

チョコレートバンクの2024年新コレクション【FLOR】

コロンビアの豊かな生態系から生み出されるカカオの美味しさを一粒に込めて。

新作のボンボンショコラを含むコレクションは1月17日より鎌倉と名古屋で販売開始。

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」(メゾンカカオの創業者、石原紳伍が展開する姉妹ブランド)より、2024年の新コレクション【FLOR】が登場します。石原がコロンビアで出会ったカカオの未知なる魅力に惹かれ、その美味しさをチョコレートに止まらずに探求したいと生まれた同ブランド。世界有数の豊かな生態系を持つコロンビアだからこそ生み出されるカカオの味わい、香り、質感を新コレクションの製品とアートに込めました。【FLOR】はスペイン語で「花」を意味します。美味しさと未知なる魅力の始まりとなるカカオの花をコレクションのメインアートとしました。コロンビアの魅力を凝縮したボンボンショコラを代表とする新コレクションは、2024年1月17日より鎌倉と名古屋で限定発売します。



「BANK BonBon」全6種 6粒入り(税込3024円~3240円)

コロンビアの生態系が生み出す、カカオの魅力を一粒に。

創業者の石原がコロンビアのカカオの美味しさに魅了され、現地で農業に携わるところから始まった「チョコレートバンク」。美しい水と豊かな土壌の元育つカカオは、濃く複雑な味わいと華やかな香り、瑞々しさが特徴です。加工工程で生まれるカカオバターは、チョコレートの美味しさを決める、いわばサイレントチョコレート。そのカカオバターを主役にした、カカオのすべての美味しさを閉じ込めた一粒として、BANK BonBonは生まれました。体温でとろけるなめらかなカカオバターキャラメルを薄く繊細なチョコレートで包んでいます。

BITTER (3024円) : コロンビア産の2種のビターチョコレートブレンド。エルダーフラワーやローズの香り広がる気品ある味わいと、カカオのトロピカルフルーツ香る味わいのマリージュを楽しめるキャラメルテイスト。

AMAOU (3240円) : 「旅するメゾン」福岡県糸島のあまおう苺とホワイトチョコレートを合わせたキャラメル。

EARLGRAY & ASSAM (3240円) : 香りの特徴の異なる茶葉をブレンドし、ミルクチョコレートと合わせた味わい。

HAZEL & ORANGE (3240円) : ヘーゼルナッツとオレンジ果汁をミルクチョコレートと合わせたコク深い味わい。

FIG & WINE (3240円) : 甘みの濃い白いちじくを赤ワインに漬け込み、深みのある熟成されたキャラメルテイスト。

APPLE & MAPLE (3240円) : 「旅するメゾン」青森県津軽の甘みと酸味のバランスが絶妙なりんご果汁に、メープルの深い奥行きを合わせたキャラメルテイスト。

※APPLE & MAPLE はジェイアール名古屋タカシマヤ先行販売です。



2024 新コレクション【FLOR】(花)。メインアートはコロンビアのアーティスト、レダニアが豊かな自然の中花咲く、カカオの花を描きました。

■カカオバタースイーツが他にも登場します。



BANK SAND 8 枚入り (税込 2700円)

カカオを収穫後、丁寧に発酵させ抽出した希少なカカオバターを主役にしたサンドクッキーです。

食感の良いタルト地のクッキーの中に、コロンビア産のカカオバターで作上げた口溶けなめらかなキャラメルと、ホワイトチョコレート、バタークリームをサンドしました。



CACAO BUTTER Caramel 12 粒入り (税込 2592円)

カカオ豆を収穫後、丁寧に発酵させ抽出したカカオバターは、口に入れた瞬間に体温でとろけて消えると共に、カカオの柔らかな香りが広がります。あまおう、レモン、シーソルトなどをご用意。それぞれ全国から厳選した素材を使用し、キャラメルに味わいと香りを閉じ込めました。

