



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」

株式会社ロッテ  
2024年2月5日（月）

プレスリリース

渋谷カカオ専門店「LOTTE DO Cacao STORE」が関東5箇所へキッチンカーで出張

## おでかけのお供にぴったりなトレンドスイーツ・チュロスの販売や 身近なカカオからサステナブルな取り組みを学ぶワークショップも

2024年2月11日（日）～3月31日（日）の週末9日間開催！

株式会社ロッテ（代表取締役社長執行役員：牛腸栄一）が展開する、チョコレート事業の知見を集結させたカカオ専門店「LOTTE DO Cacao STORE」は、2024年2月11日（日）～3月31日（日）の間の週末9日間、渋谷・南千住・豊洲（東京都）、武蔵小杉（神奈川県）、幕張（千葉県）の5拠点にて、キッチンカーキャラバンを開催いたします。各所をキッチンカーで巡り、おでかけのお供にぴったりなチュロス「DIPPING Cacao CHURROS」と「Cacao HOT LATTE」の出張販売をはじめ、サステナブルなカカオの取り組みを学ぶワークショップを行います。カカオハスクで染めたネクタイ生地の端布を使った缶バッチづくりやカカオクイズを通して、身近なカカオから学び、体験することができます。さらに、あまり知られていない「カカオマス」の試食なども実施。「LOTTE DO Cacao STORE」のカカオへのこだわりやサステナブルな取り組みを体験いただけます。



※画像はイメージです



※画像はイメージです

『カカオに携わるすべてが幸せであってほしい』という思いで取り組みをスタート  
“カカオを体験”することでサステナブルを考えるきっかけに



「ロッテでは、『カカオに携わるすべてが幸せであってほしい』という、たった一つの思いから「LOTTE DO Cacao」の取り組みをスタートしました。パプアニューギニアに「カカオ研究農園」を作り、現地の方々に協力いただきながらカカオを作ったり、発酵や乾燥などの研究を進めていくうちに、現地の方々との取り組みをより多くの方に知っていただきたいと、チョコレートやカカオのアップサイクルの商品の販売をいたしました。そして、よりカカオを身近に感じていただくためには実際に「体験」できる場所が必要だと感じ、渋谷にLOTTE DO Cacao STOREをオープンさせ、現在に至っています。

ただ、どうしても渋谷という1店舗であるため、体験いただけるお客様の数は限られてしまいます。そこで、1人でも多くの方にカカオを感じていただけるよう今回キッチンカーの出店を決めました。ただメニューを販売するのではなく、「カカオを体験」いただくために、DIPPING Cacao CHURROSの容器にはカカオハスクを使用し、カカオハスクで染色した生地の端切れを活用した缶バッチ体験など、カカオやサステナブルを考えるきっかけになる場になっていただけたら嬉しいなと思っています。

## 開催概要

- イベント概要 : LOTTE DO Cacao STORE キッチンカー・キャラバン
- 日時・場所 : ①2024年2月11日(日) 11:00~19:00  
渋谷スクランブルスクエア1F アーバン・コア (東京都渋谷区渋谷二丁目24番12号)  
②2024年3月2日(土)~3日(日) 各日11:00~19:00  
LaLaテラス南千住 (東京都荒川区南千住4-7-2)  
③2024年3月9日(土)~10日(日) 各日11:00~19:00  
ららテラス 武蔵小杉 (神奈川県川崎市中原区新丸子東3丁目1302番)  
④2024年3月16日(土)~17日(日) 各日11:00~19:00  
三井アウトレットパーク 幕張 (千葉県千葉市美浜区ひび野2丁目6-1)  
⑤2024年3月30日(土)~31日(日) 各日11:00~18:00  
豊洲公園 (東京都江東区豊洲二丁目3番6号)
- 提供メニュー : 「DIPPING Cacao CHURROS」 600円 (税込)  
: 「Cacao HOT LATTE」 450円 (税込)
- 参加費 : ワークショップは全て参加無料

※その他にも店舗で取り扱っている物販商品を販売いたします。  
※LaLaテラス南千住では「Cacao HOT LATTE」の販売はございません。

## 開催ワークショップ

### カカオハスクで染めたネクタイ生地の端布を使った缶バッチづくり

CACAO TIEを制作した際に出た端布を、カカオハスクを有効活用した環境に優しいボカニカルダイ※で染色した生地を使用します。お子様にも簡単に、かつ短時間で体験いただけるワークショップです。

