



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

ロッテ 本格洋菓子「ショコランタン」で、現役パティシエ・ショコラティエ56名に調査実施

市販菓子、現役パティシエの91%が「本格化している」と回答

パティシエ・ショコラティエの96%が「美味しい」と回答した「ショコランタン」

世界大会優勝経験を持つショコラティエ・小山進氏も高評価

チョコレート事業の開始から50年目となる2013年に本格洋菓子「ショコランタン」を発売した株式会社ロッテは、このたび、25～52歳の現役パティシエ・ショコラティエ56名を対象に、市販の菓子類に関する意識・実態調査とともに、「ショコランタン」の実食調査を実施いたしました。

また、2011～13年にかけて、フランスで最も権威あるショコラ愛好会「C.C.C.」のコンクールで3年連続最高位を獲得した経験を持つ小山進氏をはじめとした、有名パティシエ5名による、「ショコランタン」品評会も開催いたしました。

現役パティシエ・ショコラティエも、意外に食べている“市販のお菓子”  
「レベルが高くて美味しい」「アイデアが参考になる」…プロたちからも熱い視線

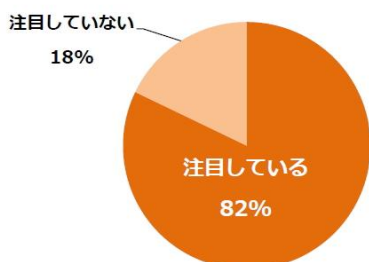
はじめに、現役パティシエ・ショコラティエたちが「市販のお菓子」を買う頻度について調査をおこないました。その結果、最も多かった回答は「週に1～2回」で36%。また、「週に3～4回」(25%)、「週に5回以上」(7%)という回答も多く、「週に1回以上」と回答した人の合計は68%と約7割にのぼっています。

続いて、プライベート(仕事以外)で食べるお菓子のうち、「市販のお菓子」が占める割合はどの程度かを質問したところ、平均回答は「6割」という結果に。お菓子のプロであるパティシエ・ショコラティエたちも「市販のお菓子」を多く食べていることが明らかになりました。

そこで、「市販のお菓子に注目していますか？」と質問をしたところ、82%もの人が「注目している」と回答。その理由としては、「レベルが高くて美味しい」(61%)のほか、「アイデアが参考になる」(57%)、「味や素材が参考になる」(52%)、「市場の傾向を知ることができる」(30%)という声が上位に。市販菓子からインスピレーションやトレンド情報を得ているというパティシエ・ショコラティエも少なくないようです。

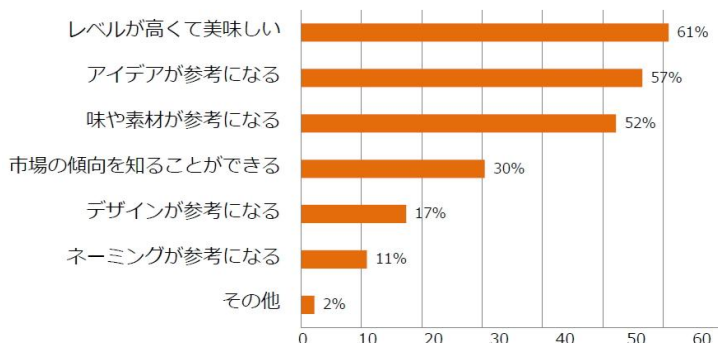
さらに、「本格的な市販のお菓子が増えていると思いますか？」と聞いたところ、91%ものパティシエ・ショコラティエが「そう思う」と回答。また、こうした「市販のお菓子」のクオリティーがあがっていることもあってか、「一般の消費者・生活者がお菓子全般に求めるレベルが高くなってきていると思いますか？」という質問では、86%が「そう思う」と答えました。

Q：市販のお菓子に注目していますか？



※「注目している」・・・  
「とても注目している」「やや注目している」  
と答えた割合の合計値

Q：市販のお菓子に注目している理由は何ですか？



## パティシエたちのお墨付き！96%が「美味しい」と回答した洋菓子「ショコランタン」

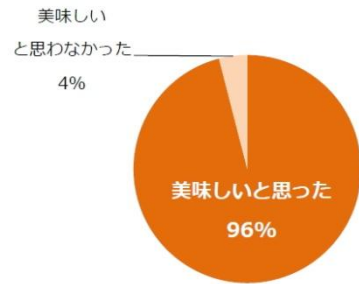
今回は、そんなパティシエ・ショコラティエたち56名に、洋菓子「ショコランタン」を試食いただき、その感想についてアンケートにお答えいただきました。

「ショコランタン」は、キャラメルとからめたナッツ類を焼き上げてつくる、フランスの伝統的なお菓子「フロランタン」と、甘さを抑えたまるやかな「チョコレート」をひとつにした新感覚の洋菓子です。

試食の結果、「ショコランタン」を「美味しい」と評価したパティシエ・ショコラティエの割合は、実に96%という結果に。「ショコランタン」は、現役のパティシエ・ショコラティエの9割以上が美味しさを認める市販菓子ということになります。また、「ショコランタン」について、「本格派だと思う」と答えた人は86%、「今後またショコランタンを食べたい」と回答した人は84%にのぼりました。

