



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」

プレスリリース

Ghana

株式会社ロッテ

2024年4月10日（水）

【ロッテ「ガーナ」60周年記念 日韓共同プロジェクト】

60周年を迎えたガーナと菓菓が出会い、ここでしか食べられない“ニュートロ”スイーツに！

「Ghana CHOCOLATE HOUSE」

今年で誕生60周年

ガーナ

韓国の伝統菓子

菓菓(ヤックア)

大人気チーズケーキ専門店

A WORKS

4月23日（火）～5月12日（日）の20日間、表参道に期間限定でオープン！



株式会社ロッテ（代表取締役社長執行役員 中島英樹）が展開する「ガーナチョコレート」が今年発売60周年を迎えました。これを機に、「ハッピーは、チョコレートから。」という新スローガンのもと、お客様のハッピーに寄り添い、ガーナを通して様々な場面で笑顔になれるような取り組みを実施します。その一環として、2024年4月23日（火）～5月12日（日）の間、表参道・ペーカリーカフェ426（渋谷区神宮前4-26-18 原宿ピアザビル 1F/M2F）に期間限定でポップアップストア「Ghana CHOCOLATE HOUSE」をオープンします。

本ストアは日本と韓国のロッテの共同プロジェクトとして実施しており、2024年3月9日（土）から4月7日（日）の間、韓国・ソウルで先行して展開した「Ghana CHOCOLATE HOUSE」は、初日から9日間で9,000人が来訪するなど、大盛況のうちに終了しました。今回のプロジェクトは、日韓の共通テーマ「四季」にあわせたメニューを展開します。

表参道にオープンする本ストアでは、長蛇の列が絶えない大人気チーズケーキ専門店「A WORKS」とコラボレーション。日本で60周年を迎えたガーナと、韓国で昔から愛されている「菓菓（ヤックア/ヤッカ）」を組み合わせ、“Ghana meets 菓菓”というコンセプトのもと、ニュー（NEW）とレトロ（RETRO）が融合した、“ニュートロ”スイーツを提供します。

見た目も味わいも菓菓をテーマにした、新感覚な「ガーナチーズケーキ meets 菓菓！」や、「四季」をイメージした、見た目も味わいも華やかな「ガーナソフト meets 菓菓！」など、日韓共同プロジェクトならではの、ここでしか味わうことのできない新しいチョコレートスイーツをお楽しみいただけます。さらに、店内では、自分だけのオリジナルの菓菓をDIYできる「デコガーナ meets 菓菓！」や、60年間のガーナの軌跡と想いを振り返るヘリテージゾーンなど、新しく、楽しいチョコレート体験を多数ご用意しています。

ガーナはこれからも、チョコレートの新しい楽しみ方で、新しいハッピーを生み出すために、チャレンジし続けていきます。

<ガーナ×菓菓×A WORKS> ここでしか味わえない“ニュートロ”スイーツ

■「Ghana CHOCOLATE HOUSE」コンセプト

日本の「Ghana CHOCOLATE HOUSE」のコンセプトは“Ghana meets 菓菓”。今年60周年を迎えた「ガーナ」と、韓国の伝統菓子「菓菓」を組み合わせた新しいチョコレートスイーツを、大人気チーズケーキ専門店の「A WORKS」と共に開発。3種のメニュー展開を通じ、多様な顔を持つ「菓菓」を様々な解釈でアップデートした、特別な“ニュートロ”スイーツをお楽しみいただけます。

Ghana meets 菓菓!



こんなガーナ、はじめて。こんなチーズケーキも、はじめて。

ガーナチーズケーキ meets 菓菓！

A WORKS
コラボメニュー

価格：700円（税込）

A WORKSのシグネチャーメニューであるチーズケーキを、菓菓の特徴であるスパイスを使用しつつ、ガーナのなめらかな口どけとマッチするようなレシピにアップデート。濃厚な味わいのガーナチーズケーキに、菓菓のシナモンとハチミツ、レモンがふわりと香ります。そして、「せっかくなら、見たことのない菓菓スイーツをご提供したい！」という想いから、オリジナルの「菓菓型」を開発し、味わいだけではなく、形までまるごと菓菓を再現しました。



どの季節がいちばん好き？ どの味わいがいちばん好き？

ガーナソフト meets 菓菓！

A WORKS
コラボメニュー

価格：600円（税込）

ガーナの濃厚な味わいが感じられる、可愛い見た目の太巻きソフトクリーム。本ストアの日韓共通テーマである「四季」をイメージした「春」「夏」「秋」「冬」それぞれのフレーバーをご用意しました。華やかな見た目と味わいを存分にお楽しみいただける商品となっています。

