



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
2025年2月4日(火)

料理へと進化するロッテ「パイの実」 ファミリーレストラン『100本のスプーン』とコラボ イベントでしか味わえない“パイの実本格フルコース”をプロデュース 親子で楽しむ没入体験イベント 2025年3月8日(土)、9日(日)開催

株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区)は、株式会社スーパーストックトーキョー(本社:東京都目黒区)が運営するファミリーレストラン「100本のスプーン」とコラボした、パイの実を使ったフルコースを提供する親子参加の没入体験レストランイベント「それいけ! グルメ探偵団〜パイの実フルコースの謎を解け〜」を2025年3月8日(土)、3月9日(日)の2日間、開催します。



子どもだけじゃない、大人も楽しめる本格フルコースの“パイ”料理を体験!

お子様から大人の方まで愛される「パイの実」が、「コドモがオトナに憧れて、オトナがコドモゴコロを思い出す」というコンセプトを掲げるファミリーレストラン「100本のスプーン」に共感し、今回の初コラボイベントを実現しました。「パイの実」はサクサクのパイ生地を手軽に楽しめるお菓子として誕生しました。しかし実は、間食としてだけでなく、食事シーンでの登場や、料理の材料としても幅広く活用されています。

そんなお菓子にも料理にもなるパイの実のおいしさと可能性をもっと多くの方に知ってもらいたいという想いから、当企画は始まりました。

「100本のスプーン」のシェフがこだわり抜いて考案した本格フルコースでは、前菜からデザートまで「パイの実」を使用。お菓子としての枠を超えた新しい可能性を、大人も子どもも存分に楽しめます。さらに、参加者は“グルメ探偵団”としてフルコースの秘密を解き明かしながら食事を楽しむ、没入型の体験スタイルも特徴です。

「パイの実」が広げる新しいおいしさと楽しさを、ぜひご体験ください。

『100本のスプーン』総料理長高橋徹也氏全面監修の本格フルコース

100本のスプーン 総料理長 高橋 徹也

『パイの実』はパイもチョコも、料理に活かせることが発見できました

今回、パイの実を使った料理を試作する中で気づいたことの一つは、温かい料理に入れた時に、サクサクした食感が残りつつも、温度によって中のチョコレートが少し溶けはじめ、口の中で料理の味が変化していくということです。チョコレートも料理では隠し味に使うことがあるので、食材の組み合わせ次第でパイとチョコレート、どちらも料理として活かすことができるという発見がありました。そもそもパイという素材の一番の魅力は、サクサクした食感と香ばしい香りにあります。あまり知られていませんが、パイ生地を織るという作業は熟練の技術が必要なんです。そのパイのサクサク感を手軽に楽しめるのは、パイの実の魅力ですね。また、前菜からメインディッシュ、デザートまでどのポジションにも使えるのも、パイという素材の面白さの一つです。皆さまにも、ぜひ一皿ずつさまざまな発見をお楽しみいただけたらと思います。





社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

イベント概要

- 開催日：2025年3月8日（土）、9日（日）
- 開催時間：11時～13時
- 会場：100本のスプーン あざみ野ガーデンズ店
- 参加対象：親子とそのご家族
- 定員（各日）：12組（1組あたり最大6名）
- 参加費（一人あたり）：大人3,000円 子ども1,500円
- ランチコースつき
- 申し込み：予約必須（抽選となります）
- ご予約はこちら <https://www.lotte.co.jp/products/brand/painomi/100spoons/>

パイの実×謎解きの冒険：ひみつのレシピの行方

今回のイベントは、パイの実研究所にある“ひみつのレシピ”が消えてしまい、このままではパイの実を使った料理が作れなくなってしまうというコンセプトです。探偵団の一員となって参加される方には料理に隠されたヒントを解き明かしてもらい、消えたレシピの行方を追っていただきます。



POINT
01

パイの実づくしのフルコース!?

パイの実を使った創作フルコースが登場。前菜、メインディッシュ、そしてデザートまで、すべてにパイの実を大胆にアレンジ。プロの料理人が手がける一皿一皿が、特別なひとときをお届けします。

POINT
02

意外なベアリングで広がる可能性

パイの実が料理に!?甘いだけではないパイの実の新たな可能性を発見する時間。普段試したことのない食材との組み合わせや、意外なベアリングの魅力に驚きが止まりません。次はどんな料理が登場するのか、想像が広がるフルコースをお楽しみください。



POINT
03

パイの実、45年のひみつ

どうしてパイの実はあんなにサクサクなの?なぜあの形なの?親子で楽しめる探偵ゲームを通じて、多くの方に親しまれてきた、知られざるパイの実の秘密とこだわりを解き明かします。





社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロッテ」

【担当者コメント】

(株)ロッテ マーケティング本部 焼き菓子企画課 久保田祐揮

「パイが主役」の新たな体験をお楽しみください！

長年愛され続けている「パイの実」。そのファンの皆さまから、「パイの实の主役はやっぱりパイ！」という熱いお声をたくさんいただきました。そこで今回、パイの实の新たな楽しみ方を提案するイベントを企画しました。昨今では、間食や軽食が食事の一部として取り入れられるライフスタイルが広がっています。その中で、サクサクと香ばしいパイ生地は、小腹を満たすだけでなく、食事のアクセントとしても最適です。

今回のイベントでは、「100本のスプーン」様とのコラボレーションを実現し、パイの实を使ったフルコースをご提供いたします。お子様から大人の方まで楽しめる、意外性と美味しさが詰まった料理を、探偵団の一員として参加しながらぜひお楽しみください。

パイの实が持つ無限の可能性と魅力を、新たな形で発見していただける機会です。お菓子としての枠を超えた「パイの实」の魅力を、存分にご堪能ください！

■パイの实 <https://www.lotte.co.jp/products/brand/painomi/>

1979年生まれのパイの实は、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、「パイの实」と名付けました。そんな夢とおいしさがいっぱい詰まったパイの实を、家族と、友だちと、みなでお楽しみください。



■100本のスプーン <https://100spoons.com/>

100本のスプーンは家族の日常にある“小さなハレの日”に寄り添うレストランです。子どもだって、グラスで乾杯したい。ソファにどかっと座りたい。お父さんだって、思わずココロを躍らせるような大きなプレートで、あれもこれも食べたい。「100本のスプーン」は、そんな家族みんなの思いを叶えられるファミリーレストランです。クリスマス、記念日のお祝い、ハレの日の家族の食事。「100本のスプーン」でお過ごしいただく時間が、ご家族で紡ぐものがたりの1ページになればと考えています。

100
本のスプーン

Family Restaurant