を体感していただき、定着を図りたいと考えています。フレーバーエクステンションについても検討したいと考えています。

あなたの考える「極上」とは？

とびきりの笑顔を与えてくれる、とびきりのモノ。



株式会社 ロッテ 商品開発部  
新製品担当 第二企画室  
坂石 萌

・開発のきっかけは？

コンビニのチルドデザート人気急上昇したのをきっかけに、ロッテがこれまでに培った技術を使って、チルドデザートでもお菓子でも満たされなかったお客さまの新たなニーズを満たす商品を作ろうとして始めました。

・今回の商品を生み出すにあたって最もこだわった点は？

研究・開発・生産・販売とすべてにおいて時間をかけてこだわった、ロッテに今までない商品ですので、それを的確に表現できるネーミングを考えるのに苦労しました。また極上だけど、手軽にお客さまに味わっていただきたいという気持ちを込めて、手の届きやすい価格に設定しました。

・どういった方に食べて欲しいか？

毎日お仕事を頑張っている大人の方に、1日のご褒美または残業を乗り切るためのチカラとして食べて欲しいです。特に、甘いものは好きだけどこれまで恥ずかしくて堂々と食べられなかった大人の男性にオススメです。

・この商品にジャンル名をつけるとしたら？

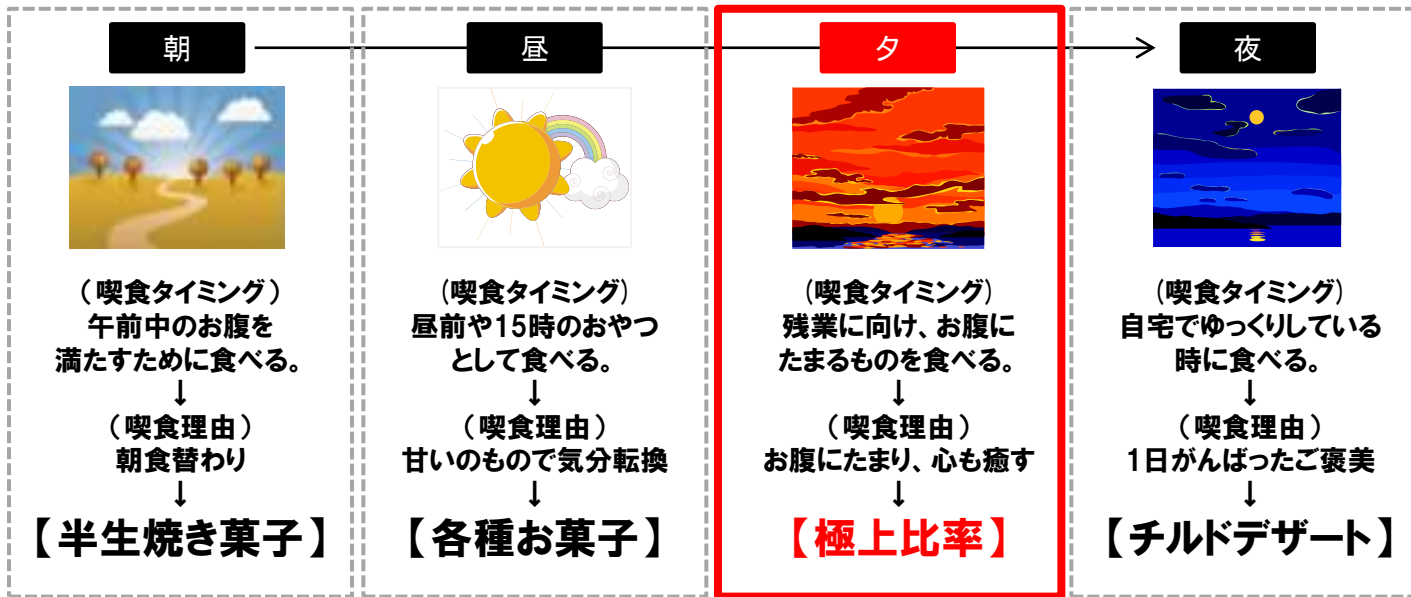
お菓子の長所とスイーツの長所を上手く掛け合わせた「常温スイーツ」。自分だけの甘いご褒美をいつでもどこでも手軽に味わうことが出来、心に癒しを与えてくれる新たなジャンルになれば嬉しいです。

・今後の展望は？

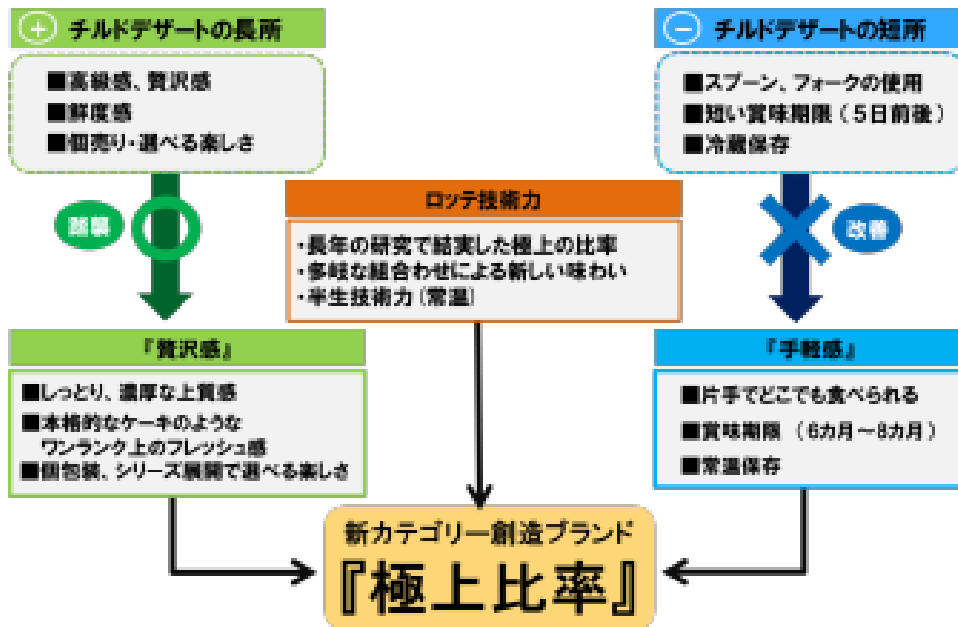
今回はコンビニ・駅売店限定販売ですが、まずはTVCMなどの訴求でより多くのお客さまに知っていただき、さらに多くのお客さまに買っていただける商品となるように今後の展開を思索中です。

## 『極上比率』が狙うニーズについて

childデザート、半生菓子、菓子(チョコレート)の主な喫食タイミングをそれぞれの時間帯に当てはめると、新たな市場が見えてきます。



## 『極上比率』の商品設計について



## 『極上比率』の商品概要について

●商品名	①『極上比率 生ショコラブッセ<カカオ>(ストロベリー)』 ②『極上比率 バイクドチーズケーキ』	●商品ジャンル	①チョコレート ②ビスケット
●発売日	2012年11月20日(火)	●内容量	1個
●発売地区	全国コンビニエンスストア/販売店限定	●価格	①オープン価格(想定小売価格105円前後(税込)) ②オープン価格(想定小売価格115円前後(税込))