▼フレーバー

春 いちご・ミルク / 夏 とうもろこし・岩塩

秋 りんご・紅茶 / 冬 バナナ・キャラメル

材料は、ガーナと菓菓と、あなたらしさ。

デコガーナ meets 菓菓！

価格：+300円（税込）

DIY体験所要時間：約60分



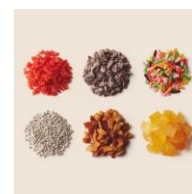
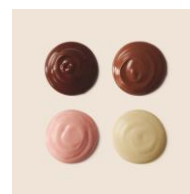
ガーナと菓菓を組み合わせるとオリジナルの菓菓が作れる体験。

①菓菓、②チョコソース、③トッピング、④アクセントパウダーの

4つの素材を用いて、あなただけのオリジナルの菓菓をお作りいただけます。

※A WORKSコラボメニューをご注文の方のみ、セットでご購入・ご体験いただけます。

セット提供のみ



※各メニュー写真はイメージです。

菓菓（ヤックア/ヤッカ）とは

菓菓とは、一般的に、小麦粉にハチミツやシナモンを混ぜ合わせた生地を油で揚げた、韓国の伝統的なお菓子。韓国では古くからおやつとして、また先祖のお供え物やお正月などの祝い事のお菓子として食べられてきた。韓国では近年、伝統菓子が若者の間で流行しており、その筆頭格が菓菓。人気が高じて今では新定番となり、お土産としても人気を博しているのみならず、近年では「進化系」の菓菓や、菓菓をアレンジしたスイーツも韓国でトレンドに。



“ニュートロ”とは

ニュー（NEW）とレトロ（RETRO）を組み合わせで作られた造語で、昔ながらの文化と、新しい文化を融合させて、伝統を現代風にアップデートするムーブメントを差す。スイーツのみならず、ファッション・ビューティー・アイドルなど様々なジャンルで、少し懐かしい雰囲気がある伝統を現代風にアップデートし、ポップにした“ニュートロ”文化は韓国を筆頭に人気を博している。

「Ghana CHOCOLATE HOUSE」について

■「Ghana CHOCOLATE HOUSE」店舗イメージ

ご来店いただく皆様に、ガーナを通したプレミアムな体験をお届けしたい、という想いのもと、ガーナのブランドカラーを用いつつ、プレミアムな体験を象徴するような、クラシックな印象の外観でお出迎えます。店内は、外観と同じガーナのブランドカラーと、チョコレートカラーで統一し、皆様にお寛ぎいただけるような空間を意識しました。



※画像はイメージです。

■フォトジェニックなヘリテージゾーン

店内には、ガーナの60年の歩みを見ることができるヘリテージゾーンを設置します。1964年のガーナの発売から今に至るまで、ガーナが皆様にハッピーをお届けしてきた歴史を、店内の雰囲気と合わせたポスターで展示いたします。



「1ミリのさらに1000分の1」へのこだわり。

想像してみてください。1mmを、1000等分した大きさ……それは、ガーナがこだわる、チョコレートの粒子の単位！

ロッテにしかできない特許取得済の製法で、ミクロ単位まで粒子を粉砕。ガーナならではのなめらかな口だけは、こうしてできているんです。



これまでもこれからも、真っ赤なガーナ。

板チョコといえば茶色いパッケージ、が常識だった時代に、あえて真っ赤なパッケージで発売したガーナ。そこには、本物のチョコレートのおいしさでみんなを幸せにしたいという、開発当初からチョコレートと本気で向き合ってきたロッテの情熱が込められています。これからも、真っ赤なガーナが、みんなにハッピーを広げていきますように。



1964	1974	1994	1998
1999	2000	2001	2003
2008	2012	2013	2020

URL : <https://www.lotte.co.jp/products/brand/ghana/kuchidoke/#event>

ポップアップストア実施に向けた想い

■『「ハッピーは、チョコレートから。」を体現した本ストアで、新しいガーナの楽しみ方をぜひ体験してみてください』（成田）

「ハッピーは、チョコレートから。」を体現したポップアップストアを展開いたします。ガーナと菓葉が出会って、新しく楽しいチョコレートスイーツが生まれる、そんなガーナと菓葉による楽しさの広がりをイメージして“Ghana meets 菓葉”というコンセプトにいたしました。A WORKSさんにもご協力いただき、今までにない新しい、ワクワクするスイーツをご用意できたと思っています。新しいガーナの楽しみ方を体験いただける「Ghana CHOCOLATE HOUSE」で、新しいハッピーをぜひご体験してみてください。

