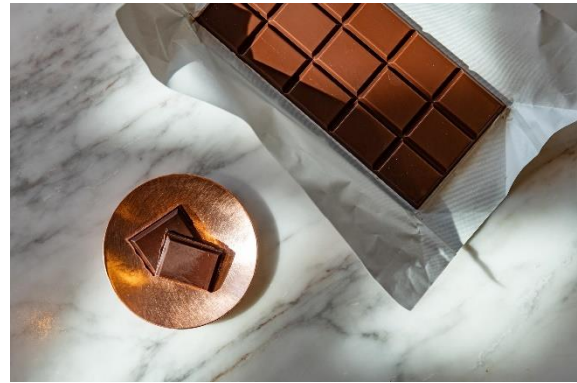


チョコレート技師・蕪木祐介氏が手掛けるオリジナルチョコレート「薫」と
素材感を活かしながらも上質な時間を提供する SyuRo のテーブルウェアをセットで提供

INTERSECT BY LEXUS – TOKYO おうち時間を豊かに彩るバレンタインメニュー 提供開始

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (以下 INTERSECT) は、1月28日(木)より、おうち時間を彩るバレンタインメニューの提供を数量限定でスタートいたします。INTERSECT の店頭にて購入・お持ち帰り頂き、ご自宅等でお楽しみいただけます。なお、店内でも一部メニューをお楽しみいただけます。



この冬 INTERSECT がご提供するバレンタインメニューは、『板チョコレート&トレイ』と『ホットチョコレートクラム&ウィスク (泡立て器)』の2種類です。チョコレート技師として注目を集める《蕪木》(かぶき)の蕪木祐介氏、素材感を活かし、シンプルながらも感性に訴えかけるデザインプロダクトを提案する《SyuRo》(しゅろ)の宇南山加子(うなやまますこ)氏とタッグを組み、おうち時間を豊かに彩るこの冬ならではのセット商品を開発しました。

『板チョコレート&トレイ』では、《蕪木》がINTERSECTでの時間をイメージして今回のために開発したオリジナルチョコレート「薫(くん)」をお楽しみいただけます。ローストナッツのようなカカオの芳醇な香りに加え、ミルクを混ぜて高温で練り上げることで生まれるビターキャラメルのような香ばしさが特徴で、コクが強いカカオ分高めのビターチョコレートに仕上げました。カカオの香りを最も感じることができる、無垢チョコレート(板チョコレート)にてご提供いたします。チョコレート「薫」にあわせ、《SyuRo》ではオリジナルのトレイを開発。銅を叩き延ばして少しずつ形を作る伝統的な“鍛金”(たんきん)の技法で作られたトレイの表面には、職人の道具で一つ一つ打ち付けられた跡がうっすらと残り、チョコレートを乗せた際の感触や香りに温かみを演出します。

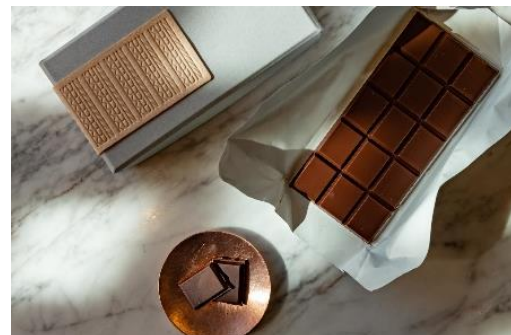
『ホットチョコレートクラム&ウィスク』では、「薫」をアレンジして濃厚なホットチョコレートクラムをお楽しみいただけます。「薫」の芳醇な香りを持ち合わせたチョコレートクラムに加え、《SyuRo》では全体に銅メッキを施した特別感のある専用ウィスクを開発。ご自宅へ持ち帰りミルクに溶かしていただく際、芳醇な香りとともに混ぜ合わせる時間もお楽しみいただくことができます。

感性を大切に、素材や製法を徹底的に研究し技術を磨き続けるモノづくりの姿勢や、お客様のことを常に考え、豊かな時間と空間を提供するおもてなしの精神がレクサスと共鳴し、今回の《蕪木》《SyuRo》とのコラボレーションが実現しました。《蕪木》の新作オリジナルチョコレート「薫」と、《SyuRo》のテーブルウェアがセットで体験できるのは INTERSECT 限定です。是非 INTERSECT のバレンタインメニューで、特別なひとときをお楽しみください。

◆メニューご紹介

板チョコレート&トレイ セット 4,500円 (税込)

