

BONUM Tokyo

2019年2月吉日
株式会社バイクルーズ

チョコレート専門店【Hi-CACAO】 コラボレーション スペシャルパッケージ バレンタインギフト発売のお知らせ



Bean to Bar チョコレートのピュアなおいしさをスイーツで提案するチョコレートスタンド【HI-CACAO】とサステイナブルなリメイクプロダクトを提案する【BONUM】がコラボレーションし、バレンタインスペシャルギフトを販売！

2/5（火）から、BONUM表参道店にて販売スタートです

少量限定商品なのでぜひお早めにお求めください！

<販売店舗>

BONUM 表参道店
(ボナム△表参道店)
東京都渋谷区神宮前10-7 5107ビル 1F/B1F
03-5464-3056
11:00~20:00

HP: bonum.jp
Instagram: [bonum.jp](https://www.instagram.com/bonum.jp)

BONUM×HI-CACAO バレンタインスペシャルパッケージ



各¥2,300+tax
(ポーチ：H16cm×W19cm、チョコ：H11cm×W11cm)

今回限りのBONUM特製のデッドストック生地を使ったポーチ（1種類）に
HI-CACAOのバークチョコレート（3種類）を包んだ仕様です
※2/15よりポーチのみ、単体での販売スタート（¥1,300+tax）

バークチョコレート（左から）

- ・Salted Caramel Pretzels（ソルトキャラメルプレッツェル）
ミルクチョコレートに塩気のきいたプレッツェルにヘーゼルナッツをトッピングし、
キャラメルソースで仕上げた、塩味と甘みがあと引く美味しさのバークチョコレート
- ・Strawberry & Pistachio（ストロベリー＆ピスタチオ）
ホワイトチョコレートにフリーズドライの苺とピスタチオ、ドライランベリーやローズをあしらった、
華やかなバークチョコレート
- ・Marshmallow & Graham Cracker（マシュマロ＆グラハムクラッカー）
ダークチョコレートにマシュマロとグラハムクラッカーをぎっしりと乗せた、
アメリカのおやつ定番“スモア”を再現したバークチョコレート

<BONUM>

BONUMは様々なカルチャーやストーリーを背景に着古されたヴィンテージやユーズドストックを
自由（FREEDOM）普遍性（BASIC）創造性（CREATIVE）といったキーワードを軸に今の気分を取り入れた持続可能な
リメイクプロダクト（SUSTAINABLE REMAKE）を世界に向けて提案します。

<HI-CACAO>

「HI-CACAO CHOCOLATE STAND（ハイカカオチョコレートスタンド）」は、
Bean to Bar チョコレートのピュアなおいしさをスイーツで提案する、チョコレートスタンドです
「HI-CACAO」には、カカオ含有量70%以上のチョコレートを指す“HIGH CACAO”と
“Hi！（ハイ！）”の2つの意味が込められ、上質な Bean to Bar チョコレートをカジュアルに、
毎日でも頬張りたくなるようなチョコレートスイーツにアレンジしました
素材のチョコレートは「ダンデライオン・チョコレート」のシングルオリジンチョコレートを使用し、
メニューに合わせてカカオの産地を選定しています
ぜひ、ここでしか味わえないチョコレートスイーツをお楽しみください