

【商品パッケージ】新パッケージ「プルカット機能」について



4本入りの個包装タイプ



包装紙を引っ張る



手を汚さずに食べられます

スタイリッシュ&スマートにチョコレートタイムを演出

【ロッテ浦和工場概要】



第四工場

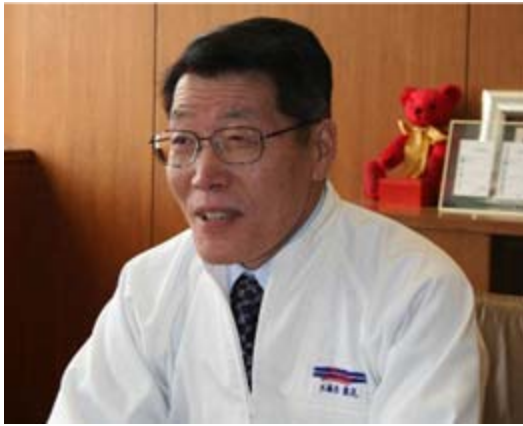
『ガーナミルク』を中心としたチョコレート全体の安定供給を目指し、生産設備の増強を図るために第四工場建設。

第一工場：1964年に完成。板チョコなどを製造

第二工場：1965年に完成。チョコ菓子などを製造

第三工場：1972年に完成。アイスクリームを製造

コメント①:ロッテ 浦和工場 工場長



浦和工場 執行役員
工場長 鶴見利信

この度、主力商品の「ガーナミルク」を中心としたチョコレート全体の安定供給、そして今までにない新商品を導入することを目指し、浦和第四工場を建設しました。最新鋭の設備、技術による徹底した衛生管理のもと、日本全国のお客さまに高品質な製品をお届けします。浦和第四工場初めての新商品「シャルロッテ・アイ」は、新工場でなければ生産できなかった商品です。手を汚さずにチョコレートを食べたいというお客さまのニーズに対応するため、引き出すとすぐに食べられるプルカット機能のあるパッケージを採用しました。今後もお客さまのニーズに沿った商品を生産していきます。

コメント②:ロッテ 浦和工場 施設担当者



浦和工場 施設部 技術一課
課長 門倉律雄

シャルロッテ・アイは細くて長いおしゃれなチョコレートがコンセプトです。この製品コンセプトは成型においても包装するにしても、あまりにも細く、長く、その能力の限界を超えたサイズで、これが避けて通れない一番大きな問題でした。再三にわたり各機械メーカーの設計者と打合せを重ね、何とか生産にこぎつけることが出来ました。包装機はこのサイズに特に配慮した新設計のドイツ製アルミ巻包装機と、国産の新設計の特殊カートナーを直接ドッキングさせた新包装システムです。苦勞して開発した包装機ですので機械メーカーもわれわれもフル稼働で生産が続いてほしいと考えています。

コメント③:ロッテ 商品開発担当者



商品開発部 ブランド担当
チョコレート企画室 浅倉康代

シャルロッテ・アイは構想から実際の商品化まで丸2年かかりました。「いいものを少しだけ」食べたいというお客さまのニーズに、今の時代にあった新しいスタイルでお応えするため、品質はもちろん、パッケージ形態、デザインと細部に渡って注力しました。現実には今までに経験したことのない課題もたくさんあり、何度も壁にぶち当たりながら、研究や工場のたくさんの協力を得て、ようやく商品化できました。常に新しいものを生み出そうとする、ロッテ魂に支えられてこそ実現できた商品です。これから10年、20年と長く愛され続ける商品に育てていくことが、これからの私の仕事です。