



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
2024年11月20日(水)

チューインガム

チョコレート

ビスケット

アイス

甘さに甘えて欲のまま・・・
ほっこりとした甘さで癒やしのひとときを

Fit's <甘欲のあんバター>

紗々 <甘欲のはちみつ蜜芋>

カスタードケーキ <甘欲のキャラメルショコラ> 個売り

チョコパイアイス <甘欲の焦がしキャラメル&バター>

2024年11月25日(月) 26日(火)より全国で発売

株式会社ロッテは「甘さに甘えて欲のまま・・・」をコンセプトに4品の新商品を開発し、11月25日(月)に「チョコパイアイス<甘欲の焦がしキャラメル&バター>」を、11月26日(火)に「Fit's<甘欲のあんバター>」「紗々<甘欲のはちみつ蜜芋>」「カスタードケーキ<甘欲のキャラメルショコラ> 個売り」を発売いたします。(*1)

秋冬のだんだんと寒くなるこの季節、ふと濃厚で甘いものが食べたくありませんか。冬には、濃厚な味わいの商品やチョコ系のお菓子が多くお店に並んでいます。師走が近づき、少しずつ慌ただしくなっていく中で、甘いものが、みなさまのご褒美時間のお供になれたらいいな、みなさまの癒やしになったらいいな・・・と考え、ロッテから、思わず心がほぐれるような「甘欲」(*1) シリーズを開発しました。ただ甘いだけではなく深みのある味わいで、素材にもこだわった一口ごとに満たされる商品です。ぜひお試しください。

(*1)「甘欲」(あまよく)は「甘さに甘えて 欲のまま」という語源の造語です。





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」

冬こそ菓子でほっこり！？ 「甘欲」(*1) シリーズ開発の背景



秋冬のだんだんと寒くなるこの季節、人は体を温めるためにエネルギーが必要で「甘いものや濃厚な味わいのものが食べたくなる」傾向があると言われています。またロッテの調査(*2)では、仕事が忙しくてストレスを感じている方のうち、81.0%が「甘いものを食べてストレスを解消している」と回答しました。(*2) ロッテ調べ

そこで、甘いものを召し上がり、思わず心がほぐれるような、ゆったりとしたひとときを過ごしていただきたい・・・そんな思いから、この「甘欲」シリーズを開発しました。甘いものを食べてホッとしたい、癒やされたい、満たされたい・・・そんな「甘さに甘えたくなる」気持ちに寄り添う商品です。

「あんバター」「蜜芋」といった日本の素材を用いたり、キャラメルにチョコソースをあわせてリッチな甘さを楽しめたり、焦がしキャラメルとバターで、甘さとほろ苦さを楽しめたり・・・と、ただ甘いだけではなく、素材にもこだわり、一口ごとに、深みのある豊かな味わいを目指しました。

今年の冬はロッテの「甘欲」シリーズで、ひとときの癒やしと満足感をお楽しみください。

(*1) 「甘欲」(あまよく)は「甘さに甘えて 欲のまま」という語源の造語です。

●商品名	Fit's <甘欲のあんバター>	紗々 <甘欲のはちみつ蜜芋>	カスタードケーキ <甘欲のキャラメルショコ ラ>個売り	チョコパイアイス <甘欲の焦がしキャラメ ル&バター>
●発売日	2024年11月26日(火)			2024年11月25日(月)
●発売地区	全国			
●種類別名称	-			アイスマルク
●内容量	12枚	69g(個包装込み)	1個	50ml
●価格	オープン価格(想定小 売り価格162円前後 (税込))	オープン価格(想定小 売り価格302円前後 (税込))	オープン価格(想定小 売り価格118円前後 (税込))	希望小売価格227円 (税込)



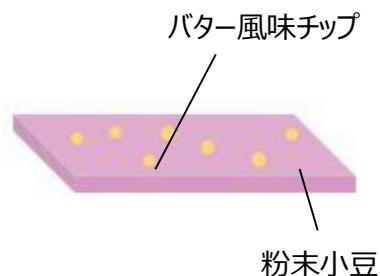
社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

～甘欲を満たすおすすめの4品～

Fit's <甘欲のあんバター>



ガムにバター風味チップと小豆を配合（製品中粉末小豆1.2%）し、濃厚なバターの香りとあんこの甘さを感じられるFit's。あふれる香りとしっかりとした味わいで気分アがる品質。

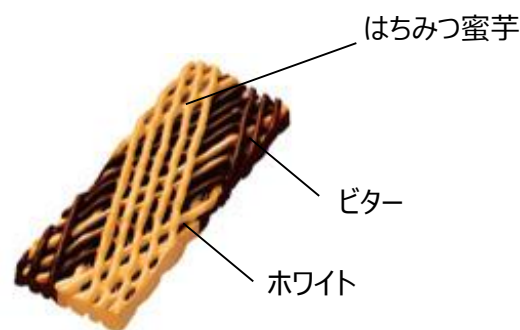


紗々 <甘欲のはちみつ蜜芋>



まるで絹織物のような見た目で、パリパリとした繊細な歯ざわりとお口の中でほろほろほどけるように溶けていく口どけが特徴の紗々。

はちみつ蜜芋の甘さに、ビター・ホワイトの味わいが合わさり、紗々ならではの上品な味わいが楽しめる。



カスタードケーキ <甘欲のキャラメルショコラ> 個売り



ふわふわのチョコケーキの中に、キャラメルカスタードクリームと30%増量した^(*)チョコレートソースを閉じ込めた、甘さをしっかりと堪能できるカスタードケーキ。

(*3) 当社通常品「カスタードケーキ」のソース量と比較



30%増量した^(*)
チョコレートソース

チョコパイアイス <甘欲の焦がしキャラメル&バター>



甘いキャラメルコーティングをしたケーキで、ほろ苦い焦がしキャラメル^(*)のアイスをサンド。

甘さ、ほろ苦さのバランスを工夫し、ただ甘いだけではない、ひとくち目からしっかりと満足できる味わい。

(*4) 焦がしキャラメル使用
焦がしバター使用

(製品中に焦がしバターを0.2%使用)

