



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
2022年10月5日（水）

プレスリリース

【カカオの新たな魅力に触れられる”体験型”のカカオ専門店】

「LOTTE DO Cacao STORE」

ロッテ初のカカオ専門店が10月29日(土)渋谷にオープン！

カカオの新たな魅力を情報発信

産地別カカオの味の違いを楽しめるメニュー

新提案カカオスイーツ

「DO Cacao PROJECT」とは



※イメージです

株式会社ロッテ（代表取締役社長執行役員 牛腸栄一）は、チョコレート事業の知見を集結させたカカオ専門店「LOTTE DO Cacao STORE」を、2022年10月29日（土）、東京・渋谷エリア（住所:東京都渋谷区神南1-8-11）にオープンいたします。

カカオの新たな一面に触れられる魅力的な体験を提供する場所として、そしてカカオの可能性を広げるために2015年からスタートさせた「DO Cacao PROJECT」の情報発信を行う場所として、本ストアは考えられました。

1964年のチョコレート事業開始以来、約60年の間チョコレートと向き合ってきた株式会社ロッテが、理想のチョコレートを作るために原材料であるカカオに着目。カカオに関するサステナブルな取り組みの一環としてカカオハスク（外皮）が一部有効活用された店内は、カカオのある原風景をモチーフにデザイン。産地によって味も風味も異なるカカオの特長を活かしたドリンクやスイーツを楽しむことができ、当店でしか手に入らない商品やグッズなども今後取り揃えていきます。さらに、カカオの原点や新たな楽しみ方を知ることができるイベントなども実施予定。今までに見たこと、感じたこと、味わったことのないカカオと出会い、カカオの新しい可能性を全身で感じていただきたい、ロッテグループのそんな思いが詰まっているストアとなっています。

■ ～カカオ産地による味の違いを堪能～新たなカカオの一面に触れられる魅力的なマリアーージュメニュー

ガーナやパプアニューギニア、インドネシアなど、産地によって風味が異なるカカオ。使用する産地によって、異なる味の違いを楽しんでいただけるドリンクとスイーツをご用意しました。グループ企業であるDari Kのグラインダーを使用して作る本格カカオドリンクは、カカオの産地による風味の違いと驚きをダイレクトに体感できます。また、カカオのおいしさを最大限引き出すマリアーージュメニューもご用意しています。

●おすすめドリンクメニュー Cacao SHOT [hot]

産地別カカオの「個性」を味わう珠玉の一杯

特長：店内挽きカカオとミルクでお作りする、ぎゅっと濃厚なホットドリンクです。ガーナ、パプアニューギニア、インドネシアの3産地のカカオから選択していただきます。産地が違ふとこんなに変わる！初めて出会うカカオの「個性」をご堪能ください。

価格：各種60ml 275円（税抜 250円）

※テイクアウトの場合、消費税は8%になります。



※イメージです

■ ～サステナブルな店づくりを目指して～カカオハスクの有効活用について

「LOTTE DO Cacao STORE」ではサステナブルの観点から様々な部分でカカオハスクを有効活用しています。店舗内装にはカカオハスクを織り交ぜた壁材、提供メニューの包材の一部にはカカオハスクを使用した再生紙、ユニフォームにはカカオハスクで染色した生地を採用するなど、お客様に安心感やあたたかみを与えられるような空間やスタッフの佇まいをイメージしています。当ストアは、カカオ専門店として出来る限り、人にも地球にもやさしい取り組みを行っていきます。



※イメージです

■ LOTTE DO Cacao STORE 店舗概要

所在地：東京都渋谷区神南1-8-11（JR渋谷駅より徒歩7分）

構造／席数：地上2階／席数：15席（2階）

営業時間：11：00～19：00（LO：18：30）

定休日なし（年末年始の休業予定あり）



※イメージです

■～サステナブルでウェルビーイングなチョコレート文化の創造～DO Cacao PROJECTとは

「DO Cacao PROJECT」は、「“素材のポテンシャルを最大限に引き出した最高のチョコレート”をお客様にお届けするために、カカオ豆の生産から携わりたい」という強い思いのもと始まりました。チョコレート事業でこれまで注力してきた製造・加工技術に加え、「原材料の生産」という素材に対する技術にも向き合い、カカオとチョコレートの可能性を広げるイノベーションな商品をつくるのが目的です。また、異業種と連携することで、さらにカカオのものづくりの可能性を広げていくことができるのではないかとはいじまった共創実験型のプロジェクトです。

このプロジェクトは原材料のカカオ豆の生産から手掛けるチョコレートづくりに加えて、カカオを通じた持続可能な社会への貢献にも取り組んでいます。例えば、チョコレートの製造過程で発生するカカオハスク（外皮）を有効活用した、生活に身近な商品の開発までを異業種の外部パートナーと共創していくことで、これまで以上にカカオやチョコレートの可能性を広げるための挑戦を進めています。「DO Cacao PROJECT」ではカカオ活用の新たな可能性に挑戦し、サステナブルなカカオサイクルの実現を通じてカカオに携わるすべての人が幸せになれるような世界を目指しています。

そして今回、これまでの「DO Cacao PROJECT」を通して得た知見・ノウハウを、商品を超えた「体験」としてお客様にお届けするべく店舗を渋谷にオープンすることとなりました。

DO Cacao PROJECT

カカオの可能性を最大限引き出し
人々のウェルビーイングや
持続可能な社会に貢献することへの挑戦

各種商品展開

カカオの新たな魅力を発信する
イノベティブな商品開発

店舗展開（「LOTTE DO Cacao STORE」）

ロッテグループのチョコレートへの知見を生かした
“カカオの新たな魅力”の情報発信を行う場所