
1日で500個以上が完売した人気スイーツ、チョコバウムクーヘン

【CHOCOLATE BANK】より旬のあまおうフレーバーが新登場

12月1日より販売開始

鎌倉の銀行跡地に構える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、12/1（水）よりバウムクーヘンが人気のブランド「治一郎」と共同開発した、旬のあまおうを使用した”CHOCOLATE BANK バウムクーヘン あまおう”を販売開始いたします。年末年始の手土産に人気のチョコバウムクーヘンの新作です。



「CHOCOLATE BANK バウムクーヘン あまおう」（税込 2376 円）

ケーキのようにしっとり滑らかで、あまおういちごとホワイトチョコレートを堪能できるバウムクーヘンを目指し、何度も試作を重ね完成した一品です。あまおうそのものを頬張るような、自然ないちごのあまざっぱさを、ミルクィなホワイトチョコレートが包みます。ポイントは 1) 厳選した高品質な素材、2) 乳化の技術、3) レアな絶妙の焼き加減の3点。

1) コロンビアでカカオの栽培から携わり、作り上げる香り豊かなホワイトチョコレートと、福岡のあまおういちご。2) 香りを残しながらも滑らかな口溶けを生み出す乳化の技術。3) 職人が薄くレアな層を重ね、じっくり焼き上げてしっとりとしたバウムクーヘンに仕上げます。

※CHOCOLATE BANK、グランスタ東京店、ニユウマン横浜店、ルミネ大船店、名古屋タカシマヤ店、オンラインショップにて販売。

人気のビター・ホワイトチョコのバウムクーヘンも 12/1～3/31 までの期間限定登場



CHOCOLATE BANKで人気の、同じく「治一郎」とコラボレーションした2種のバウムクーヘン。1日で500個以上が売れた実績もある、人気商品が期間限定で再登場します。

(写真左) 治一郎とCHOCOLATE BANKのバウムクーヘン ビターチョコレート (税込1960円)

華やかで個性的な香り、甘さとビター感のバランスの良い2種のビターチョコレートをブレンド。試行錯誤を重ねた配合で、しっとり濃厚なバウムクーヘンに仕上げました。

※CHOCOLATE BANK、小町本店、大船ルミネ店、オンラインショップで販売

(右) 治一郎とCHOCOLATE BANKのバウムクーヘン ホワイトチョコレート (税込1960円)

コロンビア産のナチュラルなカカオバターを100%使用したフレッシュなホワイトチョコレートが主役の優しくミルクィな味わいです。 ※大船ルミネ店、オンラインショップで販売

【販売店舗】

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店 (神奈川県鎌倉市小町 2-9-7)
- ・ MAISON CACAO 大船ルミネウイング店 (鎌倉市大船 1-4-1 大船ルミネウイング 3F)
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店 (神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F)
- ・ MAISON CACAO グランスタ東京店 (東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランスタ東京 1F)
- ・ MAISON CACAO ジェイアール名古屋タカシマヤ店 (愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 地下 1F)
- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ (<https://onlineshop.maisoncacao.com/>)

< CHOCOLATE BANK とは >

鎌倉生まれのアロマ生チョコブランド、メゾンカカオの姉妹ブランドである「チョコレートバンク」。独立したブランドであると同時に、メゾンカカオのひとつのセクションとして、コロンビアでのカカオ栽培から加工用チョコレートでの現地製造までを担っています。栽培、発酵、焙煎、調合とチョコレートが作られるまでの全行程に携わり、カカオディレクターの石原がこだわりを持って行なっています。カカオを知り尽くすことから生まれる無限の可能性。新しいカカオ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/