



【発売 25 周年】四半世紀愛される「魅惑のザッハトルテ」が SNS で話題のドバイチョコとコラボ。

新作「魅惑のザッハトルテ ドバイチョコ」がバレンタイン期間限定で新登場

～ ひと口目は濃厚、後からザクザク。長く愛される至福の口溶けに、斬新な新食感を添えて～

あさひ製菓株式会社（本社：山口県柳井市、代表取締役社長：坪野 恒幸）の運営する和洋菓子専門店「果子乃季」は、2026 年に発売 25 周年を迎える看板商品「魅惑のザッハトルテ」のアニバーサリー企画として、SNS を中心に世界中で話題の“ドバイチョコ”的要素を掛け合わせた新作『魅惑のザッハトルテ ドバイチョコ』を発売いたします。四半世紀にわたる感謝を込めて、バレンタイン期間限定で販売する、ハイクラスなご褒美スイーツです。

#### “流行りを本気で美味しく”果子乃季のロングセラー「魅惑のザッハトルテ」と最新トレンドとの衝撃コラボ

発売から四半世紀。累計販売個数は 60 万個を突破し、多くのお客様に愛されてきた「魅惑のザッハトルテ」は、2026 年に発売 25 周年を迎えます。この大きな節目に、弊社の商品開発部が挑んだのは、ロングセラーと、SNS を通じて世界中で爆発的なブームを巻き起こしている「ドバイチョコ」を掛け合わせて、今までにない「未知の驚き」をお届けすること。

「魅惑のザッハトルテ」の濃厚なチョコ感と、ドバイチョコ最大の特徴である「ピスタチオ×カダイフ」のザクザクとした食感。一見相反するように思えるこの 2 つを、パティシエが試行錯誤して究極のスイーツにしました。単なるブームへの便乗ではなく、25 年の歴史に恥じない美味しさを追求し、“流行りを本気で美味しく形にする”そんな職人の遊び心と情熱から、今回のコラボレーションが誕生しました。

#### ザクザクが消えない“こだわりの多重構造”。試行錯誤の末にたどり着いた、究極の食感

今回の開発で最大の難関となったのは「ザクザク感」を残すことでした。

ザッハトルテの魅力である「重厚でしっとりとした密度感」と、ドバイチョコの命であるカダイフ（麺状の素材）の「ザクザク感」。相反する 2 つを共存させるのは難しく、水分を含みやすいカダイフをケーキの中に閉じ込めると、時間が経つにつれて食感が損なわれてしまうという課題に直面しました。

層の厚さを変え、配合を何度も調整し最適なバランスを追求して、ひとくち目から最後まで楽しめる究極の食感が実現。職人の情熱・誇り・意地が完成させたスイーツです。

断面の美しさ、チョコレートの濃厚さ、そしてピスタチオの香ばしさが引き立てる“富豪気分”なひととき。  
ケーキをカットしたとき、目に飛び込んでくるのはピスタチオグリーンの鮮やかな層。濃厚なチョコレートとのコントラストは、視覚からも「ハイクラスなご褒美」を感じさせてくれます。

ひとくち食べれば、とろけるように濃厚なチョコを感じられ、あとからザクザク食感が追いかけてくる。それに、ただ甘いだけじゃなくて、ピスタチオの香ばしさで後味が軽くなるのも魅力のひとつ。最後まで飽きさせない、職人のこだわりが詰まっているスイーツです。

「“最新トレンドを果子乃季らしく表現したい。”そんな思いからスタートした今回の開発。ただ流行に乗るだけではなく『私たちの考える本気の美味しさ』を追求した自信作です。

おすすめは、温度による変化を楽しむ食べ方。冷やして食べるとチョコの濃厚さや、カダイフのザクザクとした歯応えをダイレクトに感じ、素材の良さが次々と押し寄せてくるような「キレの良さ」を味わえます。一方で、

少し常温に戻してから食べると、甘みと素材の一体感がより引き立ち、全体の香りをより深く感じることができます。その日の気分に合わせたお好みの温度でご堪能いただきたいです。

ひとくち食べれば、まるでドバイの富豪が愛するような、心浮き立つ贅沢を感じていただけるはず。ぜひ、大切な方への贈り物やご自分へのご褒美として、お楽しみください。」と開発者。

### 魅惑のザッハトルテ ドバイチョコ商品詳細

#### 【価格】

- ・1ホール（直径約15cm）：6,000円（税込）※オンラインショップ限定
- ・1カット（1/8カット）：700円（税込）※店舗限定

#### 【販売場所・販売スケジュール】

- ・オンラインショップ：好評発売中
- ・山口県内各店舗（果子乃季全店・シュシュ全店）：2026年1月30日（金）より販売開始予定

#### 【公式オンラインショップURL】

<https://88191a.myshopify.com/products/dubai1h>



#### 本プレスリリースに関するお問い合わせ先

あさひ製菓株式会社 山口オフィス 宮川（みやがわ）

電話：080-1921-6008 / E-mail：[y-miyagawa@kasinoki.co.jp](mailto:y-miyagawa@kasinoki.co.jp)

<https://www.kasinoki.co.jp>