



チョコレート

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」

～ ベルギー生まれのご褒美チョコ！～

『ギリアンツイスト〈オリジナルプラリネ〉』

『ギリアンツイスト〈ミックス〉』

2012年11月6日(火)から全国で発売

株式会社ロッテ



『ギリアンツイスト〈オリジナルプラリネ〉〈ミックス〉』の商品特長

1. ヨーロッパを中心に**世界各国の免税店で販売**され、“世界的なプレミアムチョコレート”として親しまれている**ベルギー生まれの「ギリアンブランド」**を**日本独自のパッケージ**にして全国で発売。
2. ベルギーでは「愛・情熱・誠実のシンボル」とされている**「タツノオトシゴ」**をモチーフとした**ギリアン**を代表する形のチョコです。
3. 〈オリジナルプラリネ〉は、プラリネ(※)を厳選されたカカオが香るチョコレートに閉じ込めました。ヘーゼルナッツが生む濃厚な味わいが楽しめます。
4. 〈ミックス〉は、オリジナルプラリネ／ダークプラリネ／ミルクトリュフの3種アソートです。
5. ターゲットは、**20代以上の女性**を想定しています。

プラリネとは？
ヘーゼルナッツと砂糖を加熱・カラメル化したものをすりつぶしてペースト化したもの

●商品名	: 『ギリアンツイスト〈オリジナルプラリネ〉〈ミックス〉』	●商品ジャンル	: チョコレート
●発売日	: 2012年11月6日(火)	●内容量	: 7粒入
●発売地区	: 全国	●価格	: オープン価格(想定小売価格420円前後(税込))

ギリアン GUYLIAN[®]

BELGIAN CHOCOLATES



資料：「ギリアン社」について

美しい貝殻やタツノオトシゴの形で有名な“ギリアン”のチョコレート。チョコレートの本場・ベルギー生まれの“ギリアン”は、優れたショコラティエだったGuy（ギー）とその妻Liliane（リリアン）、ふたりの名前を合わせて名付けられました。アントワープのベーカリーショップで生まれたギー（Guy）は、昼はベーカリーの仕事を手伝い、夕方からは夜学でチョコレート菓子の勉強をするほどの、大の努力家。あるとき、手作りのチョコレートをお店で売り出したところ、大評判になりました。でも、どんなに知名度が上がっても、彼は腕のよいパン職人だった父から教えられたクラフトマンシップ（職人氣質）を生涯忘れませんでした。「ただお金持ちのためだけに、贅沢を追及してはなりません。誰もが毎日食べられる、また明日も食べたくなる、そういうプラリヌ（ひと粒チョコレート）をつくりなさい」



ギリアンの創業者、ギーとその妻リリアン

日本では宝石のような特別なものとして扱われることの多いプラリヌも、ベルギーでは昔から老若男女を問わず手軽に楽しむ習慣があります。その証拠に、ベルギーにおけるチョコレートの年間消費量は日本の約4倍。“毎日楽しめる最高のプラリヌ”こそ、ベルギーが誇るチョコレート文化の本質なのです。

