

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
2026年1月5日(月)

あったらいいなの妄想が現実に！？ 「まるでホイップクリームを直飲み!?’できる“飲むアイス”！ 『クーリッシュ ホイップクリーム』

2026年1月12日(月)より全国発売

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)は1月12日(月)に、“飲むアイス”の「クーリッシュ」ブランドから、『クーリッシュ ホイップクリーム』を発売します。誰もが一度は夢見た(?)「まるでホイップクリームを直飲み!?’という疑似体験ができる、新作クーリッシュです。ホイップクリームらしいミルク感のある味わいを目指して、乳脂肪分を4.3%配合した「アイスマルク」グレードに仕立てました。ホイップクリームらしい甘さを、微細氷で後味スッキリ最後まで飽きずに飲み切れる、冬の家中シーンにピッタリな味わいです。「クーリッシュ」公式SNSでは“本当にこんな商品あったらいいな”を「#妄想パッケージ」として発信しており、『クーリッシュ ホイップクリーム』は過去投稿した「#妄想パッケージ」の中でもフォロワーから反響の大きかったパッケージのひとつで、今回“妄想”が現実となる形で商品化を果たしました。まるで本物のホイップクリームを飲んでいるような、「禁断の味」をぜひお楽しみください。



●商品名	クーリッシュ ホイップクリーム
●発売日	2026年1月12日(月)
●発売地区	全国
●種類別名称	アイスマルク
●内容量	135ml
●価格	希望小売価格194円(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」



<商品特長>

1. ワンハンドで楽しめる“飲むアイス”です。微細氷入りのスッキリとした甘さと、なめらかな食感が楽しめます。
2. ホイップクリームらしい甘さを、微細氷で後味スッキリ最後まで飽きずに飲み切れて、冬の家中シーンにピッタリな味わいです。
3. ホイップクリームらしいミルク感のある味わいを目指して、乳脂肪を4.3%配合した「アイスマルク」グレードに仕立てました。
4. まるで本物のホイップクリームを飲んでいるような、ふわっとした食感を楽しめます。
5. 「クーリッシュ」の微細氷は、季節や味によってサイズを使い分けており、今回はよりなめらかな食感を楽しんでもらいたく、通常品より小さい微細氷を使用しました。

※クーリッシュはアイスなので、一度溶けたものを再び凍らせると品質が変わります。

「クーリッシュ」公式SNSの「#妄想パッケージ」企画から商品化！

「クーリッシュ」公式SNSでは“本当にこんな商品あったらいいな”を「#妄想パッケージ」として発信しています。そんな「#妄想パッケージ」の中から反響の大きかった4品の試飲会を2025年5月に実施し、試飲品の中にもあった『クーリッシュ ホイップクリーム』が今回商品化を果たすことができました。今後の「#妄想パッケージ」もぜひチェックしてください！

「#妄想パッケージ」試飲会について詳細はこちら：

<https://www.lotte.co.jp/products/brand/coolish/article/contents/055/>

2025年3月「クーリッシュ」公式SNSに投稿した「#妄想パッケージ」での『クーリッシュ ホイップクリーム』



『クーリッシュ ホイップクリーム』発売記念Xキャンペーン実施！

『クーリッシュ ホイップクリーム』の発売を記念して、クーリッシュ公式Xアカウントでプレゼントキャンペーンを実施します。ぜひご参加ください！



■応募期間

2026年1月5日(月)10:01～1月18日(日)23:59まで

■応募方法

- ①クーリッシュ公式Xアカウント「@lotte_coolish」をフォロー
- ②応募期間中に、本公式アカウントより配信される本キャンペーンの対象投稿をリポスト

■賞品

抽選で合計30名様に『クーリッシュ ホイップクリーム』10個をプレゼント

■詳細

クーリッシュ公式Xアカウント URL: https://x.com/lotte_coolish

【キャンペーンに関するお問い合わせ】

お問い合わせ先メールアドレス: coolish@ad-vance.co.jp

受付期間 2026年1月5日(月)～2月20日(金)

※土・日・祝日除く 10:00～17:00(受信は24時間)

※写真は味のイメージです。

応募締切 ▶ 2026年1月18日(日)23:59

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」



可能性は無限大！？『クーリッシュ ホイップクリーム』を使った アレンジレシピをご紹介します！

【あんぱんクーリッシュ】

「クーリッシュ」をあんぱんに注入するだけ！
あんこと『クーリッシュ ホイップクリーム』の甘さが
合わさって、背徳感ある味わいに…！？

<材料>

あんぱん 1個

クーリッシュ ホイップクリーム 適量

<つくりかた>

あんぱんに「クーリッシュ」を注入したら完成！
(たっぷり入れるのがおすすめ！)



※画像はイメージです

【パイリッシュ】

「パイの実」×「クーリッシュ」のコラボレシピ！
アイス研究家シズリーナ荒井さん考案の電子レンジ
でかんたんに行える熱冷スイーツです！

<材料>

パイの実 適量

クーリッシュ ホイップクリーム 適量

<つくりかた>

- ①「パイの実」を箱から取り出し、平皿に並べる
- ②ラップをかけずに、電子レンジで温める
- ③最後に「クーリッシュ」をたっぷりかけて完成！

加熱時間は機種により異なります。

目安時間：標準7個・500Wで45秒 ・600Wで35秒

※加熱時は、様子を見ながら調整してください

※加熱後は、皿、パイ生地、中のチョコが厚くなっている場合があるので、注意
してお取り扱いください



※画像はイメージです

他にも「クーリッシュ」ブランドサイトでは、「クーリッシュ」を使った超かんたんアレンジレシピ「食うリッシュ」レシピを動画で紹介中です。お菓子と組み合わせでかんたんスイーツにも！食事のトッピングにも！料理の材料にも！クーリッシュの無限の可能性をぜひ体感してください！
(サイトでの紹介は「クーリッシュ バニラ」でのアレンジレシピがメインとなります)

URL: <https://www.lotte.co.jp/products/brand/coolish/recipe/>