



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」

株式会社ロッテ
2024年12月20日(金)

【パイの実】×【チョコレートバンク】 ロングセラーのパイの実と鎌倉のチョコレートブランドが夢のコラボ！ 賞味期限は当日中！

チョコリッチな“生スイーツ”として限定登場。

2025年1月17日(金) 10:00より名古屋タカシマヤ「アムール・デュ・ショコラ」のみで販売

株式会社ロッテは、発売45周年を迎えるロングセラーブランド「パイの実」と、鎌倉の銀行跡地に構えるチョコレート専門店「チョコレートバンク」（創業者：石原紳伍）とコラボレーションをした「BANK パイの実」を2025年1月17日（金）～2月14日（金）の期間、ジェイアール名古屋タカシマヤ「アムール・デュ・ショコラ」にて各日200箱限定で販売します。

バレンタインを記念して、よりチョコレートを贅沢に楽しめる生スイーツを作りました。こだわりのチョコレートをたっぷりと絞り入れた「おおきなパイの実」は、通常のパイのの実の重量の約2.8倍（標準重量比較）！ 中も外もチョコレート尽くしの一品です。

賞味期限は当日中！サクサクのパイにとろける滑らかなチョコレートを贅沢に！



「BANK パイの実」6個入り（税込2160円）

“パイが主役”ともいえる食感豊かで香ばしい「パイの実」と、“カカオが主役”のチョコレートブランド「チョコレートバンク」がバレンタイン限定で夢のコラボレーション。パイの実の中も外もチョコ尽くし、当日賞味の贅沢な生スイーツ「BANK パイの実」は1日200箱限定、名古屋タカシマヤ「アムール・デュ・ショコラ」のみで販売します。贅沢なデザートや特別なプレゼントに、是非お楽しみください。



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」

「BANK パイの実」美味しさのひみつ



焼きたてのような香ばしさ！サクサクのパイ生地

「パイの実」人気の秘訣は、なんといっても食感豊かで香ばしいパイ生地。焼き上げた時の食感と味わいのバランスにこだわり、128層仕立てになっています。可愛らしい六角形は実は均一に焼き上げるためにたどり着いた形。2種類のココアパウダーを練りこんだパイ生地※は、濃厚なチョコレートにも負けないほど、主役となるパイです。

※ココアパウダー1.7%（パイ生地中）

【BANKパイの実】のためだけにブレンドした、濃厚なめらかなオリジナルチョコレートをたっぷり！



コロンビアでカカオの栽培からブレンドまで全工程を自らで行うことで、数々の個性豊かなチョコレートを生み出す「チョコレートバンク」。本品オリジナルチョコレートは香ばしい香りのパイとのマリアージュを探究し、華やかで力強いカカオ感と余韻の柔らかな甘みのバランスにこだわったミルク&ビターチョコレートガナッシュです。コーティングにはコク深いビターチョコとカカオニブをアクセントに。

デザインのこだわり

パイの實の代名詞でもある可愛らしい六角形を、そのままパッケージデザインとしました。おなじみのふたりのリスさんは、今回のコラボレーションを記念して「チョコレートバンク」の制服に身を包み、できたてパイの實を作っています！可愛らしいデザインにもご注目ください。





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」

【販売情報】

販売場所：ジェイアール名古屋タカシマヤ 9階 アムールデュショコラ（2025年1月17日～2月14日）

販売数量：各日200個限定

【ブランド概要】



鎌倉の銀行跡地に構えるチョコレート専門店「チョコレートバンク」。カカオが貨幣として使用されていた歴史になぞり、全国で1店舗のみ、独自の存在となるブランドです。創業者の石原紳伍氏がコロンビアで出会ったカカオの未知なる魅力に惹かれ、その美味しさをチョコレートのみにとどまらずに探求したいと生まれた遊び心あるブランドです。新しいカカオの体験をお届けします。

【ブランド概要】



1979年生まれのパイの実は、その実を焼くと、まるでパンのような風味のする熱帯植物の「パンノキ(パンの木)」がモチーフになっています。

パンノキをみた当時のデザイナーが「次々とパンができる夢のような木」というイメージからひらめいて、パイが木になっているようなデザインを描き、「パイの実」と名付けました。

そんな夢とおいしさがいっぱいまったパイの実を、家族と、友だちと、みんなでお楽しみください。