※環境に負荷をかけない、日本古来の草木染めを進化させた独自の染色技術



#### ▼開催時間 (予定)

- ・渋谷アーバンコア : 2024年2月11日(日) 11:00~19:00
- ・LaLaテラス南千住 : 2024年3月2日(土)~3日(日) 各日11:00~19:00
- ・ららテラス 武蔵小杉 : 2024年3月9日(土)~10日(日) 各日11:00~19:00
- ・三井アウトレットパーク 幕張 : 2024年3月16日(土)~17日(日) 各日11:00~19:00
- ・豊洲公園 : 2024年3月30日(土)~31日(日) 各日11:00~18:00

### みんなで学ぶカカオクイズ

サステナブルなカカオの取り組みを学ぶクイズ。ディスプレイテーブルに並ぶもの(アルコールスプレーやスタッフ着用のユニフォームなど)を見て、どれがカカオからできているものかを当てていただきます。正解したら好きな色の「LOTTE DO Cacao Store」ステッカーをプレゼントします。



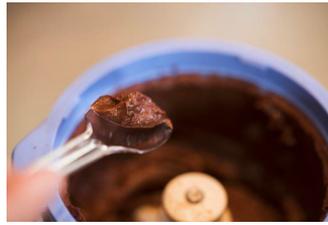
#### ▼開催時間 (予定)

- ・渋谷アーバンコア : 2024年2月11日(日) 11:00~19:00
- ・LaLaテラス南千住 : 2024年3月2日(土)~3日(日) 各日11:00~19:00
- ・ららテラス 武蔵小杉 : 2024年3月9日(土)~10日(日) 各日11:00~19:00
- ・三井アウトレットパーク 幕張 : 2024年3月16日(土)~17日(日) 各日11:00~19:00
- ・豊洲公園 : 2024年3月30日(土)~31日(日) 各日11:00~18:00

## 「カカオマス※」って何？チョコレートの主原料「カカオマス」試食体験

LOTTE DO Cacao STOREで使用している、カカオグラインダーで挽いた「カカオマス」の試食を提供します。  
あまり知られていない「カカオマス」の濃厚で奥深い味わいを感じていただき、カカオへのこだわりをお伝えします。

※カカオニブ（カカオ豆の胚乳部分）をすりつぶしたもので、チョコレートの主原料となるもの。



### ▼開催時間（予定）

- ・渋谷アーバンコア：2024年2月11日（日）11:00～19:00
- ・LaLaテラス南千住：2024年3月2日（土）～3日（日）各日11:00～19:00
- ・ららテラス 武蔵小杉：2024年3月9日（土）～10日（日）各日11:00～19:00
- ・三井アウトレットパーク 幕張：2024年3月16日（土）～17日（日）各日11:00～19:00
- ・豊洲公園：2024年3月30日（土）～31日（日）各日11:00～18:00

## 主な販売商品

### DIPPING Cacao CHURROS

価格：600円（税込）

トレンドスイーツであるチュロスオリジナルのカカオソースにディップする「DIPPING Cacao CHURROS」。

ガーナ、パプアニューギニア、インドネシアの産地の異なる3つのカカオから生まれたソースを特別にご用意しました。サクッとしたチュロスにオリジナルのかカカオソースをたっぷりつけてお楽しみください。また、カカオハスク（カカオ豆の皮）素材のオリジナル容器を使用し、環境にも配慮しています。



## ～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～「LOTTE DO Cacao STORE」について

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生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）

## ～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～LOTTE DO Cacaoとは

ロッテのチョコレート事業は、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年から開始した「LOTTE DO Cacao」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。

2023年は、原料であるカカオ豆の生産をパプアニューギニア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」、アップサイクルの取り組みとしてカカオハスクを有効活用したロッテ初となるクラフトジン「CACAO GIN」、ボタニカルダイという環境に優しい染色方法で絹糸を染色し織りあげたネクタイ「CACAO TIE」などを発売しました。今後もより多角的で、既存事業に縛られない実験的な取り組みを行ってまいります。

将来的には、「LOTTE DO Cacao」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。



### **LOTTE DO Cacao**

カカオの可能性を最大限広げ  
人々のウェルビーイングや  
持続可能な社会に貢献することへの挑戦

### **各種商品展開**

カカオの新たな魅力を発信する  
イノベーティブな商品開発

### **店舗展開 (LOTTE DO Cacao STORE)**

ロッテグループのチョコレートへの知見を生かした  
“カカオの新たな魅力”の情報発信を行う場所