

## “カカオ×魚”の新マリアージュを提案するレストラン「ROBB」より 干物を使った珍しいフィッシュバーガー、8/5に新登場

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、8月5日（木）より、ランチでも気軽にその魅力を楽しんでいただきたいと、珍しい干物のベニエの「ROBB フィッシュバーガー」を販売開始いたします。



### 「ROBB フィッシュバーガー」（税込 660 円、ポテトドリンクセット税込 1320 円）

焼津のサス工前田魚店、前田氏が干物の概念を変えるべく、水分量と味わいにこだわり作り上げた独自のイワシの干物。今までにないフィッシュバーガーをと、塩のみで干しあげ、ROBB 人気のベニエに仕上げました。外はさっくり、中は干物とは思えないほどほろほろ柔らかな驚きの食感です。

CHOCOLATE BANKにて、火曜日～日曜日の 11:30～14:00 までの時間限定で販売いたします。

<ROBB とは >

鎌倉駅前の銀行跡地にあるチョコレートショップ「CHOCOLATE BANK」の閉店後、夜だけ姿を現す隠れ家レストラン「ROBB」。コロンビアでカカオの栽培から携わるからこそ知れた、チョコレート以外のカカオの可能性や使い方を探求し表現すべく、カカオを1つの素材として立たせた“カカオ料理”のフルコースをご提供します。（カカオニブ、カカオパウダー、カカオバター、カカオビネガーなどを使用） 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。

< 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「ca ca 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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://maisoncacao.com/>

MAISON CACAO IG アカウント : [https://www.instagram.com/maisoncacao\\_official/?hl=ja](https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja)

CHOCOLATE BANK IG アカウント : [https://www.instagram.com/chocolate\\_bank\\_/?hl=ja](https://www.instagram.com/chocolate_bank_/?hl=ja)

ROBB IG アカウント : <https://www.instagram.com/robb.kamakura/?hl=ja>