

# CHOCOLATE BANK

2021年12月17日  
メゾンカカオ株式会社

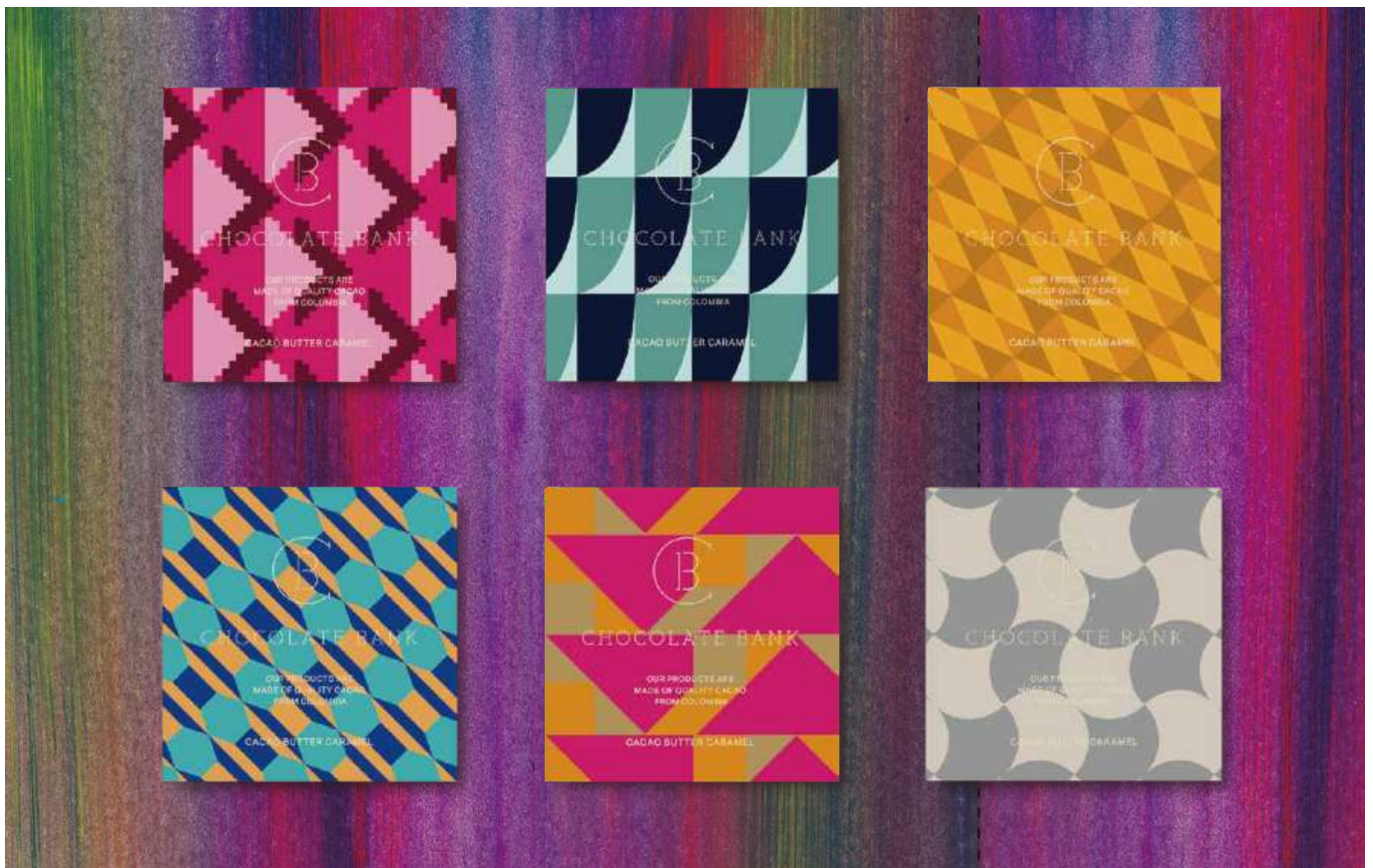
2022年、遂に CHOCOLATE BANK がバレンタインに登場！

新コレクションはカカオスイーツの新体験をお届けする【NEW WORLD】

1月19日よりバレンタイン限定店舗にて販売

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）より、鎌倉駅前の銀行跡地に構えるチョコレート専門店「CHOCOLATE BANK」が名古屋・大阪の2つのバレンタイン催事会場に登場します。鎌倉に1店舗しかない「CHOCOLATE BANK」がバレンタイン催事に登場するのは初。【NEW WORLD】の新コレクションを携え、カカオバターを主役にしたカカオスイーツ2種を2022年1月19日より販売いたします。

