

生チョコレートブランドが生み出す

“カカオ料理”という新ジャンル レストラン「ROBB」

“魚×カカオ”のマリアージュが登場、6/24 にリニューアルオープン

鎌倉駅前の銀行跡地に構えるカカオ料理レストラン【ROBB】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、6月24日（木）より週4日・夜のみの営業に切り替え、珍しい“魚とカカオ”のマリアージュを主役としたメニューに刷新、リニューアルオープンをいたします。



「ROBB」は2019年に、鎌倉の地元食材を中心にカカオと鎌倉野菜をご提供するレストランとして誕生しました。歴史を辿っても、カカオは昔調味料として料理で多く使用されており、特に野菜や肉との組み合わせが多かったよう。この度は、ブランドの代表でありカカオディレクターの石原紳伍が、カカオ料理にはもっと可能性があるのではないかと世界的に合わせられる野菜や肉だけでなく、日本ブランドとして「魚料理」とカカオのマリアージュに挑戦したいと取り組みが始まりました。

魚は焼津の老舗魚店、「サス工前田魚店」の前田さんより毎朝新鮮な魚をいただき、その個性や味わいを引き立たせるカカオ料理を創作しています。

◆料理は全 10 皿のフルコース

季節のスープ / フレッシュチーズ / 鎌倉野菜のサラダ / 本日の魚 天ぷら / 本日の魚 焼き /
本日の魚 リゾット / 本日の魚 炙り / 肉料理 / グラニテ / メインのデザート

※季節により内容が変更となる可能性がございます。

※カカオディレクターの石原紳伍氏自身がキッチンにたち、腕をふるいます。

◆リニューアルした ROBB の営業に関して

日時：毎週水・木・金・土曜日、19:00～オープン

場所：CHOCOLATE BANK 内（鎌倉市御成町 11-8）

ご予約：1日4組さま限定です。下記よりご予約を承っております。

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/chocolatebank/reserve>

< CHOCOLATE BANK とは >

鎌倉駅前の銀行跡地をリノベーションしたチョコレートショップ。MAISON CACAO の姉妹ブランドとして、コロンビア産カカオ 100% にこだわり、現地でのカカオ栽培とオリジナルクーベルチュールの製造から取り組んでいます。BANK ではそのカカオの可能性を探求し、新しいチョコレート体験を提案すべく、パン・スイーツ・ドリンク・コスメと幅広い品揃えをご用意しています。ROBB は CHOCOLATE BANK クローズ後に登場する隠れ家レストラン。

< MAISON CACAO および CHOCOLATE BANK 創設者、カカオディレクター「石原紳伍」 >



1984 年生まれ。元々はチョコレートを食べられなかった石原が、コロンビアで食べた生のカカオのフレッシュさと、カカオを通して生産者と生活者が繋がり、笑顔が溢れる風景に魅せられたことがきっかけ。「日本でも、チョコレートで日常を豊かにする文化を創りたい」と、2015 年前身となるアロマ生チョコレートブランド「caca o」を創設。コロンビアでカカオ栽培から携わり、オリジナルのクーベルチュールを開発。自らが体験した素材と掛け合わせ、新しいチョコレート・カカオ体験をご提供しています。

【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

CHOCOLATE BANK IG アカウント：https://www.instagram.com/chocolate_bank/?hl=ja