【その他商品】



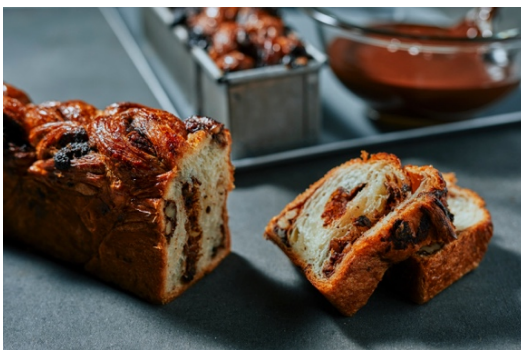
BANK チョコクランチ 10 個入り (税込 1620 円)

コロンビア産カカオの香りと味わいを堪能できるチョコクランチです。どちらも栽培から取り組み作り上げた、キャラメルやナッツの風味を持つまるやかなミルクチョコレートと、カカオのフルーティな味わいが特徴のビターチョコレートをブレンドしました。ザクザクの食感となめらかな口溶けの両方を実現するため、カカオバターも加えています。FLOR コレクションのアートと共に。



「フロマーージュショコラ」 (税込3456円)

チーズとのマリアージュを探求した、新たなチョコレートケーキです。神奈川県の手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。



「チョコレートクロワッサン バブカ」 (税込2700円)

国産の発酵バターを使用したサクサク食感のクロワッサン生地に、厳選したチョコレートをたっぷり練りこんだ食パン。砂糖は徳島県の岡田製糖で代々受け継がれる技術でつくりあげる、きめ細かい和三盆を使用。また、コロンビアの管理農園でカカオの栽培から発酵、ロースト、抽出など全てをベストなタイミングで丁寧に手をかけて作りあげたビターチョコレートを使用。



「BANK ドーナツ」 4個入り (税込2160円)

オイル、生地、クリームに、チョコレート、どれも植物性の 100% ヴィーガンドーナツが登場します。シンプルながらこだわりの素材を使用し、ヴィーガンとは思えない豊かな味わいを表現しました。ダブルチョコレートとチョコクリームの 2 種。ダブルチョコレートは、コロンビアに構える自社管理農園のカカオから作る、香り高いビターチョコレートを使用しています。生地の発酵を見極め、揚げ方を追求することで、軽くてもっちり、食べ応えのあるドーナツに仕上げました。

チョコクリームはふんわり軽やかな生地の中に、とろけ出すほど滑らかな豆乳の生クリームとチョコクリームを搾りいれました。

【アーティスト情報】

FLOR コレクションのメインアートを制作

Ledania (レダニア) 氏

コロンビア出身のスプレーグラフィティアーティスト。Leda(ギリシャ神話のゼウスによって誘惑された有名な女性)とDiana(本名)を組み合わせた名前で活動。壁や建物にペイントを行い、そのペイントは既に世界4大陸に進出。

さらにインドネシア・マレーシア・フィリピンの大使館や、コロンビア・メキシコの企業などとのコラボレーションも手掛け、世界各国のクリエイティブ&アート系メディアで話題になっています。

BANK BonBon のアートを制作

Karan Singh (カラン・シン) 氏

現在はメルボルンで活躍するオーストラリア人アーティスト。インタラクティブデザインを学んだ一方、ここ12年間はグラフィックデザインの感性やミニマリズム的なオブ・アートに影響を受けて、独学で学んだビジュアルアートに重点を置いています。彼の大胆で活気に満ちた作品は、シンプルな色彩、模様や反復を通して、作品の深さ、ディメンション(次元)や動きに焦点を置いた、ミニマリズムへの絶え間ない探求なのです。

【ブランド概要】

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の「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を探究するブランドとして、新しいカカオ体験をお届けします。

【チョコレートバンク店舗情報】

常設店

・チョコレートバンク(神奈川県鎌倉市御成町11-8)

2024年バレンタイン催事会場

・ジェイアール名古屋タカシマヤ9階 アムールデュショコラ(2024年1月17日~2月14日)

【製品販売情報】

「BANK BonBon」全6種のうち、店舗限定販売は以下の通り。

「APPLE & MAPLE」: ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ先行販売

「BANK ドーナツ」: ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

他製品はチョコレートバンク、ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ両店舗で販売

【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://chocolatebank.jp/>

IGアカウント: https://www.instagram.com/chocolate_bank/