

2024年10月8日ロアカージャパン

報道関係者各位

# イタリア発ウエハースブランド Loacker 10月9日(水)より、Instagram にて

「#ロアカーと楽しむハロウィンカフェタイム キャンペーン」を開催

「デロンギ」のケトルが当たる!お好みの飲み物と一緒にロアカーのハロウィンスイーツを楽しもう!

ロアカージャパン(東京都世田谷区、代表: クリスティアン・ショーンフェルダー)は、街がハロウィンで色めき立つ頃、**10月9日(水)12時**より、抽選でロアカー商品などが当たる「#ロアカーと楽しむハロウィンカフェタイム キャンペーン」を Instagram で実施します。



今回のキャンペーンに際して、ロアカーのウエハースを使った、ハロウィンにぴったりの2つのスイーツレシピ「サクサクハロウィンパフェ」と「かぼちゃの焼きウエハースプディング」をInstagram で紹介します。

フォロワー限定で、気になるレシピを指定絵文字でコメントいただくことで応募可能です。 賞品は、レシピにも使われている「ミニーズ」。ミニーズの「バニラ」「クリームカカオ」のど ちらか、あなたが投票したレシピに使用の商品を、抽選で計 25 名様にプレゼントします。 さらに、そのうちの5名様には、ロアカーと同じくイタリア発のブランドで、日本でも愛される 「デロンギ」のケトルをプレゼント。スイーツとともにお好みのドリンクをお楽しみください。 ロアカーのウエハースならではのサクサク感を活かしたスイーツは、作る工程もお友達やお子さ んと一緒に楽しめます。もちろん、ミニーズはそのまま食べても美味しい、個包装の食べきりサイズなので、クッキング中のお味見にも是非。

## ■キャンペーン詳細

● **キャンペーン期間**: 2024 年 10 月 9 日 (水) 12:00~10 月 15 日 (火) 23:59

#### ● 賞品・当選者数

A 賞: デロンギケトル+ミニーズバニラ or クリームカカオ(投票レシピのフレーバー) 5 名 B 賞: ミニーズ バニラ・ミニーズ クリームカカオ 各 10 名

## ● 応募方法

該当投稿の気になるレシピの指定絵文字をコメント欄で投票して応募完了 ※応募は何度でも可能ですが、当選はお一人様1回までです ※フォロワー限定



# ■ロアカーのサステナブルに対する取り組み

ロアカーの商品の「ピュアな美味しさ」は、自然のままを生かしてこそ作り得る本物の味を大切にして実現しています。それは、原材料の調達だけでなく、原材料を生産する各工程が環境に与える影響を最小限に抑え、工場の電力は100%再生可







能なエネルギーで賄うなど、あらゆる面でサステナビリティをもとに商品を作ることでもあります。品質、経済的な成功、社会的、倫理的および環境的な責任の全体的なバランスを保つことを目指したロアカーのサステナビリティ。その一部をご紹介します。

#### ● 環境に配慮したパッケージ

従来のパッケージより、15%包材を削減したリニューアルパッケージで、120 トンのプラスチック削減を実現しました。

## ● 原材料プロジェクト

# ・イタリアヘーゼルナッツ農園

ロアカーの製品に使われているヘーゼルナッツは、100%イタリア産です。高品質な製品を確実にお届けするため、トスカーナに自社農園を有し、環境に配慮して作物に施肥する方法で CO2 排出レベルを 91%削減しました。

#### ・カカオ農業プログラム

最高の味だけをみなさまにお届けすることができるように、ロアカーは地球資源と、現地農家と その家族に十分配慮した持続可能なカカオ農業プログラムを、エクアドルとコートジボワールで 立ち上げました。

## ・非遺伝子組み換え飼料(NON GMO 飼料)で育った乳牛のアルプス産ミルク

品質とトレーサビリティ、そして自然にこだわった原材料を重視することは、ロアカーの企業理念でもあります。ロアカーの使用する非遺伝子組み換え飼料で育った乳牛のミルクは 100%アルプス産であり、南チロルの自社乳製品工場で作られています。

# ・マダガスカル産ブルボンバニラ

マダガスカルの小規模農家が公正な価格でバニラの取引をできるように、ロアカーは農家の人たちを支援しています。環境教育や森林伐採に対する意識向上のための研修だけでなく、地域社会への直接支援も行っています。



さらに詳しい情報はこちら: https://www.loacker.com/jp/ja/about-us/quality-from-nature



# 【Loacker (ロアカー) について】

"Che bontà!" とはロアカーが大切にしている"ピュアな美味しさ"のこと。1925 年から続くこだわりの製法と厳選された自然の素材から最高の味を引き出しています。この長いお菓子づくりの伝統は、アルフォンス・ロアカーがボルツァーノの小さなベーカリーで初めてウエハースを作ったことから始まりました。現在では、アウナ・デ



ィ・ソットとハインフェルスの標高 1000 メートルの山の上で、厳選された素材のみを使用して、 着色料や保存料などを使用せずに、こだわりのウエハースを作っています。ロアカーがぶれるこ となく常に目標としているのが自然な原材料と持続可能性です。私たちは社会と環境の持続可能 性を高めることに常に取り組んでいます。ロアカーは、これまでもこれからも"いいもの"だけを選 び続けます。「ココロゆるまる、自然のおいしさ」を提供するために。

X 公式アカウント:https://twitter.com/loacker\_japan

Instagram 公式アカウント:https://www.instagram.com/loacker\_japan/?hl=ja

Loacker 公式サイト:https://www.loacker.com/jp/ja/

# 報道関係者様 お問い合わせ先

#### **Loacker Press Office**

E-Mail: info.jp@loacker.com