カカオの可能性を探求する。コロンビアでカカオ栽培から取り組むブランドが  
新たなカカオの楽しみ方を提案するコレクション【NEW WORLD】



2種のカカオスイーツはどちらもカカオバターを主役にしたもの。チョコレートが生まれる過程の上質な素材を使用できるのも、コロンビアでカカオの栽培から取り組むからこそ。チョコレートの枠を超えた、新たなカカオ体験をお届けします。



**CACAO BUTTER CARAMEL 各 12 粒入り (税込 2376 円)** 写真右

コロンビア産の希少なカカオバターが主役のとろけるキャラメルが登場。収穫後丁寧に発酵させ抽出したカカオバターは、口に入れた途端にとろけ出し、消えると共にカカオの柔らかな香りが広がる。  
チョコレート、シーソルト、アールグレイ、フランボワーズ、パッション、マンゴーの 6 種。

**CACAO BUTTER CARAMEL SAND 6 枚入り (税込 2160 円) / 10 枚入り (税込 3240 円)** 写真左

サクサクほろっとしたサブレクッキーでとろけるカカオバターキャラメルをサンド。キャラメルは華やかな味わいのビターチョコレートと、ミルクィながらすっきりとした後味のホワイトチョコレートの 2 種のフレーバー。

**【その他定番商品】**



**「BANK生ガトーショコラ」 税込：2700円**

カカオの果実感、酸味とビター感、アロマの香りをダイレクトに味わえる、濃厚滑らかなチョコレートケーキ。厳選したクーベルチュールを使用し、カカオ本来の味わいを堪能できる。バターは北海道産生乳 100%のバターを使用、すっきりとした後味に。  
温めても冷やしても、それぞれに違った味わいを楽しめる一品。



**「チョコレートクロワッサン バブカ」 税込：2268円**

国産の発酵バターを使用したサクサク食感のクロワッサン生地に、厳選したチョコレートをたっぷり練りこんだ食パン。砂糖は島根県の岡田製糖で代々受け継がれる技術でつくりあげる、きめ細かい和三盆を使用。また、コロンビアの管理農園でカカオの栽培から発酵、ロースト、抽出など全てをベストなタイミングで丁寧に手をかけて作りあげたビターチョコレートを使用。





**「ザクニブ」12袋入り 税込：2160円**

サクサクに焼き上げたチョコレートラスクに、濃厚なヘーゼルナッツのプラリネチョコレートをコーティング。上にはアーモンドプラリネ、カカオニブ、ピスタチオの3種類を贅沢にトッピング。噛むほどに広がる豊かなチョコレートの味わいと、ザクザク食感を楽しめる一品で、大人から子供に人気のスイーツ。

**< 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。

**< 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」を鎌倉に創設。

コロンビアのカカオ農園が原風景だったことから、同国でカカオ栽培から携わり、発酵、焙煎、調合と全行程にこだわりながらオリジナルのクーベルチュールを開発。また全国を巡り出会った旬の素材と掛け合わせ、新しいチョコレート・カカオ体験をご提供しています。

**( 常設店 )**

- ・ CHOCOLATE BANK ( 神奈川県鎌倉市御成町 11-8 ) ※12/24 ~1/3 まで新作を数量限定で先行販売

**( 2022 年バレンタイン催事会場 )**

- ・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 9 階 アムールデュショコラ ( 2022 年 1 月 19 日 ~ 2 月 14 日 )
- ・ 阪急うめだ本店 ( 2022 年 1 月 20 日 ~ 2 月 14 日 )

**【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://chocolatebank.jp/>

IG アカウント : [https://www.instagram.com/chocolate\\_bank\\_/](https://www.instagram.com/chocolate_bank_/)