



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」



チョコパイ30周年『世界のチョコパイ紀行』シリーズ第一弾
「チョコパイ〈NYチーズケーキ〉」発売記念
京都の老舗和菓子屋「老松」監修のもと開発した
チョコパイ史上最高価格の限定チョコパイが登場！
「和のチョコパイ[濃茶仕立て]」

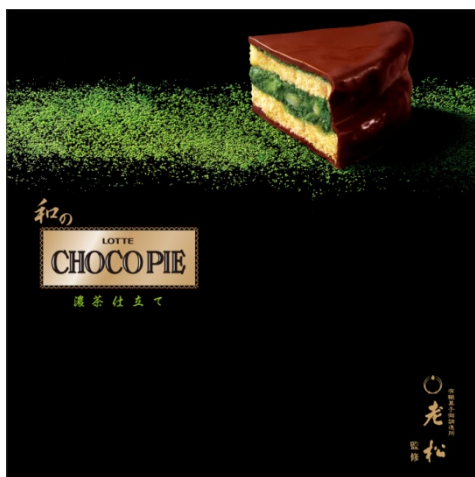
2013年3月19日(火)よりロッテオンラインショップで100個限定購入予約開始
http://lotte-shop.jp/shop/contents2/wa_chocopie.aspx

100個限定 老松監修「和のチョコパイ濃茶仕立て～プレゼントキャンペーン～」も実施
特別サイト:<http://lotte-chocopie.com/wa/>

株式会社ロッテ

株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区 代表取締役会長 重光武雄)は、2013年3月19日(火)全国発売のチョコパイ30周年限定商品『世界のチョコパイ紀行』シリーズ第一弾である「チョコパイ〈NYチーズケーキ〉」の発売に合わせ、京都の老舗和菓子屋 老松(主人:太田達)が監修した「和のチョコパイ[濃茶仕立て]」を、ロッテオンラインショップにて、2013年3月19日(火)から4月30日(火)まで購入予約を受け付けます(お一人様1個まで)。購入予約期間に申し込みされた方の中から抽選で100名様に販売させていただきます(お届け日:2013年5月10日(金)～5月16日(木)予定)。また、2013年3月19日(火)から4月19日(金)まで、「チョコパイ1個以上」もしくは「チョコパイ〈NYチーズケーキ〉1個以上」をお買い上げの方対象に、100個限定のプレゼントキャンペーン「老松監修く和のチョコパイ濃茶仕立て～プレゼントキャンペーン～」を開始します。

■「和のチョコパイ[濃茶仕立て]」の商品特長



1. 京都の老舗和菓子屋である「老松」が監修し、本物の和菓子づくりの息吹が取り入れられた限定チョコパイをロッテオンラインショップにて100個限定で販売。
2. チョコパイ史上、最高価格となる、1個あたり3,150円(税込み)の限定チョコパイ。※送料別途(¥525)価格に見合った豪華な味わいをお楽しみいただけます。
3. クリーム中の抹茶には濃茶「萬風ノ昔」(祇園辻利)を使用しています。抹茶には泡を立てる「薄茶」と練り上げる「濃茶」があります。濃茶には苦味、渋みが少ない高級な抹茶が使われます。今回は濃茶の中でも老松厳選の「萬風ノ昔」を使用しました。
4. 濃茶クリームの中には高級豆で珍しい白小豆を使用した、かこの豆を混ぜ込みました。クリームの味を引き立てると共に、断面の美しい色合いを表現しています。
5. サイズは4号サイズ(約12センチ)。

■商品名 : 「和のチョコパイ[濃茶仕立て]」
■予約期間 : 2013年3月19日(火)～4月30日(火)
■お届け日 : 2013年5月10日(金)～5月16日(木)予定
■販売 : ロッテオンラインショップ <http://lotte-shop.jp/>

■商品ジャンル : ビスケット
■内容量 : 1個
■価格 : 3,150円(税込) ※送料別途(¥525)
■ターゲット : 30～40代主婦を想定。

【この件に関するお問い合わせ先】

■一般の方からのお問い合わせ先
株式会社ロッテ
●TEL:0120-302-300(フリーダイヤル)

■報道各位からのお問い合わせ先
PR事務局(オズマピーアール内) 菅原、落合
●TEL:03-4531-0204 ●FAX:03-3265-5135

老松 四代目当主:太田達さん



“一席一菓”のお菓子づくり

わたしたちのお菓子づくりは「一席一菓」。二度と同じものは作りません。床の間にかけられた掛軸はその茶会のテーマです。掛軸からデザインスケッチを起し、レシピを構築して菓子を作ります。今回は、発売30周年のチョコパイを掛軸に見立て、記念の菓子を考えることにいたしました。

今回、『世界のチョコパイ紀行』シリーズの発売記念として、世界と対比して『和のチョコパイ』を作れないか、というご相談がロッテさんからあったので、日本人の「和の心」を表現できるよう考えて開発に取り組みました。

創業の過程で、ロッテのチョコパイチームの方々には、私たちが普段しているような、濃茶の主菓子である京菓子の作り方について、多くの時間をさいて話をいたしました。茶席の主菓子に対する認識を深めていただいたことが重要だと思っています。

“濃茶、白小豆を使ったクリームへのこだわり”

今回、チョコパイの外側のチョコレートとスポンジの部分は変えないという大命題がありました。「和の心」は、中間の層のクリームの部分に凝縮するということ。茶席の菓子は濃茶のための菓子なので、素材としての濃茶「萬風ノ昔」にこだわりました。そして、京菓子の特徴を出すために、どうしても、白小豆を使うことが重要でした。その白小豆から作られた、白小豆かのかご豆を使用しました。

