

生 LOTTE CHOCO PIE

チョコパイ



業務用 新登場!

3つのPOINT

ブランド力



40年以上愛される
ロングセラーブランド

簡単・便利



ロス削減



商品名	生チョコパイ（業務用）
発売日	2025年4月7日
品番	K421 / 2046025
JAN	4953823406633
内容量・入数	1個・24入
商品サイズ (mm)	(商品) 135×39×102 (段ボール) 408×196×132
保存方法	冷凍（-18℃以下）
商品パッケージ	LOTTE 生チョコパイ 業務用 ＜お召し上がり方＞ 解凍方法 1. 冷凍庫で保管し、冷蔵庫で解凍後にお召し上がりください。 2. 冷蔵庫で袋のまま解凍してください。解凍目安：1時間30分 3. 解凍後は冷蔵庫に保管の上、解凍日を含み5日間以内にお召し上がりください。 ※常温での解凍や電子レンジでの解凍はおやめください。 ※解凍後の再冷凍はおやめください。 要冷凍

◆ご使用方法

・冷凍庫で保管し、冷蔵庫で解凍後にお召し上がりください。

・冷蔵庫で袋のまま解凍してください。解凍目安：1時間30分

・解凍後は冷蔵庫に保管の上、解凍日を含み5日間以内にお召し上がりください。

※常温での解凍や電子レンジでの解凍はおやめください。

※解凍後の再冷凍はおやめください。

生チョコパイ スペック

チルト品質だから実現できた特別仕様

重さ

1.9倍

大満足な食へ応え

水分量

2.0倍

しっとり食感

クリーム量

3.5倍

贅沢感、てんご盛り

通常チョコパイ比

おすすめ

の業態は

カフェ

生チョコパイとカシスのプレート

（作り方）

①皿に少量のフロースホイップをしぼり（※）、その上にフルーツソルベ、芳醇カシスを盛る。

②生チョコパイを添える。

③フロースホイップをしぼる。

④果実入りミックスベリーソースをかける。

⑤冷凍ベリー類、ミントを飾る。

※アイスの滑り止め及び溶け防止になります。

（材料） 1人分

フルーツソルベ 芳醇カシス

No.18

生チョコパイ

1個

フロースホイップ

15g

果実入りミックスベリーソース

15g

冷凍ラズベリー、冷凍ブルーベリー

各2個

ミント

適量

おすすめ

の業態は

テイクアウト専門店

生チョコパイ～ホイップ梅～

（作り方）

①生チョコパイに、フロースホイップをしぼる。

②カットした梅を飾る。

③カラーチョコをふりかける。

（材料） 1人分

生チョコパイ

1個

フロースホイップ

25g

梅

1個

カラーチョコ

適量