

---

チョコレート専門店より熊本県の熟成和栗を使用した  
モンブランチョコスイーツが限定登場

---

鎌倉の銀行跡地に構える「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9月18日（月）より、秋の味覚、和栗をふんだんに使用したモンブランチョコスイーツをご提供します。日本有数の和栗の産地、熊本県山鹿市の市原農園の和栗を使用しています。ひときわ手間暇がかかる分、味わいの濃い中手・晩生の品種を栽培し、収穫した和栗を熟成させて甘みを引き出すこだわりの和栗です。美味しさをそのまま味わえる、生スイーツとしてご用意しました。



**「生モンブランプレート」（税込1980円）**

「栗そのものよりも栗を味わえるモンブラン」をコンセプトに、山鹿の和栗、生クリーム、カカオビネガーのシンプルな材料で作った一品。栗の王様とも称される味の濃い和栗を収穫から1ヶ月間、0°Cで熟成させることで糖度を一気に上げ、甘みと旨みを引き出しました。中にはカカオの果実部分で作ったフルーツビネガーを加えた、すっきりフローラルな香りの生クリームを忍ばせています。搾りたての栗のペーストと生クリームで賞味期限はわずか3分！崩れる前にお召し上がりください。



### 「リッチクロワッサン モンブラン」(税込918円)

国産の発酵バターを使用し、あえて8層仕立てで軽やかな食感を出したクロワッサンの中に、下からカスタード、花のような香りを持つビターチョコレート、山鹿の和栗の生クリームを重ね、上には和栗のモンブランを絞り、和栗の甘露煮を載せました。ケーキのような贅沢なデザートクロワッサンです。

< 和栗のモンブランチョコスイーツ販売情報 >

#### 「生モンブランプレート」

2023年9月18日(月)～11月14日(火)までの期間限定にて下記店舗で販売します。

- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

#### 「リッチクロワッサン モンブラン」

2023年9月18日(月)～11月14日(火)までの期間限定にて下記店舗で販売します。

- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

2023年9月23日(土)～9月24日(日)までの期間限定にて下記店舗で販売します。

- ・ MAISON CACAO ジェイアール名古屋タカシマヤ店 (愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 地下 1F)

< 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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://chocolatebank.jp/> IG アカウント : [https://www.instagram.com/chocolate\\_bank/](https://www.instagram.com/chocolate_bank/)