



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

株式会社ロッテ
2019年10月8日(火)

愛媛県×宇和島プロジェクト×ロッテ！

柑橘由来とカカオ由来のポリフェノールが入ったチョコで新たなブリ開発に着手

「ポリフェノールショコラブリ^{※1,2}」を開発

- ※1. ポリフェノールショコラ入りのエサを水揚げ1週間前から与えています。
 ※2. 通常のエサと、いよかんオイル・チョコパウダー入りのエサを併用しています。



3者で握手

左から、宇和島プロジェクト・木和田社長、愛媛県営業本部 八十島(やそしま)本部長、ロッテ広報部・岡林課長



ブリの切り身。本企画で開発するブリについて、味や血合の変色度合いを確認します。

株式会社ロッテ(本社:東京都新宿区。以下、ロッテ)は、愛媛県と株式会社宇和島プロジェクト(本社:愛媛県宇和島市。以下、宇和島プロジェクト)と協力して、ロッテで製造・販売しているチョコレートを使用した「ポリフェノールショコラブリ」を開発する取組みを始めます。この3者が協力した取組みは初めての事です。

宇和島プロジェクトでは、2012年4月からみかんをエサの一部に使用した「みかんブリ」を、2019年2月からチョコレートをエサの一部に使用した「チョコブリ」を開発して販売しております。ロッテのチョコレート、ポリフェノールショコラには柑橘由来とカカオ由来のポリフェノールが含まれており、その共通性から今回の取組みにつながりました。そして、県内の優れた食材を全国に発信している愛媛県が共同企画に参画し、魚嫌いの方や子どもにも食べやすいブリを開発し、地域活性化につなげていきたいと考えております。

また今後は、ロッテ中央研究所におけるブリの分析や官能評価、「ポリフェノールショコラブリ」が当たるキャンペーンの実施、レストランにおけるメニューの開発、流通での販売などの取組みを3者共同で検討しています。

【この件に関するお問い合わせ先】

■一般の方からのお問い合わせ先

株式会社ロッテ

●TEL: 0120-302-300(フリーダイヤル)

■報道各位からのお問い合わせ先

株式会社ロッテ 広報部 担当: 水野、三輪

●〒160-0023 東京都新宿区西新宿3-20-1

●TEL: 03-5388-5617 ●FAX: 03-3378-6199

●E-mail: kouhou@lotte.co.jp



社名の由来である
“若きウェルテルの悩み”のヒロイン
「シャルロット」

今後の展開①「ロッテ中央研究所におけるプリの分析や味覚評価」

ロッテ中央研究所では、菓子やアイスなどにまつわる分析・評価を行っております。今回「ポリフェノールショコラ プリ」に対して、①官能評価と②分析評価を実施する予定です。

①官能評価

普通のプリなどとの比較を実施。血合と血合以外の部分に分けて、生臭さの度合いなどを評価。

②分析評価

プリの血合の変色確認を科学的に行う予定。



ロッテ中央研究所での対談風景
左から、宇和島プロジェクト・石崎専務・
木和田社長、ロッテ中央研究所・芦谷所長

今後の展開②「ポリフェノールショコラ プリ」のプレゼントキャンペーン

今回開発された「ポリフェノールショコラ プリ」を味わっていただくため、プレゼントキャンペーンを実施予定です。詳細は追って発表します。

今後の展開③「レストランや小売業での販売」

レストランにおいて「ポリフェノールショコラ プリ」を使用したメニューを提供する予定です。また小売業においても販売を検討しています。詳細は追って発表します。

愛媛県

愛媛県農林水産研究所水産研究センターでは、チョコレートに含まれるカカオポリフェノールが、プリの切り身の変色を大幅に遅らせることを可能とする新技術「チョコプリ」を開発し、その飼育方法については、宇和島プロジェクトと共同で、特許を出願しています。現在、宇和島プロジェクトが生産する「チョコプリ」は、愛媛県が誇る「愛のくに えひめ営業本部（八十島一幸本部長）」と連携して、国内外での売り上げを伸ばしています。



愛媛県

宇和島プロジェクト

本社：愛媛県宇和島市、代表者：木和田権一。

2012年4月からみかんをエサの一部に使用したみかんプリを生産・販売し、また2019年2月からチョコレートをエサの一部に使用したチョコプリを開発して販売しています。プリは通常、血合が2日ほどで茶色に変わりますが、みかんプリは4日・チョコプリは5日たっても変色しません（冷蔵の場合）。共同開発した愛媛県によると、ポリフェノールが色素の酸化を抑えるといいます。



ロッテ「ポリフェノールショコラ」

ロッテで製造・販売しているチョコレートで、カカオ由来と、苦みの少ない柑橘由来のポリフェノールを配合することで、おいしくポリフェノールたっぷり（※1）に仕上げました。現在発売しているポリフェノールショコラ〈ミルク〉（写真 左）はポリフェノールが2.6倍（※1.2）、ポリフェノールショコラ〈カカオ70%〉（同 右）はポリフェノールが5.0倍（※1.2）含まれています。

※1 柑橘とカカオの合計

※2 「チョコレート類のカカオポリフェノールに係る表示基準」における標準チョコレートと比較