Q：「ショコランタン」を

「美味しい」と思いましたか？



※「美味しいと思った」・・・  
「とても美味しいと思った」「まあ美味しいと思った」と答えた割合の合計値

### 【調査概要】

- ・調査対象：25～52歳 現役パティシエ・ショコラティエ56名
- ・調査方法：ホームユーステスト(インターネット調査)
- ・調査期間：2014年7月23日(水)～29日(火)

## 小山進氏ら有名パティシエからも、「レベルが高い」「パティシエとして驚き」と絶賛の声

さらに今回は、前述のパティシエ・ショコラティエによる試食アンケートのほかに、有名パティシエによる「ショコランタン」品評会も実施いたしました。

当日は、「パティシエ エス コヤマ」の小山進氏をはじめ、「ラ・ヴィ・ドゥース」の堀江新氏、「パティスリー キャロリーヌ」の中川二郎氏、「シュークリー」の佐藤均氏、「菓子工房アントレ」の高木康裕氏と、メディアでも活躍する5名の人気パティシエが出席。MCIには、ペナルティ・ヒデさんをお招きいたしました。

品評会では、パティシエたちから、「チョコのバランスといい、ナッツのバランスといい、すごく完成度が高い。(中川二郎氏)」、「これがスーパーやコンビニで買えるのは、パティシエとして驚きと恐怖感がある。(堀江新氏)」、「ホテルで出したり、プロがケーキの飾りに使えるくらいのグレード。(小山進氏)」などのコメントが。また、味・パッケージのセンス・コストパフォーマンスを総合した「ショコランタン」の評価点数は、95点という結果になり、人気店のパティシエたちからも、「ショコランタン」は高い評価を得ることができました。



さらに品評会終了後には、「パティシエ エス コヤマ」の小山進氏に、「ショコランタン」を使ったオリジナルプレートも作っていただきました。プレートのタイトルは「ショコランタン・パーティー」。フランボワーズやミント、ドライアブリコットなどをあしらったプロのアレンジで、「ショコランタン」の魅力をさらに引き出していただきました。



なお、今回の品評会の様子は、「ショコランタン」公式ページ内のオリジナル動画にてご覧いただけます。

⇒「ショコランタン」公式ページ <http://www.lotte.co.jp/products/brand/chocolantan/>

## ▼ 「ショコランタン」品評会 審査委員長



### 小山進氏 (パティシエ エス コヤマ)

- 「ショコランタン」評価点数:95点/100点
- 感想:サクサクとした食感が悔しいほど美味しくっており、ヌガー(※)とアーモンドの厚さも見事。一般流通菓子としてもかなりハイレベルで、開発段階における担当者のビジョンの高さがうかがえる。 ※カリッとした食感を構成するスカッチ部のこと

#### 【小山進氏 受賞歴】

- 2011・12年 Salon Du Chocolat Award  
「外国人部門最優秀ショコラティエ賞」2年連続受賞
- 2011～13年 Club des Croqueurs de Chocolat  
「最高格付け 5タレット」3年連続獲得
- 2013年 International Chocolate Awards 世界大会 1位獲得

## ▼ 「ショコランタン」品評会 審査委員



### 堀江新氏 (ラ・ヴィ・ドゥース)

- 「ショコランタン」評価点数:85点/100点
- 感想:アーモンドの香ばしさと食感が本格的で美味しかった。テーブルの上にあればつつい食べてしまいそう。お酒にも合うのでは。



### 中川二郎氏 (パティスリー キャロリーヌ)

- 「ショコランタン」評価点数:100点/100点
- 感想:チョコレートの厚さ(量)、フロランタンの厚みともに、良いヴァランスが取れている。すごく完成度が高いと思う。



### 佐藤均氏 (シュークリー)

- 「ショコランタン」評価点数:95点/100点
- 感想:チョコレートの甘さと、かすかな苦みが非常にバランス良いと思った。カリカリッとした食感も美味しい。



### 高木康裕氏 (菓子工房アントレ)

- 「ショコランタン」評価点数:96点/100点
- 感想:スカッチとアーモンドの風味が合っていて、歯触りもよく、食べていて楽しい。チョコレートの厚みが絶妙。



## カリッとはずむ、プレミアムブレイクをお届けする、ロッテ「ショコランタン」

「ショコランタン」は、ロッテがチョコレート事業50年目に発売を開始した洋菓子です。

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」と組み合わせた、新感覚のお菓子です。たっぷりのスライスアーモンドと、スカッチをこんがり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。「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目と、本格的な味わいは、上質なブレイクタイムにぴったり。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のため、周りの人とシェアして楽しむのにもぴったりです。



### 【商品概要】

- 商品名 「ショコランタン」
- 発売地区 全国
- 内容量 8個入
- 価格 オープン価格

**おいしさのヒミツ**

アーモンドの香ばしさ

スカッチの食感

3つが立体的にお口の中に広がります

チョコレートの甘さ

甘さを抑えたまろやかなチョコレートでコーティング。

一口サイズにこんがり焼き上げたアーモンドを、たっぷりトッピング!

大切な人との楽しいひとときをシェア

**パッケージのこだわり**

パキッとふたつ折りにできるので、パッケージのままテーブルに置いて、大切な人とショコランタンを囲んで、楽しく味わうことができます。

### ▼「ショコランタン」公式ページ

<http://www.lotte.co.jp/products/brand/chocolantan/>

### 【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

トレンドーズ株式会社 担当:山口(やまぐち)

●TEL:03-5774-8871 ●mail:press@trenders.co.jp