



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」



チョコパイ30周年限定商品第二弾
「クリームを楽しむチョコパイ」ラインナップに特別限定商品が登場！
鎧塚俊彦シェフ監修！
チョコに合うことで有名なデザートワインとチョコパイのマリアージュ。
『チョコパイスペシャルティ』

2013年1月22日(火)よりロッテオンラインショップで100個限定購入予約開始

<http://lotte-shop.jp/>

100個限定「鎧塚俊彦シェフ監修 ～ワイン香る大人のチョコパイ プレゼントキャンペーン～」も実施

特別サイト：<http://lotte-chocopie.com/wine/>

株式会社ロッテ

株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区 代表取締役会長 重光武雄)は、2013年1月22日(火)全国発売のチョコパイ30周年限定商品第二弾「クリームを楽しむチョコパイ個売り」に合わせ、「クリームを楽しむ」ラインナップの特別限定商品として、Toshi Yoroizuka オーナーシェフ 鎧塚俊彦 監修、天然甘ロワイン「バニユルス リマージュ 2010」(生産者:M.シャプティエ社)を使用したクリームを楽しむ『チョコパイスペシャルティ』を、ロッテオンラインショップにて、2013年1月22日(火)から2月14日(木)まで購入予約を受け付けます(お一人様1個まで)。購入予約期間に申し込みされた方の中から抽選で100名様に販売させて頂きます(お届け日:2013年2月22日(金)～2月28日(木))。また、2013年1月21日(月)から2月21日まで、「チョコパイ1個以上」もしくは「クリームを楽しむチョコパイ3個以上」をお買い上げの方対象に、100個限定のプレゼントキャンペーン「鎧塚俊彦シェフ監修 ～ワイン香る大人のチョコパイ プレゼントキャンペーン～」を開始します。

『チョコパイスペシャルティ』の商品特長

- 2013年の発売30周年を記念した限定商品第二弾「クリームを楽しむチョコパイ」の発売に合わせて、ワイン香る大人のチョコパイをロッテオンラインショップにて100個限定で販売。
- ヨーロッパでは「チョコレートに合うデザートワイン」として有名な天然甘ロワイン「バニユルス リマージュ 2010」をクリームに使用。さらに、このワインに漬け込んだレーズンもクリームに使用。クリームにこだわったチョコパイに仕上げました。
- 日本人初！海外の三ツ星レストランでシェフパティシエを務め、現在「Toshi Yoroizuka」のオーナーシェフの鎧塚俊彦シェフが監修。
- サイズは4号サイズ(約12センチ)。デザートワインの豊かな香りでチョコレートの味わいを際立たせ、大人の味わいに仕上げました。
- パッケージは、モノトーンの地に箔押しチョコパイロゴをあしらひ、特別感を演出しました。
- ターゲットは、30～40代主婦を想定しています。



■商品名	: 『チョコパイスペシャルティ』	■商品ジャンル	: ビスケット
■予約期間	: 2013年1月22日(火)～2月14日(木)	■内容量	: 1個
■お届け日	: 2013年2月22日(金)～2月28日(木)	■価格	: 2,625円(税込) ※送料別途
■販売	: ロッテオンラインショップ http://lotte-shop.jp/		

この製品には洋酒が入っておりますので、お子様やアルコールに弱い方、妊娠・授乳期の方、運転時などではご遠慮ください。

監修 鎧塚俊彦シェフ



『チョコパイ』は、子供のころから親しんできたもので、30周年で新しくなった『チョコパイ』のショコラ、スポンジ、クリームバランスは絶妙です。この価格帯で日持ちがするのに、ケーキ屋さんで買うような生菓子感覚が、最大限にでていると思います。そして、1月22日全国発売する『クリームを楽しむチョコパイ個売り』は、クリームふわふわという食感が多くなり、より生ケーキに近い感覚がでています。

今回、「クリームを楽しむ」ラインナップの特別限定商品『チョコパイスペシャルティ』の監修のお話をいただいたとき、皆さんが親しんでいる『チョコパイ』の特長を最大限活かしつつ、「こんな美味しいチョコパイを作ったのか」と驚いていただけようように考えました。

私は、食感というものを非常に大事にしています。ロッセさんが苦労され作られた「バニユルスリマージュ2010」を使ったクリームに、その風味をさらに出しながら、『チョコパイ』のクリームのふわとした食感に何かアクセントが必要だと思いました。そこで考えたのが、このワインをしみ込ませた「レーズン」を細かく刻んでクリームに入れることでした。レーズンの食感とそこにこのワインがしみ込んでいるので、直にワインの味がでています。レーズンは乾燥させたものなので、甘味やほのかな酸味、少しの苦みが凝縮されており、そこにさらにワインの旨みをしみ込ませているので、口の中でジュワッと味が広がります。

『チョコパイ』の特長のショコラと生地、そしてできる限り「バニユルスリマージュ2010」の味を出したクリーム、さらにこのワインが濃縮されたレーズンと、

上品な味かつ私がこだわった食感も実現でき、私の自信作です。

子どものころから『チョコパイ』に親しんできたチョコパイファンの方、『チョコパイ』に久々に会う大人の方に、是非「あの『チョコパイ』にこんなものができたんだ」ということを愉しんでいただきたいですね。

