



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シヤルロッセ」

チョコレート

～せんべいとチョコの美味しいコラボが実現！～

『せんべいチョコ』

2013年3月12日(火)より全国で数量限定発売

株式会社ロッテ



■『せんべいチョコ』の商品特長

1. 新潟県長岡市に本社を置く米菓製造販売大手の岩塚製菓とロッテの共同開発により、せんべいとチョコの美味しいコラボが実現しました。
2. 国産米を使用したせんべいを、ミルクチョコレートでコーティングしたチョコ菓子です。
3. チョコとせんべいは、今回のコラボのためにそれぞれ品質にこだわり抜いて製造しました。
 - ・チョコ : せんべいの風味と食感を活かせるよう、口どけの良い品質を実現
 - ・せんべい : 生地そのものに味付けし、チョコレートに合う品質を実現
4. サクサク感と軽い口どけは、せんべいの生地に砂糖を練り込むことで実現しました。
5. パッケージは、せんべいの「煎」の字をチョコで描いた、せんべいとチョコのコラボ感を表現したデザインです。
6. ターゲットは、30～40代女性を想定しています。

- 商品名 : 『せんべいチョコ』
- 発売日 : 2013年3月12日(火)
- 発売地区 : 全国(スーパー限定)
- 商品ジャンル : チョコレート
- 内容量 : 59g
- 価格 : オープン価格
(想定小売価格178円前後(税込))

■岩塚製菓とは…

1947年創業、本社を良質なお米と豊潤な水に恵まれた地域の新潟県長岡市に置く大手米菓企業。

代表的な商品に、「黒豆せんべい」(左)や「岩塚のお子様せんべい」(右)などがある。



チョコレートとの相性にこだわりました。



岩塚製菓株式会社
開発部
丸山 真澄

・今回の商品で、こだわった点はどこですか？

チョコレートとの相性を考えて、香ばしさと、やわらかい食感にこだわりました。チョコレートのおいしさを引き立てるために、お米の風味を伝えながらも、でしゃばりすぎない「生地」を作るため、先輩方の指導の元、完成させました。

・苦労した点はどこですか？

ねらった食感に上げるために、何種類もの「生地」を試してみました。最終的に「お子様せんべい」のサクサクした柔らかさを実現している手法を採用しました。

チョコを掛けても、一口で食べられるサイズにするためには、普通に焼き上げることができませんでした。小さな設備で、少しずつ何回も作業する事で、提供することが出来ました。

・おせんべいの魅力って何ですか？

「お米」は私たちにとって、とても身近な食材です。しかし「お米」からつくられる「おせんべい」は、堅いもの、柔らかいもの、和風、洋風などいろいろな製品に出来ます。まして、今回のように「新しいおいしさ」に取り組むことができたりすることが、とても魅力的です。

チョコとおせんべいの口溶けにこだわりました



株式会社ロッテ
中央研究所 新開発第二研究室
小川 愛

・今回の商品で、こだわった点はどこですか？

チョコレートとおせんべい、それぞれの良さを一番引き立たせる味のバランスです。シンプルな構成の中で、今回はチョコレートとおせんべいの口溶けを楽しめる品質に仕上げることに、こだわりました。

・苦労した点はどこですか？

一口サイズで、サクサク&軽い口どけを感じてもらえる形状にしたせんべいに、均一にチョコレートをコーティングすることが難しく、検討を重ねました。満足な品質に仕上げることに一切の妥協はせず、おせんべいも何回も改良をしていただきながら、チョコレートとせんべいのバランスが一番良い品質を製造することにたどり着きました。

・チョコレートの魅力って何ですか？

私にとってのチョコレートの魅力は、甘味と苦味という全く反対の味を持っているのに、香りの調整やミルク感を加えバランスをとることで、バリエーション豊かな美味しさや食感を生み出すことです。仕事では口どけの良さを、友達とシェアする際はザクザク食感をなど、さまざまなシーンに登場し、手軽に食べられてホッとでき、幸せな気分になれるものってなかなかないですね。つつい食べたくなる、そんなチョコレートを開発して、お客さまに届けていきたいです。