



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロット」

株式会社ロッテ

2022年3月15日(火)

チョコレート

生きた乳酸菌×オリゴ糖×食物繊維がとれる  
乳酸菌ショコラシリーズからカカオ70%のクランベリー味新登場！

『乳酸菌ショコラ カカオ70』  
『乳酸菌ショコラ カカオ70×クランベリー』  
『乳酸菌ショコラ』  
『乳酸菌ショコラ 3種アソートパック』

2022年3月29日(火)より全国で発売

株式会社ロッテは、3月29日（火）に乳酸菌が生きて腸まで届く『乳酸菌ショコラ』ブランドを装い新たに発売いたします。さらに『乳酸菌ショコラ』『乳酸菌ショコラ カカオ70』『乳酸菌ショコラ 3種アソートパック』に加え、『乳酸菌ショコラ カカオ70×クランベリー』が新登場！カカオ感を感じつつクランベリーの爽やかな酸味が楽しめます。

カラダにおいしい3つの素材（生きた乳酸菌、オリゴ糖、食物繊維）が入った『乳酸菌ショコラ』ブランドをぜひお楽しみください！



『乳酸菌ショコラ カカオ70』  
上質な苦みを味わえる  
カカオ70%



『乳酸菌ショコラ カカオ70×クランベリー』  
上質な苦みとクランベリーの酸味



『乳酸菌ショコラ』  
口だけなめらかですっきりとした甘さのミルクチョコレート



『乳酸菌ショコラ  
3種アソートパック』

## ■商品特長

1. 乳酸菌ショコラは、ロッテ独自の「チョコブロック製法」で乳酸菌T001を生きたまま腸に届けるチョコレートです。チョコレートで大切に包まれた乳酸菌T001は、チョコレートの中で安定的に生存し、胃酸にも負けず腸までとどきます。
2. 生きて腸まで届く乳酸菌T001、カカオ由来の食物繊維に加え、ビフィズス菌の餌となるオリゴ糖を配合しています。
3. 食事のあとのデザート感覚でチョコっと摂れる、おいしい健康習慣としてぜひお試しください！

※商品の情報は次ページをご覧ください。

■この件に関するお問い合わせ先  
株式会社ロッテ  
TEL:0120-302-300(フリーダイヤル)

>>商品カタログはこちら



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」

■商品概要



●商品名	乳酸菌ショコラ カカオ70	乳酸菌ショコラ カカオ70×クランベリー	乳酸菌ショコラ	乳酸菌ショコラ 3種アソートパック
●発売日	2022年3月29日(火)			
●発売地区	全国			
●内容量	48g			112g
●価格	オープン価格 (想定小売価格248円前後(税込))			オープン価格 (想定小売 価格429円前後(税込))

■担当者コメント

「乳酸菌ショコラ」は2015年に発売し、チョコレートで生きた乳酸菌をいつでもどこでも摂れることが支持され大ヒット商品となりました。当時、「健康のため摂取したい成分」で乳酸菌が1位になるなど、女性を中心に大変ニーズは高いものの、既存の乳製品では外出時には摂取できるシーンに限られるという課題もありました。そこで乳酸菌を生きたまま粉末化する技術を持つ日東薬品工業株式会社(現 Noster株式会社)と共同開発を行い、ロッテ独自の技術を持った商品として誕生しました。そして今回、健康ニーズが高まる中、ハイカカオチョコを好まれる方に人気のフレーバーとして、クランベリー味を発売いたしました。チョコレートの口どけなめらかなおいしさが口いっぱい感じられる商品です。おうち時間が増えている中、おいしく手軽に健康を気遣いたい人におすすめです。この機会に、食事のあとのデザート感覚でチョコっと摂れるおいしい健康習慣、始めてみませんか？

マーケティング本部ブランド戦略部 石関 誠人

■チョコブロック製法とは



その名も「チョコブロック製法」

それは、乳酸菌が生きたまま腸に届くしくみ



※図はイメージです。