



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロツテ」

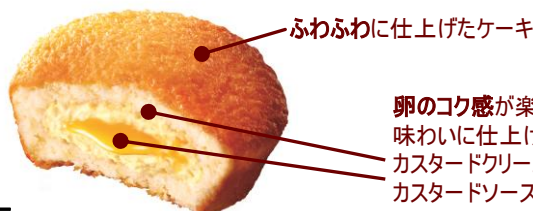
株式会社ロッテ
2021年2月5日(金)

ビスケット

愛されて発売35周年！

新しい“ふわふわ”ケーキにたどり着きました！

ふわふわのケーキにホイップカスタードクリームとカスタードソースを合わせたカスタードケーキが、愛されて発売35周年を記念し大幅なリニューアルを行いました。ケーキは“ふわふわ感”が楽しめるように追求し、カスタードクリームとカスタードソースは卵のコク感と甘すぎない味わいが楽しめるようリニューアルを行いました。また、パッケージデザインも同時に大幅刷新。新しくなったカスタードケーキを是非お楽しみください。



ふわふわに仕上げたケーキ

卵のコク感が楽しめる
味わいに仕上げた
カスタードクリームと
カスタードソース

個包装もリニューアル！



商品特長

1. ふわふわのケーキと甘すぎない味わいが楽しめるカスタードクリームの組み合わせが重すぎない食べ応え。
2. ふわふわに仕上げたケーキの中に、卵のコク感を感じられるカスタードクリームとカスタードソース。
3. オープンで10秒焼カスタードケーキ！サクふわ食感が癖になる味わいになります。

●商品名	カスタードケーキ	カスタードケーキ パーティパック
●発売日	2021年2月16日(火)	
●発売地区	全国	
●内容量	6個	9個
●価格	オープン価格(想定小売価格 300円前後(税抜))	オープン価格(想定小売価格 500円前後(税抜))

担当者インタビュー

(株)ロッテ 中央研究所 チョコ・ビス研究部 ビスケット研究課 前田 寿美子

「ケーキのふわふわ感」をさらに追求

カスタードケーキならではの価値である「ケーキのふわふわ感」をさらに追求するために、何十回も配合検討し、試作と工場テストを重ねました。そして乳化技術や新設備によって、細やかな気泡を安定的に作り、焼成時も泡を維持することのできる生地を作り上げることが出来ました。キメ細かく、ふんわり柔らかい口当たりのよいケーキをお客様にお届けできることを大変嬉しく思います。