

【HUGE×CHOCOLATE BANK】

暑い夏こそ楽しみたい！新感覚のひんやり「夏チョコ」は今だけ
7/1より期間限定、HUGE 25店舗でスタート

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）と東京・横浜を中心に京都・沖縄など国内に29店舗のレストランを展開する株式会社HUGE（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長兼CEO：新川 義弘 以下HUGE）が初のコラボレーションとして、2021年7月1日（木）より、暑い夏にこそぴったりの爽やかなチョコレートドリンクと夏の定番かき氷を、HUGEならではの視点でご提案します。

**「Signature Cacao シグネチャーカカオ」（税込715円）**

CHOCOLATE BANK こだわりの香り高いコロンビア産カカオを直球で楽しめる一杯を、と生み出されたチョコレートドリンク。ひと口目はチョコレート本来の甘みを存分に感じられ、全体を混ぜて氷が溶けると、ひんやりと冷たく、暑い夏でもスッキリ楽しめる飲み心地に変化します。チョコレートドリンクの味を引き立てるリキュール・スピリッツを追加してチョコレートカクテルとして楽しんで頂くこともできる、まさにレストランならではの提案も。

【+Whisky】 Dewar's 12y ウィスキー / デュワーズ 12年 （税込220円）

【+Amaretto】 Disaronno amaretto / アマレット （税込220円）



「White Chocolate Mint Mojito ホワイト チョコミント モヒート」 (税込 770 円)

本物のフレッシュな「ハーブ×チョコレート」を使用した贅沢なチョコミントドリンク。

HUGE の大人気カクテル「モヒート」で使われる、キューバミント・イエルバブエナをフレッシュのまま贅沢に使用し、広がる爽やかな香りが特徴。CHOCOLATE BANK のすっきりとしたピュアカカオバターホワイトチョコレートと合わせ、食前の 1 杯としてもお楽しみいただける、夏らしい清涼感のある飲み心地に仕上げました。

こちらも Signature cacao 同様、スピリッツを足して楽しんで頂くことができます。

【+Rum】 Havana Club 3y / ラム ハバナクラブ 3 年 (税込 220 円)



「The Chocolate Shave-Chocolate Shaved Ice with Whipped Cream

クラシック・ショコラシェイプ チョコレートかき氷 とろける生クリーム添え (税込 990 円)

CHOCOLATE BANK 夏の人気デザート、「生かき氷 チョコレートバンク」をレストランデザートとして共同開発。食事の後にもインパクトが残る様、カカオの分量を細かく調整。生クリームの上に削ったビターチョコレートのをせたことで、ひんやり冷たいながらひと口目からカカオ本来の香りも楽しんで頂けます。大人が最後まで食べたくなくなるビターな甘さに仕上げました。ふんわり滑らかな食感とチョコレートをダイレクトに感じる口溶けは、他では味わえない驚きの一皿です。

【HUGE×CHOCOLATE BANK】

NO MSG・NON GMOなどの食への取り組みを続け、日本のレストランシーンに様々な食文化を創ってきた、日本のレストラン文化を代表する HUGE。そしてコロンビアでのカカオ栽培から全ての工程にこだわり、今までにない無二のクールチュールを作る CHOCOLATE BANK。そこには食を通して「世の中の概念を変えたい」という共通の想いがありました。

新川氏と石原の出会いから始まり、両社の商品開発のキーマンが全て試作には立ち合い、完成までこぎつけた今回のプロジェクト。チョコレートドリンクは当初、チョコレート本来の良さを楽しんで欲しいとノンアルコールでの開発を進めていました。遊び心からスピリッツやリキュールを足してみると、チョコレートの深みが増し両社絶賛！まさに HUGEらしい提案から誕生しました。試作ではプロ同士の厳しくもストレートな意見が飛び交うも、終始和やかな雰囲気が進みます。そこには、商品にかける情熱やスピード感も共通するものがありました。

そんな HUGE と CHOCOLATE BANK が仕掛ける今回の「夏のチョコレート」。2社の出会いが新たに生み出す、HUGEだからこそ体験できるチョコレートとの新たな出会いを存分に体験できるコラボレーションです。