西洋菓子の代表であるチョコレートに和の心を融合させるために、茶道が勃興した16世紀、南蛮文化とのふれあいに着目しました。濃茶のまわり飲みを緑のイニシエーションと捉えるならば、カトリックにおける聖杯式にみられるワインのまわり飲みは赤のイニシエーション。洋と和の文化の共通点が見えてきます。

小豆は赤飯に象徴されるように、日本人の信仰に寄り沿う食べ物です。邪気を祓うとも言われています。白小豆は、文字どおり白い小豆です。最近では生産者が減り、とても稀少な食材ではありますが、京菓子にはどうしても必要なものです。その白い色とともに、独特の風味を楽しんでいただければと思います。

今回はそういう、“思想的に食す”という発想がとても重要だと考えて、開発に取り組みました。

“茶会が開かれていると想い、食べてほしい”

チョコパイを食べていただいた瞬間に、チョコパイ30周年を祝う「茶会」が開かれていると想像して、愉しんでいただけたらと思っています。

時間も場所も異にしているホストとゲストが結びつく。みなさまがゲストで、私がホストであれば嬉しいです。まさに、茶会における菓子は「人と人とを結ぶツール」という概念が成立しますものね。

ロッテさんとは、お菓子づくりの原点(=人と人とを結ぶツール)が一緒であるという想いを共有できたと思っています。

でも、私自身は特別なことをしたとは思っていません。いつもの茶会の菓子づくりと同じ気持ちで作らせていただきました。よく存じあげているチョコパイががどのように変化していくかという楽しみはありましたけどね。ありがとうございました。



有職菓子御調進所「老松」について



老
松

有職菓子御調進所

明治41年(1908年)創業、京都・北野上七軒の著名な老舗和菓子店。その名前は北野天満宮の第一摂社で、菅原道真の家臣・島田忠臣を祭神とする老松社にちなみ。明治創業前の祖先も公家で朝廷の儀式に使う菓子や神饌(しんせん)などを調製していたといわれる。創業時から儀式や典礼、お茶席で供する有職菓子を作る。

京菓子の伝統をふまえながらその形や素材にたえず新しい風をふきこんできた「老松」は、婚礼菓子、茶席菓子のほか、京都の歴史をふまえた風土菓や、「夏柑糖」などの日本古来の原材料について考える菓子、「蓮根餅」などの菓子のルーツを求めてアジア各地を巡った結果生まれたもの、「流鏝馬」などのように、芸能文化を伝承するための菓子など、菓子を通して、歴史文化を次代へと継承するための試みを行っている。

現在の当主 太田達は、「人と人のコミュニケーションの間にお菓子がある」という考えのもと、茶事、京菓子づくり体験、京文化教養講座、展覧会など、新しい試みに挑戦しており、今回もその理念のもと、ロッテチョコパイとのコラボレーションにも取り組んでいる。

プレゼントキャンペーンについて



「老松監修」和のチョコパイ濃茶仕立て プレゼントキャンペーン

ロッテは、チョコパイ30周年を記念して発売される『世界のチョコパイ紀行』シリーズの第一弾「チョコパイ<NYチーズケーキ>」の発売に合わせて、「老松監修 和のチョコパイ濃茶仕立て」のプレゼントキャンペーンを行います。

期間: 2013年3月19日(火)から4月19日(金)

対象: 「チョコパイ1個以上」もしくは、

「チョコパイ<NYチーズケーキ> 1個以上」をお買い上げの方

当選: 抽選で100名様にプレゼント。

備考: 全国店頭で実施。

詳しくは店頭はがきやチョコパイホームページ

(<http://lotte-chocopie.com/wa/>)をご覧ください。



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」

ビスケット

～ 発売30周年企画、世界のチョコパイ紀行第1弾！ ～

『チョコパイ〈NYチーズケーキ〉』

2013年3月19日(火)より全国で期間限定発売

株式会社ロッテ



『チョコパイ〈NYチーズケーキ〉』の商品特長

1. “世界中にあるおいしいスイーツや、ドリンクの味わいをチョコパイにアレンジ”した、チョコパイ30周年企画「世界のチョコパイ紀行」第一弾を期間限定(3～6月)で展開します。第二弾は6月、第三弾は秋季発売を予定しています。
2. 第一弾は、アメリカ・ニューヨーク発祥といわれる大人気のスイーツ「NYチーズケーキ」を表現したチョコパイです。
3. ニューヨークチーズケーキ風クリームと、ブラックココアケーキを組み合わせた半生ケーキです。世界のスイーツの味わいを、チョコ、スポンジケーキ、クリームが三位一体となったチョコパイの商品設計で楽しめます。
4. パッケージは、「発売30周年」、「世界のチョコパイ紀行」ロゴのイラストとを入れ、アニバーサリー感および期間限定の特別企画を伝えるデザインです。
5. ターゲットは、20～30代社会人男女を想定しています。

【ニューヨークチーズケーキ】

ニューヨークに移住したユダヤ人がルーツと言われるチーズケーキ。クリームチーズとサワークリームを使ったレシピが知られています。

●商品名	『チョコパイ〈NYチーズケーキ〉』
●発売日	2013年3月19日(火)
●発売地区	全国

●商品ジャンル	ビスケット
●内容量	6個
●価格	オープン価格(想定小売価格298円前後(税込))