



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  
2023年8月17日（木）

アイス

2種ブレンドのバターとキャラメルのコク深くリッチな味わい！  
おいしさを詰め込んだレディーボーデン初フレーバー登場！

# レディーボーデン ミニカップ コク深リッチバター & キャラメル

8月21日全国発売

株式会社ロッテは8月21日（月）に、「レディーボーデン」ブランドから『レディーボーデンミニカップ コク深リッチバター & キャラメル』を発売いたします。今回の新商品は、焦がしバターと発酵バターをブレンドしたコク深いバターアイスに焦がしキャラメルを組み合わせたバター & キャラメルアイスの中に、バターの香りが漂う発酵バタークッキーを混ぜ込んだ仕立てになっています。濃厚なバターの味わいをまるごと楽しめるリッチな新作をぜひお楽しみください。『レディーボーデンミニカップ プレミアムミルク』もリフレッシュしますのでこちらも是非♪

お口の恋人  
LOTTE

New

コク深いバター & キャラメルアイスに  
発酵バタークッキーを混ぜ込みました。

Lady Borden.

# コク深

バター & キャラメルアイスとクッキーの食感

リッチバター & キャラメル

ボデーデン商標はライセンスに基づいて使用されています。



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 コク深リッチバター & キャラメル』



### ■商品特長

1. アイスにはフランス産発酵バターと焦がしバターを混ぜ込み、コク深いバターの風味を表現しています。  
(フランス産発酵バター：製品中13.7%使用)
2. バターアイスに焦がしキャラメルも加え、コク深く濃厚な味わいに仕上げています。隠し味にロレーヌ産岩塩を混ぜ込み、味のバランスを整えています。(ロレーヌ産岩塩：製品中0.09%使用)
3. アイスの中に発酵バタークッキーを混ぜ込むことで、よりバターの味わいを感じられるとともに食感のアクセントとなり、最後まで飽きずに楽しめる味わいです。
4. 素材本来のおいしさを引き立たせた味わいです。

●商品名	レディーボーデン ミニカップ コク深リッチバター & キャラメル
●発売日	2023年8月21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

### ■3つのこだわり



#### アイス部

「フランス産発酵バター」「焦がしバター」  
の2種のバターをブレンド！



#### アイス部

焦がしキャラメルと隠し味にロレーヌ産  
岩塩も混ぜ込み、コクをプラス！



#### 副素材

香り高い発酵バタークッキーを混ぜ込み、  
バター感UP + 食感のアクセント！



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 プレミアムミルク』



### ■商品特長

1. 鳥取県産生乳と国産乳製品を使用して作る、こだわりのプレミアムミルクです。
2. 生乳を30%以上ふんだんに使用して、濃厚なのにくどくない、フレッシュでミルクリッチな味わいです。
3. 出来るだけ余計なものを入れず最低限の原料だけで、製造方法からこだわって、ミルクの素材本来の味わいを引き出しています。
4. 素材本来のおいしさを引き立たせた味わいです。

●商品名	レディーボーデン ミニカップ プレミアムミルク
●発売日	2023年8月21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

### 商品開発担当者の想い：（株）ロッテ マーケティング本部 アイスクリーム課 長澤 沙佑里

新商品の「コク深リッチバター＆キャラメル」は、アイスでコク深いバターの味わいを表現するにあたって、バターの原料を1つ1つ探して試し、フランス産の発酵バターと焦がしバターのバランスを考えながらブレンドしています。またバターとキャラメルのような濃厚なものが組み合わせるとちょっと飽きてしまったり…ということがあるので、そうならないように、食感のアクセントに発酵バタークッキーも混ぜ込んでいたり、すっと溶ける柔らかなくちどけにしていたり…この小さな枠では書ききれないこだわりを詰め込んでおります（笑）それに対し、今回デザインを一新したプレミアムミルクは出来るだけ余計なものをいれず、フレッシュなミルクのおいしさを最大限引き出すにはどうすればいいか？1点集中で突き詰めた商品です。どちらの美味しさも、その日の気分で選んで楽しんでいただけたら、とても嬉しいです！

### ■レディーボーデンとは??

1857年、ニューヨークで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）※」**

食べてくださる方にとって、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。

※実はパッケージのロゴの中にもよく見ると記載されているのです！