



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

2021年9月21日(火)

キャンディ

ガムメーカーが本気で考えた、超・弾力ハード食感グミ 「パスティユ<グレープ>」 「パスティユ<ハーブミント>」 9月28日(火)発売

株式会社ロッテは9月28日(火)、超・弾力ハード食感グミ「パスティユ<グレープ>」「パスティユ<ハーブミント>」を発売いたします。

噛むことにこだわったロッテが、ヨーロッパをはじめ海外で人気の菓子カテゴリー「パスティユ」に着目。ハード食感のグミ市場が年々伸長傾向*であることも背景に、噛み応え食感を楽しめる日本版パスティユを提案いたします。こだわり抜いた硬さと噛んでじわじわあふれだすおいしさを、ぜひご賞味ください。

*インテージSRI_グミ推計販売規模(金額)_2017/4-2021/3の推移と、ランキングTOP10のハードグミの推移を参照



パスティユ<グレープ>



パスティユ<ハーブミント>

【商品特長】

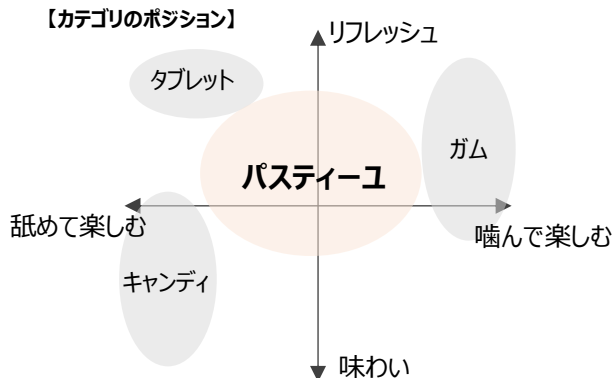
クセになる硬さ！ハードタイプのグミです。
その硬さの秘密は「ロングドライ製法」。一般的なグミとは異なる、高温の部屋で長時間乾燥させることにより、硬さが引き締まるだけでなく、噛み心地のある食感の表現に成功。噛んでじわじわとあふれ出すおいしさは、あなたの気持ちをリフレッシュさせてくれます。

●商品名	パスティユ<グレープ>	パスティユ<ハーブミント>
●発売日	2021年9月28日(火)	
●発売地区	首都圏・関東信越(静岡含む)先行	
●内容量	30g	
●価格	オープン価格 (想定小売価格194円前後(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lotte」

パステューとは



フランス語で「小粒の飴状の菓子」を意味します。通常のグミよりも水分が低く、非常に硬く弾力のあるグミ。ガムとキャンディとグミを足したような食感で噛んでも舐めても食べられるお菓子です。海外では、チューイング性のあるリフレッシュ菓子としても親しまれています。北欧ではキャンディ市場の中に、「パステュー」というカテゴリーが存在しているほどです。

【こだわりの秘密は「製法」にあり！】

～ロングドライ製法～

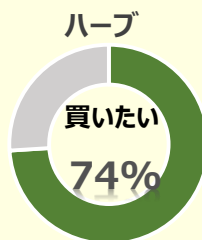
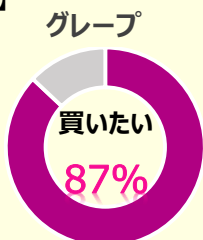


試食調査でも食感特徴に高い評価！

●品質調査

【購入意向】

調査内容：店頭購入型調査（ネットアンケート、テナメ）
対象：普段グミ買う消費者 グレープ n=97、ハーブ n=100



※今後「買いまわる商品のうちの1つになりそう」と答えた人の割合

食感特徴から得られる価値

（グレープ：噛むほど果汁 ハーブ：噛んで広がるハーブ）を高く評価