



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10月2日(月)

LOTTE DO Cacao PROJECTから「化粧品」第二弾！ カカオバターを使用したリップクリームが登場！ 「CACAO LIP CREAM」数量限定発売

株式会社ロッテ(以下、ロッテ)が取り組む「LOTTE DO Cacao PROJECT」より2023年10月2日(月)に、カカオバターを配合した化粧品第二弾となる「CACAO LIP CREAM」を、LOTTE Do Cacao STORE(渋谷)、ロッテオンラインショップにて、数量限定で発売いたします。「LOTTE DO Cacao PROJECT」は、『カカオに携わるすべてが幸せであってほしい』という想いから生まれ、これまでパプアニューギニアでのカカオ研究農園作りや“体験型”カカオ専門店「LOTTE DO Cacao STORE」など、様々な取り組みを行ってまいりました。本製品は、チョコレートに使われている「カカオバター」を含む3種の天然由来成分配合のしっとりうるおい品質のリップクリームです。さらに外装は再生プラスチックやFSC®認証紙を使用しており、地球にやさしいパッケージを目指しました。ぜひお試しください！



<商品特長>

- ①食品成分由来の保湿成分にこだわったリップクリームです。
- ②低刺激設計で、3種の天然由来保湿成分(カカオバター、アーモンド油、マカデミアナッツオイル)を配合。
- ③無香料、無着色、アルコールフリー、シリコンフリー、石油系界面活性剤フリー、紫外線吸収剤フリーのこだわり処方。しっとりうるおい品質で、お子さまにもご使用いただけます。
- ④容器には再生プラスチックを使用(キャップの約10%(重量比)・チューブの約20%(重量比))、化粧箱にはFSC®認証紙を使用しています。

*食品成分由来とは、CACAO、CACAO BUTTER、カカオバター:カカオ脂(保湿成分)、アーモンド油、マカデミアナッツオイル:マカデミア種子油(保湿成分)のこと。

*パッケージのイラストはカカオ脂(保湿成分)をイメージしています。

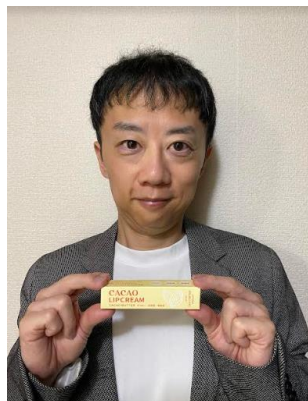
●商品名	CACAO LIP CREAM
●発売日	2023年10月2日(月)
●発売 チャンネル	LOTTE DO Cacao STORE(渋谷) ロッテオンラインショップ (https://lotte-shop.jp/shop/g/g106819/) (一部ポップアップストアにて販売予定) ※数量限定発売
●内容量	10g
●価格	880円(税込) ※ロッテオンラインショップでは送料別



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」

開発者の思い

カカオの可能性を「食」から「化粧品」へ



ロッテ マーケティング本部 EC戦略部商品企画課 小柳津正典

カカオの可能性を広げるべく、プロジェクトメンバーと打ち合わせを重ねる中で、カカオの保湿成分が高いことに注目し、化粧品に応用できないか？と研究を重ねました。化粧品の中でも多くの方々に手に取っていただきたいという思いから、2023年4月に発売のハンドクリームに続くカカオバター配合の化粧品第二弾として、リップクリームを発売させていただくことになりました。

お菓子でおなじみのカカオですが、食べるだけにはとどまらないカカオの可能性を感じていただける商品だと思います。一般的なチョコレートのような甘い香りはしませんが、しっとりしてべたつかず、軽くなめらかな塗り心地のリップクリームです。大人の方だけでなくお子さまにもご使用いただけますので、乾燥が気になりだすこれからの季節、多くの方々にご愛用いただきたいと思います。

「LOTTE DO Cacao PROJECT」について

すべては『カカオに携わるすべてが幸せであってほしい』という思いから

ロッテのチョコレート事業では、原料であるカカオの生産から、生活者の手元に届き体験するまで、そのすべてが、何年経っても持続可能な状態であり続ける未来の実現を目指しています。それに向けての取り組みが「カカオサイクル」です。

2015年に開始した「LOTTE DO Cacao PROJECT」は、ロッテのチョコレート事業の中心で、カカオサイクル実現のための“先行実験の場”として、様々な取り組みを展開しています。

初年度に引き続き、原料であるカカオ豆の生産をパプアニューギニアでのカカオ研究農園作りから取り組み、大量生産ではなく、1つずつ手作業でチョコレートに仕上げていくという、こだわりをつめ込んだ「DO Cacao chocolate」をはじめとした様々な商品を展開しております。

また、新たに「アップサイクル」からカカオハスクを有効活用したロッテ初となるジンが登場したほか、「カカオ体験」としてカカオの新たな魅力に触れられる“体験型”のカカオ専門店をオープンしました。より多角的で、既存事業に縛られない実験的な取り組みを行っています。

将来的には、「LOTTE DO Cacao PROJECT」を通じて得たノウハウなどを、ロッテのチョコレート事業全体の取り組みにおけるカカオサイクルへ生かしていくことを予定しています。





社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

「LOTTE DO Cacao STORE」について

カカオの新たな魅力に触れられる”体験型”のカカオ専門店

カカオの新たな一面に触れられる魅力的な体験を提供する場所として2022年10月にオープンしました。カカオに関するサステナブルな取り組みの一環としてカカオハスク(カカオ豆の皮)が一部有効活用された店内は、カカオのある原風景をモチーフにデザイン。産地によって味も風味も異なるカカオの特長を活かしたドリンクやスイーツを楽しむことができ、当店でしか手に入らない商品やグッズなども取り揃えています。今までに見たこと、感じたこと、味わったことのないカカオと出会い、カカオの新しい可能性を全身で感じていただきたい、ロッテグループのそんな思いが詰まっているストアとなっています。



■ LOTTE DO Cacao STORE 店舗概要

所在地：東京都渋谷区神南1-8-11（JR渋谷駅より徒歩7分）

構造／席数：地上2階／席数：15席（2階）

営業時間：11：00～19：00（LO：18：30）

定休日なし（年末年始の休業予定あり）

■ LOTTE DO Cacao STORE期間限定メニュー

2023年7月14日（金）から期間限定で、ロッテがオリジナルで開発した高カカオアイスを使ったメニューを展開しています。「ガーナ」、「パプアニューギニア」、「インドネシア」の3つの産地のカカオの持つコクや香りなど、各産地の「個性」を氷点下でお楽しみいただけるメニューです。Cacao ICE BOWLの他に、3つの産地を食べ比べできるTASTING Cacao[ice]などもありますので、ぜひお試しください！

産地の特長を味わう”高カカオアイス”を自分好みのカスタマイズで楽しめる！

Cacao ICE BOWL

STEP 1：まずはベースのアイスを選択



STEP 2：好きなフルーツとアクセントを選んで、カカオソースで仕上げ



特長：3つの産地の「Cacao ICE」とフルーツの組み合わせを選び、お好みのフルーツと、ラムレーズン、オレンジピールなどのアクセントを組み合わせ、さらに3つの産地からカカオソースを選んで、自分好みにカスタマイズした「Cacao ICE BOWL」。自分ならではの食べ方を見つけて、「Cacao ICE」をもっと楽しんでみてはいかがでしょうか？

価格：880円（税抜800円）

■ LOTTE DO Cacao STORE公式HP

<https://www.lotte.co.jp/products/brand/docacao/shop/>