（株式会社ロッテ 成田彩子）

■「ガーナと菓葉のコラボで、今まで見たことのないスイーツ作りにチャレンジしました」（船瀬氏）

「今回は、“Ghana meets 菓葉”というコンセプトのもと、2種類のスイーツを開発しました。「ガーナチーズケーキ meets 菓葉！」は、「今までに見たことのないスイーツを作りたい」という思いから、韓国のカフェ等でもよく見かける、菓葉を添えただけのスイーツではなく、菓葉の形をしたスイーツに新たにチャレンジしました。生地のお土台は、菓葉のレシピをもとに、チーズケーキに合う風味にとことんこだわって作りました。ガーナのなめらかな口どけと濃厚な味わい、そしてA WORKSらしさを感じていただきたいです。「ガーナソフト meets 菓葉！」は、日韓共通のテーマである「四季」をフレーバーで表現しました。春夏秋冬、それぞれ見た目も味わいも異なるので、ぜひお好みの“季節”を見つけてみてください。」（チーズケーキカフェ「A WORKS」店主 船瀬 洋一郎氏）

■「“ニュートロ”文化の流行の流れで、菓葉をはじめとする韓国の伝統菓子は若者にも人気です」（高井氏）

トレンドのサイクルがものすごく速い韓国。その中でも、ファッションやアイドル、その他の文化なども含めて、少し懐かしい雰囲気がある伝統を現代風にアップデートし、ポップ・カジュアルにした「ニュートロ」文化は、ここ数年変わらず人気を集めています。その流れで、昔ながらの食べ物や服装を現代風にアレンジしたものが若者の間でもブームになっていて、菓葉をはじめとする韓国の伝統菓子が若者の間で流行しています。その筆頭格である菓葉は、韓国の至るところで見かけますし、日本の観光客の中ではお土産の新定番としても定着しています。（韓国トレンドライター 高井 香子氏）

チーズケーキカフェ「A WORKS」

チーズプロフェッショナルの資格を持つチーズケーキ研究家、船瀬洋一郎がオーナーを務めるチーズケーキ専門店。東京・学芸大学にお店を構え、月3回のみオープン。毎月様々な個性あふれるケーキを提供し、そのレシピは300種類以上。TV・雑誌など数々のメディアに取り上げられ、最近はレシピ監修や様々な企業とのコラボが絶えない。

<Instagram> <https://www.instagram.com/gakudai.aworks/>



店舗概要

■店舗概要

名称：Ghana CHOCOLATE HOUSE（読み方：ガーナチョコレートハウス）

所在地：東京都渋谷区渋谷区神宮前4-26-18 原宿ピアザビル1F/M2F

営業日：2024年4月23日（火）～5月12日（日）

営業時間：11:00～18:00

アクセス：明治神宮前駅徒歩1分

CHOCOLATE HOUSE
A PLEASURABLE MOMENT FOR ALL BY Ghana

韓国での「Ghana CHOCOLATE HOUSE」の反響について

2024年3月9日（土）から4月7日（日）の間、韓国・ソウルでは「Ghana CHOCOLATE HOUSE」を先行して展開。初週末の3月9日（土）、10日（日）には約2,500人の訪問客が集まり、初日から9日間の累積で9,000人が訪問。大反響を呼びました。



「Ghana」について

とろける口どけのチョコレート「ガーナ」。1964年、本場であるスイスのチョコレートを超える味を目指して開発、発売。その想いを赤いパッケージに託し、母の日やバレンタインなど、様々なハッピーに向けて、そっと背中を押すような、気持ち高まる美味しさをお届けしてきました。60周年という節目の年を新たな一歩とし、さらにハッピーを広げていきたいという想いのもと、「ハッピーは、チョコレートから。」という新しいスローガンとともに様々な取り組みを展開してまいります。

ハッピーは、 チョコレートから。

包み紙を破る時から、ワクワクする。

口に入れた瞬間、おいしさがとろける。

友達や家族と、一緒に笑顔になれる。

チョコレートがくれるささやかでハッピーな瞬間は、
今の時代、ますますかけがえのないものになっています。

1964年、私たちは本場スイスを超える味を目指して、

ガーナミルクチョコレートを発売。

その熱い想いを、赤いパッケージに託しました。

以来、母の日やバレンタインなど、
様々なハッピーに向けてそっと背中を押すような、

気持ち高まるおいしさをお届けしてきました。

今年60周年。私たちはこれからも、多彩なガーナで

人から人へ、ハッピーを広げていきます。

チョコレートの新しい楽しみ方で、新しいハッピーを

生み出すために、チャレンジし続けていきます。



60TH
Anniversary