

チーズラバーorチョコホリック？

「フロマーージュショコラ」と「バブカケーキ」

チョコレートバンクより2種のチョコレートケーキが新登場

鎌倉の銀行跡地に構えるチョコレート専門店「チョコレートバンク」（創業者：石原紳伍、「メゾンカカオ」の姉妹ブランド）は、コロンビアでカカオの栽培から携わり、発酵や調合に0.1%の精度でこだわりながら、オリジナルのクーベルチュールづくりまでを一貫して行う専門店です。カカオを知り尽くすことから生まれる可能性を探求し、新しいチョコレート体験を提案しています。

この度、チョコレートバンクより2種のチョコレートケーキが新登場します。

チーズ好きには「フロマーージュショコラ」、チョコ好きには「バブカケーキ」をお届けします。



【フロマーージュショコラ】（税込：3456円）

コロンビアでカカオを栽培し、全行程にこだわりを持って作り上げるチョコレートとチーズのマリアージュを探求した、新たなチョコレートケーキが誕生しました。

神奈川産の搾りたて牛乳から作る、濃厚で柔らかな甘みを持つマスカルポーネと、華を添える香り豊かなビターチョコレートを合わせ、レアに焼き上げました。驚くほどなめらかなで、深みがありながらも軽やかなチョコレートとチーズの出会いをお楽しみください。



「バブカケーキ」(税込：3996円)

国産の発酵バターを使用し、重ねる層を8層仕立てとあえて少なくすることで軽い食感に仕上げたクロワッサンがベース。コロンビアで栽培したカカオから作る2種のチョコレートと和三盆を合わせ、編み込んで焼き上げました。チョコレートは焼くことで香りと味わいが引き立つ、キャラメルやナッツテイストを持つミルクチョコレートと、フルーティーでわずかなスパイス感を持つビターチョコレートをブレンドしています。

中には柔らかな酸味を持つ華やかなビターチョコレートとアーモンドミルクで作った軽やかな口当たりのカスタードクリームをたっぷり忍ばせました。外はサクサク、ナイフを入れるととろりとした濃厚なチョコレートとカスタードが溢れだす、チョコ好きに送るケーキです。

【販売情報】

2022年9月1日(木)より、CHOCOLATE BANK(鎌倉市御成町11-8)にて販売開始します。

<CHOCOLATE BANKとは>

鎌倉生まれのアロマ生チョコブランド、メゾンカカオの姉妹ブランドである「チョコレートバンク」。独立したブランドであると同時に、メゾンカカオのひとつのセクションとして、コロンビアでのカカオ栽培から加工用チョコレートの現地製造までを担っています。栽培、発酵、焙煎、調合とチョコレートが作られるまでの全行程に携わり、カカオディレクターの石原がこだわりを持って行なっています。カカオを知り尽くすことから生まれる無限の可能性。新しいカカオ体験をお届けします。

【お問い合わせ先】 メゾンカカオ株式会社(MAISON CACAO INC.) 広報チーム

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：welcome@maisoncacao.co.jp

HP：<https://maisoncacao.com/> IGアカウント：https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja