

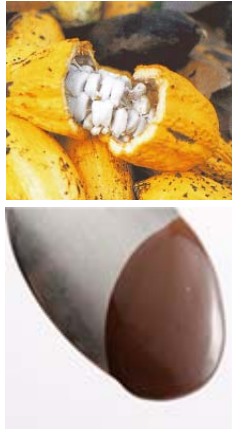
# 創業60周年記念商品 第4弾!! 『ルーツ・オブ・ロッテ』資料

## ロッテチョコレート誕生まで

### 「チョコレートは味の芸術品」

- 当時(1964年)の国内のチョコレートは、アメリカ式の軽い味わいのものが主流
- 製造設備や機械は整備できて、幾百年もの伝統を誇るヨーロッパのチョコレート製造技術はどうにもならなかった
- カカオ豆・ミルク・カカオバター・砂糖の配合分など、チョコレートの製造方法はどの大手メーカーも門外不出の秘密扱いとされていた

ヨーロッパのチョコレートに匹敵する「本物のおいしさ」を実現させるためには、ヨーロッパのチョコレート作りの伝統の中に生まれ育った優秀な技術者が必要だった



## マックス・ブラック氏①:プロフィール

### 「ロッテチョコレートの生みの親」

- 1921年スイス生まれ
- チューリヒ大学機械科卒業後、スイス・オーストリア・フランスなどのチョコレート工場技師として活躍
- 工場長としての経験も深く、欧州チョコレート界の権威として高い評価を獲得



## マックス・ブラック氏②:味の追求

### 「日本人に合うチョコレートとは？」

高品質なカカオをはじめ、選りすぐりの原料を使用することにより、風味豊かなチョコレートを目指した。

中でも「なめらかさ」にこだわり、味にこだわりのある日本人の舌を満足させた。



## マックス・ブラック氏③:第1号誕生

### 「ロッテチョコレートの原点」 ～初期ガーナミルクのおいしさ～

カカオの香りとミルクのコク、砂糖の甘さが絶妙にマッチしたおいしさを実現。



## マックス・ブラック氏④:人間性

### 「一貫した製造信念」

#### <マックス・ブラックス氏 エピソード:“チョコレートは生きもの”>

- ①チョコレートは、出来上がって梱包された後、エージング倉庫で約3週間かけて熟成させなければならない
- ②しかし、卸店から催促を受けた営業部門は待てずに「早く渡してくれ」という要望をブラックス氏に出す
- ③ブラックス氏から営業部門への返答  
「チョコレートは生きものだ。管理が悪ければ死んでしまう」

