



チョコレート

アイス

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

2025年12月23日（火）

“ピンク色のガーナ”が今年も登場

物価高におけるバレンタインの手作り需要 & SNS映えにも！

『ガーナピンクチョコレート』

1月6日（火）より全国で期間限定発売

株式会社ロッテ（東京都新宿区、代表取締役社長執行役員：中島英樹、以下ロッテ）は、とろけるくちどけのチョコレート「ガーナ」ブランドから、「ガーナピンクチョコレート」を1月6日（火）より発売します。「ガーナピンクチョコレート」は、ガーナホワイトにいちごパウダーを練りこみ、ミルク感と甘酸っぱい苺の味わいが楽しめます。さらにパッケージは苺をあしらったピンク色が映えるデザインで、苺の季節をかわいらしく演出します。

昨今、物価高の社会情勢が続く中、バレンタインシーズンでは、低価格で手作りチョコレートを楽しみたい方が多い若年層において手作り意向が伸長*しています。そのまま食べるだけでなく、手作りバレンタインとしてもぜひこの時期だけのガーナピンクチョコレートをお楽しみください。 * ロッテ調べ



【商品特長】

- ✓ ガーナホワイトにいちごパウダーを練りこみ、見た目にも鮮やかな季節限定のピンク色のチョコレートです。
- ✓ ガーナらしいなめらかな口どけとミルク感、甘酸っぱい苺の味わいを楽しめます。
- ✓ そのまま食べてもよし、手づくりスイーツに使ってもよし、鮮やかなピンク色で手作りスイーツをかわいく演出できます。

●商品名	ガーナピンクチョコレート
●発売日	2026年1月6日(火)
●発売地区	全国
●内容量	45g
●価格	オープン価格 ※想定小売価格248円前後(税込)

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』



ロッテおすすめアレンジレシピ「ピンクパレットチョコ」



材料・分量 (11cm×17cmのバット2枚分)

- ガーナピンク4枚 (180g/刻んでおく)
- 無塩バター12g
- <トッピング>
- バナナチップス適量
- フリーズドライストロベリー (ホール&フレーク) 適量
- ドライクランベリー、ドライブルーベリー適量

作り方

- 型はオープンペーパーを敷いておく
- ガーナピンクは50℃程度のお湯で湯せんをし、ゴムべらでゆっくりと混ぜて溶かす。完全に溶けたらバターを加え、よく溶かして混ぜる。
- 型に流し入れて平らにし、トッピングをバランスよくのせ、冷蔵庫で30分以上冷やし固める。※冷蔵庫の温度設定により固まる時間が異なります。
- 完全に固まったら型から出し、お好みの大きさに割る。保存は冷蔵庫で。

「ガーナチョコ&クッキーサンド 恋味いちご」も期間限定発売！

ロッテのチョコレート「ガーナ」ブランドから展開される「ガーナ アイス」。ガーナアイスシリーズから、いちご尽くしフレーバー「ガーナチョコ&クッキーサンド 恋味いちご」を1月5日（月）より発売します。パッケージはいちごをあしらったピンク色が映えるデザインで、いちごの季節をかわいらしく演出します。この時期だけの味わいをぜひお楽しみください！



【商品特長】

- 香ばしいクッキーと苺チップ入りチョコ、苺アイスの味わいがしっかりと楽しめます。
- クッキー部分は発酵バターを使用したこだわりのピンク色のクッキーです。チョコ部に苺チップを入れているので、苺の味わいをしっかりと感じられます。
- パッケージには、かわいらしいハート型の苺がデザインされています。

●商品名	ガーナチョコ&クッキーサンド 恋味いちご
●発売日	2026年1月5日(月)
●発売地区	全国
●種類別名称	ラクトアイス
●内容量	76ml
●価格	希望小売価格 194円(税込)