

# MAISON CACAO

2020年11月6日  
メゾンカカオ株式会社

## 【HIYORI BROT】×【CHOCOLATE BANK】

3年待ちの人気パン屋と生チョコレート専門ブランドが生み出す  
カカオが主役のご馳走パン、11/11より阪急うめだ本店にて先行販売

鎌倉の銀行跡地に構えるアロマ生チョコレート専門店「CHOCOLATE BANK」を運営するメゾンカカオ株式会社（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役：石原紳伍）は、11/11（水）より、注文から3年待ちで新規注文は不可なほど人気のパン屋「HIYORI BROT（ヒヨリブロード）」と共同開発したチョコレートのパン4種を阪急うめだ本店にて数量限定で先行販売いたします。



### 「HIYORI BROT×CHOCOLATE BANK」カカオのご馳走パン4個セット（税抜3300円）

チョコレートを加えた、ただの甘いパンではなく”カカオの個性が引き立つ、専門ブランド同士にしか作れないご馳走パン”をコンセプトに、希少なカカオバターや溶かしチョコレートを使用した4種のパンを共同開発しました。一般的なチョコパンでは考えられないような量のチョコレートを使用しながらも、粉の種類や配合、長時間発酵の製法にこだわることで、形を保ちつつ口どけがなめらかなパンを実現しました。セットのパンは以下の4種（単品販売はしていません）。写真右から。

#### ・カカオバターのブリオッシュ

コロンビア産の香り高い発酵カカオバターを主役に、3種の小麦粉をブレンドしたしっとりケーキのようなブリオッシュ。チョコレート不使用ながら甘いカカオの香りが広がります。自社農園を持ち、上質なカカオバターを使用できる「CHOCOLATE BANK」ならではの一品。

#### ・生チョコの食パン

北海道産の甘みの強い小麦粉を湯でこね、もちもち感と風味を引き出してから、コロンビア産のビターチョコレート混ぜ込みました。どこから食べてもチョコレートが溶け出すふわりとほどける食感の食パン。

## ・ チョコとレーズンのバケット

さっくりと仕上げたバケットにカカオ感の強いビターチョコレートとみずみずしいレーズンを加えて。

## ・ とかしチョコのブリオッシュ

パンの材料全体の 1/3 がチョコレートというチョコづくしのブリオッシュ。チョコレートの量が多く、本来は成形できない生地を、ライ麦を加えることでしっとりとした口どけのパンに仕上げました。

### 【販売店舗】

- ・ 阪急うめだ本店 (大阪府大阪市北区角田町 8-7 B1 階) : 11/11 (水) ~ 11/18 (水) 期間限定発売
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8) : 11/19 (木) 以降順次予約開始
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://shop.ca-ca-o.com/>) : 11/19 (木) 以降順次予約開始

### 共同開発の背景

使用する素材に絶対的なリスペクトを持つ石原氏と塚本氏。現地に直接足を運び、生産者のこだわりを体験しその素材の魅力を最大限引き出すモノづくりを行っています。そんな両者が互いの素材 (チョコレートと小麦) に出会い、チョコレートを加えた甘いチョコパンではなく、華やか・ビター・ナッツ感などカカオの個性を生かした「究極のカカオのご馳走パンを作りたい」と共同開発が始まりました。コロンビアに自社農園を持つからこそ使用できる良質なカカオバターや、香料不使用の自然の味わいのチョコレート、厳選した小麦粉やライ麦粉をふんだんに使用し、両社の技術と知恵を重ね合わせて、今までにないカカオが主役のパンが完成しました。小麦粉を長時間発酵で熟成させ、小麦本来の味わいや甘みを引き出す塚本氏こだわりの製法は、シンプルな材料と配合にすることでカカオの味わいを引き立たせ、口どけの良いしっとりとなめらかな生地に仕上げます。

### < CHOCOLATE BANK とは >

2015 年に鎌倉の小町通りに誕生したアロマ生チョコレートブランド「MAISON CACAO」が手がけるチョコレートショップ。鎌倉に古くから歴史を刻む銀行跡地をリノベーションし、カカオの可能性を広げて、チョコレートのアート、カカオのフルコース、金庫室のバーなど新体験をご提案しています。コロンビアに自社農園を持ち、カカオの栽培から行うこだわり。看板商品は生チョコを主役にしたクロワッサン。

### < HIYORI BROT とは >

「生産者の顔が見えるパン作り」をモットーに、素材の魅力を最大限に引き出し主役にしたパン作りを行う。パンは実は苦手と語る塚本氏自身が納得できるモノづくりがしたいと、各地の生産者との対話で集めた素材を使用し、長時間発酵で熟成した小麦本来の味わいを引き出すパンに多くのファンがつき、今では 3 年待ちの人気ブランドに。

### 【お問い合わせ先】

メゾンカカオ株式会社 ( MAISON CACAO INC. )

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://www.maisoncacao.com>