《燕木》がINTERSECTで過ごす時間をイメージして制作したオリジナルのチョコレート「薫」と、《SyuRo》の銅製トレイのセット。「薫」はコクが強くカカオ分高めのビターミルクチョコレートで、ローストナッツのようなカカオの芳醇な香りに加えて、ミルクを混ぜて高温で練り上げることで生まれる、ビターキャラメルのような香ばしさが特徴。金属を叩いて延ばし、少しずつ形をつくる“鍛金”の技法でできた特別なトレイが、チョコレートの存在感を際立たせ温かみを添えます。



◇ビターミルクチョコレート 「薫」

カカオ分 60%

メキシコ産カカオ使用

ホットチョコレートクラム&ウISK セット 4,500円 (税込)

カカオの香り高く、濃厚な口あたりのホットチョコレートドリンク用チョコレートクラム（2杯分入り）と、オリジナルウISKのセットです。銅のウISKは新潟・燕三条でつくり、表面を銅メッキで仕上げた、安全で品質が確かな金属加工を行なったもの。使い勝手はもちろん、長く使えるよう線材の太さや本数にまでこだわっています。チョコレートクラムがしっかりとミルクに溶け、混ぜ合わさる感覚もご堪能ください。

※ポット、IHは商品に含まれておりません。



INTERSECT店内でも、ホットチョコレートドリンクを単品でお楽しみいただけます。

1,000円 (税込) (期間・数量限定)



◆開発者ご紹介

《蕪木》 蕪木 祐介氏



チョコレート技師、珈琲焙煎士。

東京・台東区、チョコレート・珈琲店《蕪木》店主。

大手チョコレートメーカーにて、技術者としてカカオ・チョコレートに関する製品開発、研究などの仕事を手掛けた後、2016年、台東区にて《蕪木》を開業。チョコレートの製造、レシピ開発、カカオ栽培地での指導、品種・発酵研究などを行っている。著書に『チョコレートの手引』『珈琲の表現』（ともに雷鳥社刊）がある。

【今回の商品開発について】

様々な素材の調和を楽しむボンボンショコラや、濃厚なトリュフなども良いけれど、カカオの香りを純粋に楽しみたい時にはやはり無垢チョコレート（板チョコレート）が良い。家で冷蔵庫に入れて、パクパク食べてしまいがちな板チョコレートだけでも、豆皿に乗せて、お酒や珈琲とゆっくり楽しむ時間は至福である。魯山人は「器は料理の着物」と言うが、このチョコレートの為に作られた《SyuRo》の器にのせられた数欠片のチョコレートから得られる上質な時間を、皆様に楽しんでいただきたい。

《SyuRo》 宇南山 加子氏



素材感を活かし、シンプルながらも、日常と非日常、洋と和などの相対する狭間で、五感に響きながらも空間ありきの日常のデザインプロダクトを提案している。日本の伝統や職人さんの技術、また福祉で作られるモノを《SyuRo》のフィルターを通し、デザイン事業として活動。スタイリングをはじめ、他社製品の企画やプロデュース、またオリジナルブランドの展示会を世界各国で行う。蔵前近くの鳥越で、直営店とギャラリーの運営も行う。思いやりとか心意気。そんな空気を生活デザインとして伝えている。

【今回の商品開発について】

蕪木さんの珈琲やチョコは、自分の感性が豊かになり、何か響いてくる、そんな不思議な魅力があります。また東京の下町にある蕪木さんの店では、陰翳礼讃（いんえいらいさん）の言葉がしっくりくるような、ゆったりとした時間の中で流れる空気と、隅々まで考え抜かれた素材感が見事に融合し、ゆるやかな居心地の良さがあります。それを自宅で持ち帰れるならと、今回プロダクトの素材感にこだわりました。素朴だからこそその本来の味と、美しいモノとの至福の時を味わっていただきたいと思いました。ぜひ小さな照明やろうそくの明かりで家をしつらえ、より自分と向き合える時間をご堪能ください。

◆INTERSECT BY LEXUS – TOKYO



「INTERSECT BY LEXUS – TOKYO」は、“都市とつながり、人と人、人とクルマが交わる”というテーマのもと、LEXUS が考えるライフスタイルを体験できるグローバル規模のブランド活動発信拠点。幅広い分野で、LEXUS が考えるライフスタイルを発信しています。

・場所 : 東京都港区c

・オフィシャルサイト: www.intersect-by-lexus.com/tokyo