



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
2024年8月20日（火）

アイス

“ご褒美プレミアムアイスクリーム”2品が新発売！
秋のこだわり素材の組み合わせで贅沢な味わいを目指しました！

レディーボーデン ミニカップ

「ご褒美ごこち イタリア栗のモンブラン」

「ご褒美ごこち キャラメルショコラケーキ」

8月26日全国発売

株式会社ロッテは8月26日（月）に、「レディーボーデン」ブランドの「ご褒美ごこちシリーズ」から『レディーボーデン ミニカップ ご褒美ごこち イタリア栗のモンブラン』と『レディーボーデン ミニカップ ご褒美ごこち キャラメルショコラケーキ』を発売いたします。このシリーズは、こだわり素材を使用した2種類のアイスとソースを組み合わせた仕立てで、贅沢な味わいをご堪能いただけます。日々の中の「ちょっとしたご褒美」にちょうどいい、プレミアムアイスクリームです。秋に人気の素材を使った商品を2品揃えましたのでその日の気分でお好きなほうをお楽しみください！



■レディーボーデンとは??

1857年のニューヨーク、真空で牛乳を凝縮するコンデンスミルクの製造方法を発明し、「近代乳業の父」と呼ばれたゲイル・ボーデンがボーデン社を創立。そのボーデン社から生まれたのがレディーボーデンです。1971年より日本で製造・販売がスタートし、「**FIT FOR A GOLDEN SPOON（金のスプーンで食べるのが、ふさわしい）**」 召し上がる方にとって、そんな上質で特別なアイスでありたい。その想いで今もなお、厳選された乳原料をはじめとして素材にこだわり、一つ一つ丹念に作り続けてきたアイスクリームです。

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」



『レディーボーデン ミニカップ ご褒美ごっこ イタリア栗のモンブラン』



※イメージ図

■商品特長

1. マロンアイスは濃厚で強い甘みが特長のイタリア産マロンを選定して使用し、しっかりとマロンの味わいを感じられる仕立てにしました。2種類のアイスとソースで洋菓子感を高めています。
2. マロンアイスと組み合わせるクリーム風味アイスは少量のマロンペーストを中に混ぜ込み、モンブランの中に入ったクリームの味わいを表現したアイスです。
3. マロンソースはアイス部同様にイタリア産のマロンを使用し、モンブランの上に乗っているペーストのざらっとした食感や味わいを感じられるよう仕立てています。

●商品名	レディーボーデン ミニカップ ご褒美ごっこ イタリア栗のモンブラン
●発売日	2024年8月26日（月）
●発売地区	全国
●種類別名称	アイスクリーム
●内容量	120ml
●価格	オープンプライス

イタリア産の栗を使用した
濃厚なマロンアイス

洋菓子感を出した
クリーム風味アイス

イタリア栗を使用し、
食感も再現したマロンソース



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」



『レディーボーデン ミニカップ ご褒美ごち キャラメルショコラケーキ』



※イメージ図

■商品特長

1. キャラメルアイスはしっかりとした甘みも感じられ、ストリートにキャラメル感を感じられるコク深い味わいです。
2. ショコラアイスはキャラメルアイと一緒に食べた時にバランスよく味わえる様、少し甘味を抑えたビターな味わいとしています。
3. キャラメルソースはアイスとのバランスを考え、焦がしキャラメルを配合したソースを使用しました。少し苦みがあり、甘いアイスと食べ合わせた時に味わいの差が出て、食べ飽きないおいしさになるように仕立てています。

●商品名	レディーボーデン ミニカップ ご褒美ごち キャラメルショコラケーキ
●発売日	2024年8月26日（月）
●発売地区	全国
●種類別名称	アイスクリーム
●内容量	120ml
●価格	オープンプライス

