

CHOCOLATE BANK

2024年12月12日

メゾンカカオ株式会社

チョコレートブランドから、意外なラグジュアリードリンクの新提案！

希少なカカオの果汁から作る【カカオビネガーのソーダ】が初登場。

「ノンアル」×「お酢」で美味しく健康にも。

2024年12月14日（土）より順次全国のスーパーにて登場！

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」は（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）南国の地で出会った未知なるカカオの魅力への感動から誕生しました。創業以来、原産地でカカオの栽培から取り組み、チョコレートの枠を超えたカカオの美味しさをあらゆる形で探求してきました。この度、希少なカカオの果汁から作り上げるお酢「カカオビネガー」を使用した【カカオビネガーソーダ】が缶ドリンクとして登場します。シャンパンのように華やかで贅沢な味わいながら、ノンアルのお酢ドリンクという健康的な一品です。2024年12月14日（土）より、順次全国のスーパーで販売開始します。

特別なシーンを彩る新たなラグジュアリードリンク【カカオビネガーソーダ】

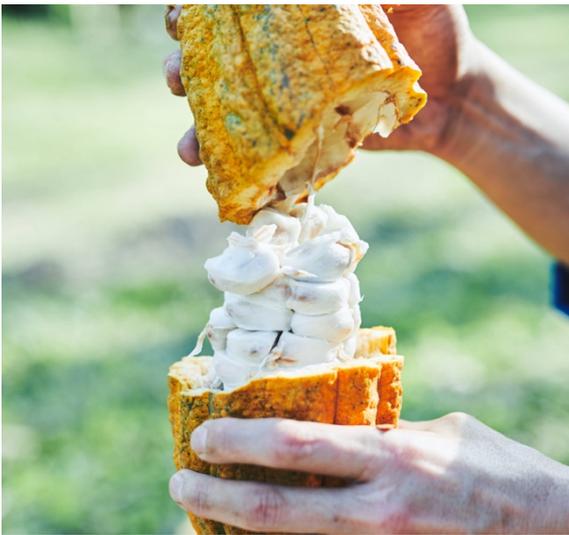
カカオの果実由来の美味しさを初体験



【カカオビネガーソーダ】350ml（税込291円）

10種の果実の味わいがすると称される、華やかで味わい深い南国果実のカカオ。カカオの果実部分の“パルプ”を絞り生まれるカカオジュースから、フルーティーなカカオビネガーを作りました。チョコレートの香りとともに、ライチ・パイナップル・マンゴーなど南国果実の豊かな味わいが広がります。スパークリングウォーターで割り、まるでシャンパンのような弾ける一杯に仕上げました。

【カカオビネガーソーダ】こだわりのポイント



カカオ果実の美味しさを凝縮した希少なフルーツビネガー

カカオの果肉部分”パルプ”を新鮮なうちに絞り、滴る最初の果汁から作る濃密なカカオジュース。南国果実の美味しさが詰まったジュースに手をかけ、クリアですっきりとした飲み口、芳醇な果実感を味わえるカカオのフルーツビネガーを作りました。ソーダで割り、まるでシャンパンのような香りと味わいが弾けて広がる、贅沢な飲み心地です。



手軽ながら、食卓に華を添える美しいパッケージデザイン

カカオの花をイメージした華やかなデザインをあしらいました。鮮度を閉じ込め、すぐに楽しめる缶仕様です。手軽に購入いただける価格帯ながら、特別な時間を彩る贅沢な一品に仕上げました。

【販売情報】

12月14日(土)より、CHOCOLATE BANKと、ヨーク、イトーヨーカ堂の一部店舗にて順次販売予定

【ブランド概要】



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」。カカオが貨幣として使用されていた歴史になぞり、全国で1店舗のみ、独自の存在となるブランドです。創業者の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のみにとどまらずに探求したいと生まれた遊び心あるブランドです。新しいカカオの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://chocolatebank.jp/> IG アカウント : https://www.instagram.com/chocolate_bank/