



社名の由来である  
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン  
「シャルロット」

チョコ

チョコで包めば、生きた乳酸菌が100倍とどく<sup>\*1</sup><sup>\*2</sup>

\*1 100倍とは、乳酸菌原料をチョコで包んだ場合・包まない場合の比較です。

\*2 試験管内人工胃液試験にて、乳酸菌原料と比較して1時間から2時間後生存数が100倍以上。

# ロッテ『スイーツデイズ 乳酸菌ショコラ アーモンドチョコレート』

2015年12月8日(火)から全国で発売

植物性乳酸菌に加えて食物繊維も摂れる  
乳酸菌ショコラアーモンドチョコレートが登場！

## 商品特徴

### Point 1

おいしいチョコレートで包むことで、  
生きた乳酸菌が100倍<sup>\*1</sup>腸までとどきます。<sup>\*2</sup>

### Point 2

チョコレートだから、乳酸菌が生きたまま  
常温で保存が可能。(賞味期限9ヶ月)

### Point 3

チョコレートだからいつでもどこでも  
時間・場所を選ばずに、食べやすい。

### Point 4

カカオやアーモンド由来の食物繊維も摂れます。



## チョコで乳酸菌を摂る理由

知っていましたか？

乳酸菌は熱や胃酸に弱いことを。  
私達は植物性乳酸菌をチョコレートで包み、  
胃酸から守ることで<sup>\*3</sup>  
生きて腸までとどける<sup>\*3</sup>技術を開発しました。  
さらに乳酸菌ショコラアーモンドチョコレートなら  
カカオやアーモンド由来の食物繊維も  
摂ることが出来ます。

\*3 試験管内人工胃液試験にて確認

日東薬品工業株式会社は、1947年の創業以来、乳酸菌の研究に  
取り組んできた乳酸菌研究分野のパイオニア企業です。

●商品名	『スイーツデイズ 乳酸菌ショコラ アーモンドチョコレート』
●発売日	2015年12月8日(火)
●発売地区	全国
●内容量	86g
●価格	オープン価格 (想定小売価格310円前後(税抜))



10月13日の発売以来  
好評発売中の  
『スイーツデイズ 乳酸菌ショコラ』



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」

<参考資料>

チョコで包めば、生きた乳酸菌が100倍とどく<sup>\*1</sup> <sup>\*2</sup>

\*1 100倍とは、乳酸菌原料をチョコで包んだ場合・包まない場合の比較です。

\*2 試験管内人工胃液試験にて、乳酸菌原料と比較して1時間から2時間後生存数が100倍以上。

『乳酸菌ショコラ』を87.7%のモニター様が  
食べ続けたいと回答

ロッテモニターキャンペーン

2015年9月 20代～50代女性 (N=114、モニター期間7日間)



乳酸菌ショコラをモニター様に  
お試しいただきました



おいしいと回答!

乳酸菌  
ショコラを



これからも食べ続けたいと回答!

美味しいだけでなく  
続けられそう。  
定期購入したい。  
(50代女性)

なぜ、乳酸菌ショコラを  
食べ続けたい  
と思いますか?

甘くてとても  
おいしいのに、  
乳酸菌が取れるのは  
ありがたい。  
(20代女性)

乳酸菌ショコラをモニター様にお試しいただきました。

結果、おいしさについては99.1%のモニター様がおいしいと回答。さらに87.7%のモニター様が乳酸菌ショコラを食べ続けたいと回答しており、非常に高いおいしさ評価と継続意向をいただいております。(モニター期間7日間)