<実施期間> 2021年7月1日(木)～2021年9月19日(日)

<実施店舗> ドリンク実施店舗

- ・ Cafe RIGOLETTO(吉祥寺)
- ・ RIGOLETTO WINE AND BAR(丸の内)
- ・ RIGOLETTO KITCHEN(銀座)
- ・ RIGOLETTO TAPAS LOUNGE(仙台)
- ・ RIGOLETTO SHORT HILLS(中目黒)
- ・ RIGOLETTO ROTISSERIE AND WINE(押上/スカイツリー)
- ・ RIGOLETTO SMOKE GRILL AND BAR(京都・祇園)
- ・ MUCHO MODERN MEXICANO(丸の内)
- ・ LAS DOS CARAS MODERN MEXICANO Y TACOS(原宿)
- ・ COMEDOR DE MARGARITA MODERN MEXICANO(横浜)
- ・ La Pesquera MARISQUERIA(大手町)
- ・ La Coquina cervecería(渋谷)
- ・ GINGER GRASS modern thai vietnamese(新宿)
- ・ BETELNUT THAI VIETNAMESE DIMSUM(横浜)
- ・ DADAÏ THAI VIETNAMESE DIMSUM(渋谷)
- ・ POSILLIPO cucina meridionale(沖縄・瀬長島)

ドリンク・かき氷実施店舗

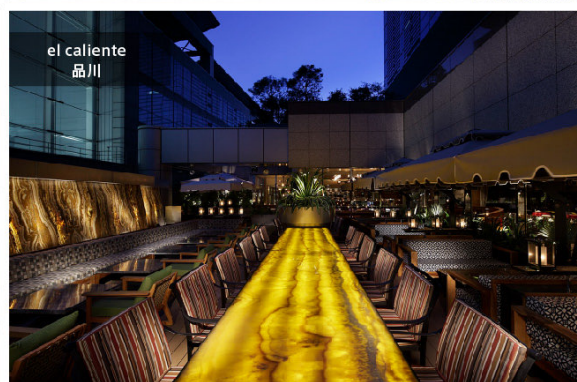
- ・ RIGOLETTO BAR AND GRILL(六本木)

- ・ THE RIGOLETTO ocean club(横浜) ・ RIGOLETTO spice market(二子玉川)
- ・ THE RIGOLETTO(渋谷)
- ・ Hacienda del cielo MODERN MEXICANO(代官山)
- ・ el caliente modern mexicano(品川)
- ・ tavern on S <és>(新宿)
- ・ The TOWER TAVERN BAR & GRILL(名古屋)
- ・ QUAYS pacific grill(みなとみらい)

<HUGE とは >

2005年設立。「街の資産となる」というテーマを掲げ、東京・横浜エリアを中心に京都・沖縄など全国に29のレストランを展開。チェーン展開ではなく、その街に合わせたレストラン創りを大切に、ひとつとして同じレストランはない。均一価格の小皿前菜やカジュアルに選べるワインリストなど、日本のレストランシーンに新しいスタイルを提案し、新たなレストラン文化を創る役割を担っている。

代表的なブランドは、ファインダイニングの DAZZLE、スパニッシュイタリ안의 RIGOLETTO、モダンメキシカン of Hacienda del cielo など圧倒的なスケール感のある空間創りを得意とする。



今回のコラボレーションメニュー、是非 HUGE で大人気の開放感あるテラスでもお楽しみください。(上記参照)

<CHOCOLATE BANK とは >

「FARM TO CUSTOMER」を大切に、コロンビアでのカカオ栽培からクーベルチュールづくりまでをこだわりを持って行う。また農園近くに学校を建設、子供たちや農家自身が良質なカカオを栽培するための教育にも力を入れている。驚くほどフレッシュで香り豊かな CHOCOLATE BANK のクーベルチュールを通して、世の中のチョコレートの概念を変えていきたい。より多くの方にチョコレートの新しい可能性、楽しみ方をお届けするチョコレートブランドです。

【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/chocolate_bank/?hl=ja