【チョコパイスペシャルティ】開発ストーリー
現役ソムリエと川島なお美夫人のおすすめコメントをヒントに開発がスタート



鎧塚シェフを囲んでの開発会議風景



株式会社ロッテ 商品開発部
ブランド担当 ビスケット企画室
小林まい子

今回の『チョコパイスペシャルティ』を開発するきっかけとなったのは、10月15日に実施したPRイベント「発売30周年記念 チョコパイ 30人の大試食会（以後『大試食会』）」にお越し頂いた川島なお美夫人や同じく列席されたソムリエの方々のコメントでした。チョコパイに合うワインとして声が上がった「バニユルス リマージュ2010」。早速買いに走り、チョコパイと一緒に飲んでみると、チョコパイの美味しさをより際立たせてくれるワインでした。

そこで、このワインを使って、クリームにこだわったスペシャルなチョコパイを作れないかと考えました。開発にあたり、「大試食会」にもご参加頂き、新しくなったチョコパイの品質を評価して下さった鎧塚俊彦シェフにぜひこのスペシャルチョコパイの品質を監修して頂きたいと思い、お願いしたところ快くお引き受け頂きました。

監修にあたっては、もっと食感に特徴を出せないかという我々の相談に対し、「バニユルス リマージュ 2010」に漬け込んだ「レーズン」を細かく刻んでクリームに加えてはどうかというアドバイスを頂きました。食感を大事にされている鎧塚シェフならではのアドバイスを頂いたおかげで、上質で大人の味わいのチョコパイを完成させることができました。

M.シャプティエ社 バニユルス リマージュ2010



- 赤く極甘口 500ml
- 商品概要：南フランスのラングドック・ルーシヨン地方の「バニユルス」地区で造られる天然甘口ワイン。ワインの発酵中にアルコールを添加し発酵を止めるため、ブドウからくる天然の甘味をもち、そのまま召し上がっても、またはビターチョコレートやチーズ、イチゴなどのマリアージュでさらに美味しさが広がります。
- 国：フランス
- 地方：ラングドック・ルーシヨン
- 原産地呼称：A.O.C.バニユルス
- 地区：ルーシヨン
- 生産者：M.シャプティエ
- ブドウ品種：グルナッシュ100%
- アルコール度数：16%
- 土壌：古生代の非常に古い片岩の斜面
- 収穫：手摘み
- 醸造：木桶にて26度で約25日間発酵
- 熟成：木桶にて約20カ月間熟成

【バニユルスとは？】

「バニユルス」とは、南フランスのラングドック・ルーシヨン地方のバニユルス地区で造られる「ヴァン・ドゥー・ナチュレル(天然甘口ワイン)」です。ワインの発酵中にアルコールを添加し発酵を止めるため、ブドウ由来の天然の甘味を持ったワインに仕上がります。

【M.シャプティエ社】

1808年ローヌ川に面しエルミタージュの丘の麓にある街、タン・エルミタージュにて創業。創始者ポリドール・シャプティエ以後も代々シャプティエ家によって会社は守られ、今日でも醸造家でもあるミッシェル・シャプティエによって支えられています。また、パーカーポイント100点をこれまでに16回も獲得する名誉あるワイナリーでもあり、「Drinks International」の調査では「2012年最も称賛される世界のワイン50ブランド」の一つに選ばれました。

プレゼントキャンペーンについて



「鎧塚俊彦シェフ監修

～ワイン香る大人のチョコパイ プレゼントキャンペーン～

ロッテは、チョコパイ30周年を記念し、デザートワイン「バニユルス リマージュ 2010」を使用してクリームにこだわって仕上げた『チョコパイスペシャルティ』をできるだけ多くの方に味わっていただくため、100個限定のプレゼントキャンペーンを行います。

期間：2013年1月21日(月)～2月21日(木)

対象：「チョコパイ1個以上」もしくは「クリームを楽しむチョコパイ3個以上」をお買い上げの方

当選：抽選で100名様にプレゼント。

備考：全国店頭で実施。

詳しくは店頭はがきやチョコパイホームページ
(<http://lotte-chocopie.com/wine/>)でご覧ください。

～ 発売30周年企画第2弾！！～

『クリームを楽しむチョコパイ個売り』

2013年1月22日(火)より全国で発売



『クリームを楽しむチョコパイ個売り』

■『クリームを楽しむチョコパイ個売り』の商品特長

1. 発売30周年の「チョコパイ」から、センターのバニラクリームを「1.5倍」に増量(従来品比)した『クリームを楽しむチョコパイ個売り』が1月22日から2月まで期間限定で発売。
2. バニラクリームを1.5倍に増量したことにより、クリームのかんわり感を堪能できるスペシャルなチョコパイです。チョコパイならではの美味しさを保ちながら、「かんわり感」という新しい価値を提供できるようクリームのかんわりにこだわりました。
3. 食後のデザートやコーヒープレイクのお供など、美味しさを独り占め出来る個売りタイプです。
4. パッケージは、「バニラクリーム1.5倍」を強調した大きな文字と、30周年ロゴをプリントし、アニバーサリー感を伝えるデザインです。
5. ターゲットは、20～30代社会人男女を想定しています。

●商品名	： 『クリームを楽しむチョコパイ個売り』	●商品ジャンル	： ビスケット
●発売日	： 2013年1月22日(火)	●内容量	： 1個
●発売地区	： 全国(1～2月期間限定)	●価格	： オープン価格(想定小売価格84円前後(税込))