



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31日(木)

愛媛県×宇和島プロジェクト×ロッテ 共同企画！

柑橘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**を開発！

ポリフェノールショコラブリ※1,2は、切り身のぷりぷり感が高いことを確認！

ポリフェノールショコラブリが当たる！キャンペーンも開催！

※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。



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「ポリフェノールショコラ」を入れたエサを水揚げ1週間前から与えた「ポリフェノールショコラブリ」を開発しました。ロッテ中央研究所で評価を実施したところ、通常のブリと比べて、切り身のぷりぷり感が高く、魚独特の香り(生臭さ)が低いことを確認しました(詳細は2ページに記載)。またこの新たなブリが楽しめる「ポリフェノールショコラブリ」をプレゼントするキャンペーンを実施します(2019年11月5日(火)10:00から)。

宇和島プロジェクトでは、以前より「みかんブリ」や「チョコブリ」を開発・販売しています。一方、ロッテのチョコレートである「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います。その共通性から今回の取組みを開始しました。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ました。今回の取組みを通じて、魚嫌いの方やお子様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います。

「ポリフェノールショコラブリ」とは？

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います。ブリのエサに、いよかんオイルとチョコパウダーをまぜて育て、水揚げ1週間前からはポリフェノールショコラを入れたブリのことで。

【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」

ポリフェノールショコラ プリは切り身のぷりぷり感が高く、魚独特の香りが低いことを確認！

ポリフェノールショコラ プリ 官能評価結果(普通のプリとの比較)

評価日：2019年10月16日(水)～10月18日(金)

評価試料：①普通のプリ(通常のエサを与えたプリ) ②ポリフェノールショコラ プリ

上記両試料(解体3日後)とも、-40℃設定で1時間急速冷凍し、冷凍庫にて-25℃で保管し、評価2時間以上前から氷水で解凍した後に喫食評価を行いました。評価者にはどちらのプリか分からないように、3桁の数字でラベルしてランダムに提示しました。

評価者：ロッテ中央研究所 官能評価者 31名

すべての結果を解析に使用しました。

評価法：採点法(6段階評価およびラインスケール)

評価方法：1枚約15gを、血合と血合以外の部分に分けて喫食しました。

①まず、血合の部分を喫食し、「魚独特の香り(生臭さ)」の評価を行いました。

②次に、血合以外の部分を喫食し、「切り身のぷりぷり感(弾力・歯ごたえなどの食感)」の評価を行いました。

「切り身のぷりぷり感(弾力・歯ごたえなどの食感)」は6段階、「魚独特の香り(生臭さ)」はラインスケールで評価しました。

6段階の評価基準とは以下のとおりです。

①(全く)感じない ②非常に弱く(感じる) ③弱く(感じる)

④(はっきり)感じる ⑤強く(感じる) ⑥非常に強く(感じる)

また、「魚独特の香り(生臭さ)」については「普通のプリ」を100として「ポリフェノールショコラ プリ」と比較しました。

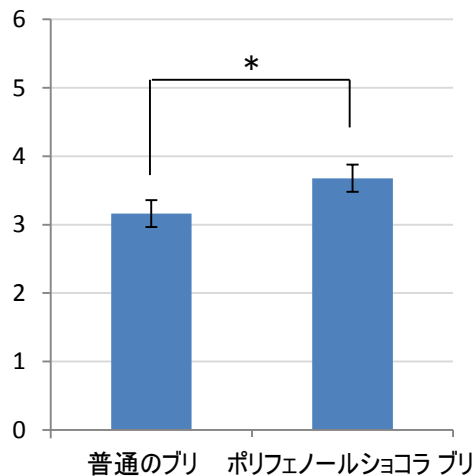
【結果】

「普通のプリ」よりも、「ポリフェノールショコラ プリ」の方が有意に

「切り身のぷりぷり感(弾力・歯ごたえなどの食感)」が高いこと、「魚独特の香り(生臭さ)」が低いことを確認しました。

切り身のぷりぷり感

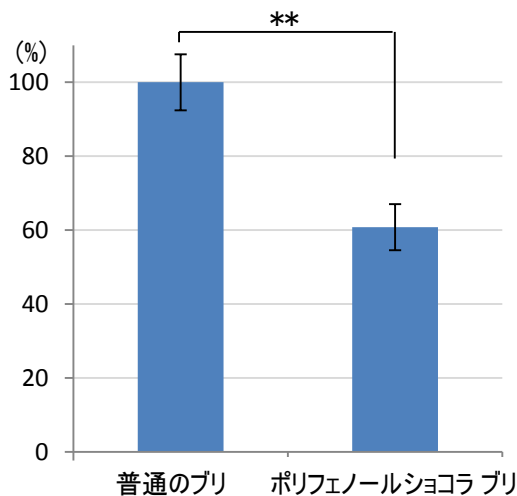
(弾力・歯ごたえなどの食感)



* ; $p < 0.05$
(対応のあるt検定)
n=31, 平均値±SE

魚独特の香り

(生臭さ)



** ; $p < 0.01$
(対応のあるt検定)
n=31, 平均値±SE



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」

ぷりぷりのポリフェノールショコラ プリが当たる！キャンペーンを開催

ポリフェノールショコラ プリが当たる！キャンペーン 概要



※写真はイメージです。
※プリ以外は賞品に含まれません。
※賞品の内容については予告なく変更になる可能性があります。
※賞品は冷凍で届きます。
※賞品は必ず加熱処理してお召し上がりください。
オススメの食べ方はプリしゃぶです。
※切り身はしゃぶしゃぶ用にスライスしています。
※賞品発送時期は2020年3月下旬頃を予定しております。
※賞品の賞味期限は2020年4月30日です。

キャンペーンサイト(<http://lotte-shop.jp/shop/e/echoburi/>)

応募期間:2019年11月5日(火)10:00~2020年2月29日(土)23:59

※レシート有効期間は、キャンペーン応募期間と同じ期間です。

賞品:ポリフェノールショコラ プリ 切り身2人前(16切れ)

当選人数:1,000名

対象商品:ポリフェノールショコラ(ミルク)もしくはポリフェノールショコラ(カカオ70%)を含むロッテ商品300円(税込)以上

応募方法:対象商品を購入したレシートの画像をキャンペーンサイトでアップロードし、必要事項を記入して応募してください。

※インターネット通信料、接続料はお客様負担となります。

お問い合わせ先

【ポリフェノールショコラ プリが当たる！キャンペーン】事務局

フリーダイヤル:0120-651-368

対応時間:平日9:00~17:00(土・日・祝日、年末年始を除く)

※詳細はキャンペーンサイトをご確認ください。

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。

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。

宇和島プロジェクトHP (<http://www.project-u.jp/>)

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。

ポリフェノールショコラ ブランドサイト(<https://www.lotte.co.jp/products/brand/polychoco/>)

※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



愛媛県

