



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tte」

チョコレート

～ チョコレート×フロランタン ～

『ショコランタン』

2013年9月17日(火)より東日本(静岡含む)で先行発売

株式会社ロッテ



個包装から取りだした商品イメージ図。
見た目も美しい一口サイズの洋菓子

『ショコランタン』の商品特長

1. フランスの伝統的なお菓子「フロランタン」※をアレンジし、「チョコレート」と融合させた新感覚の洋菓子『ショコランタン』が東日本(静岡含む)先行で新登場。
2. たっぷりのスライスアーモンドと、スカッチ※をこんがりと一口サイズに焼き上げ、甘さを抑えたまろやかなチョコレートでコーティングしました。
3. 「アーモンドの香ばしさ」、「スカッチの食感」、「チョコレートの味わい」の3つが立体的にお口の中で広がります。手づくりのような手の込んだ見ただ目で、大人の上質なブレイクタイムを演出します。
4. パッケージを半分に割ると、そのままテーブルに置いて取り出し・分け合えるようになる新しい形態です。
5. ターゲットは、40～50代女性(主婦)を想定しています。

【※フロランタン／スカッチについて】

フロランタン : クッキー生地の上にキャラメルなどを絡めたナッツ類(主にスライスアーモンド)をのせて焼き上げて作る糖菓。

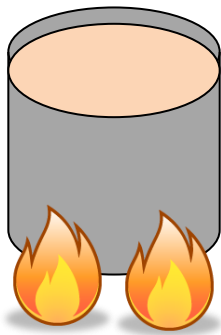
スカッチ : 砂糖、バター、食塩などを混ぜ合わせて高温で煮詰めたもの。

●商品名	『ショコランタン』	●商品ジャンル	チョコレート
●発売日	2013年9月17日(火)	●内容量	8個入
●発売地区	東日本(静岡含む)先行発売	●価格	オープン価格(想定小売価格198円前後(税込))

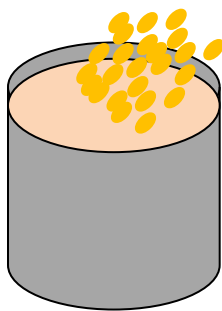
資料：製造方法・新形態パッケージについて

『ショコランタン』製造方法

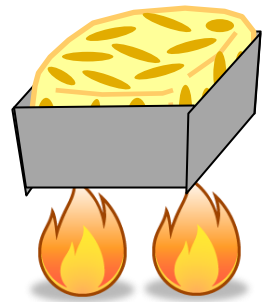
【製造工程①】
砂糖、バター、食塩などを
煮詰めてスカッチを作る



【製造工程②】
スライスアーモンドを混合



【製造工程③】
冷却後、ひとくちサイズにカットし、
型に入れて焼き上げる



★Point★

【製造工程④】
焼き上げたあと側面と底面のみ
チョコレートを薄くコーティングする

完成



手間暇をかけて作られる
『ショコランタン』

- ・こだわりの見た目を活かす
- ・噛んだ瞬間のアーモンドスカッチの香り立ちを良くする
- ・噛むほどにチョコと混ざり合い、
奥深い味わいを実現するこだわり

『ショコランタン』新形態パッケージ

Step①
線に沿って空ける



Step②
パッケージが2つに
折れる。
そのままテーブルへ。

