



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」

カフェ

その場で焼き上げる様子はまさにコアラの行進(マーチ)

ロッテシティホテル錦糸町1F シャルロット チョコレート ファクトリー

『コアラのマーチ焼』

2013年6月15日(土)より発売

株式会社ロッテ



- 商品名 『コアラのマーチ焼』
- 種類 ①ガーナミルク ②いちごミルク ③あずき ④カスタード
- 価格 1個 150円(税込)

- 数量 1日 250個/1種類
- 販売時間 11:00~21:30(※商品がなくなり次第、終了)
※カウンター席でイトインも可能

チョコレートを使用した料理“チョコごはん”が楽しめる「シャルロット チョコレート ファクトリー」では、「東京スカイツリー®」開業1周年と、翌年発売30周年を迎える「コアラのマーチ」を記念して、『コアラのマーチ焼』を2013年6月15日(土)より発売します。シャルロット チョコレート ファクトリーのオープンキッチンにて焼き上げた「熱々の焼きたて」をその場でご提供します。

『コアラのマーチ焼』は、ロッテの人気チョコスナック「コアラのマーチ」の「マーチくん」の顔形で、つぶらな瞳が「ねえ、たべて?!」とお願いしているような、かわいい今川焼です。絵柄は、12個に1個の割合で「まゆげコアラ」が出現します。この商品でも「コアラのマーチ」同様、絵柄を探して楽しめます。味は、「ガーナミルク」、「いちごミルク」、「あずき」、「カスタード」の4種類です。今後、季節限定商品も続々と投入予定です。

下町散策のおともにするのもよし。お土産としてご家庭に持ち帰りするのもよし。「シャルロット チョコレート ファクトリー」の新名物『コアラのマーチ焼』をぜひお試しください。

【商品特長】

- 生地 ほんのりバニラの香りを加えた、ふんわりとした生地です。
- 「ガーナミルク」 「ガーナミルク」を使用。なめらかな口どけが楽しめます。
- 「いちごミルク」 栃木県産とちおとめの果肉が入ったマイルドないちごミルク味です。
- 「あずき」 つぶあんの食感と、小豆の風味を引き立てた和風味です。
- 「カスタード」 ミルクと卵のバランスがよいカスタードクリームです。



<持ち帰り用の袋もお土産にぴったりのコアラのマーチ仕様>

【施設概要】



■名称	「シャルロット チョコレート ファクトリー」	■定休日	なし
■住所	〒130-0013 東京都墨田区錦糸4-6-1 ロッテシティホテル錦糸町 1F	■営業時間	7:00 - 22:00 (21:30ラストオーダー) ・モーニング 7:00 - 10:30 ・ランチ 11:00 - 15:00 ・ティータイム 15:00 - 17:00 ・ディナー 17:00 - 22:00
■電話番号	03-3622-6100	■URL	http://www.lottecityhotel.jp/restaurant/
■店舗面積	94坪/311㎡		
■総座席数	60席		