

## 2F フードエリア「GOOD MEAL MARKET」

### 4月に2店舗 新オープン

MAX BRENNER から世界初の新業態

自分好みにカスタマイズしたチョコレートピザが食べられるテイクアウト専門店

「MAX BRENNER CHOCOLATE PIZZA BAR」

横浜の名店が東京初出店 新食感の「生クリームあんぱん 原宿」



**MAX BRENNER**  
CHOCOLATE PIZZA BAR

生 クリーム

あんぱん



2017年4月、ラフォーレ原宿2Fのフードエリア「GOOD MEAL MARKET」に、「MAX BRENNER」の新業態である「MAX BRENNER CHOCOLATE PIZZA BAR」と横浜の名店「Bon Vivant(ボン・ヴィボン)」の生クリームあんぱん専門店「生クリームあんぱん 原宿」がオープンいたします。

「MAX BRENNER CHOCOLATE PIZZA BAR」は、2013年日本に上陸した、「MAX BRENNER CHOCOLATE BAR」の世界初の新業態で、自分好みにカスタマイズしたチョコレートピザが手軽にワンハンドで食べられるテイクアウト専門店として4月29日(土)にオープンいたします。また、「生クリームあんぱん 原宿」は、横浜で展開される手作りパン屋「Bon Vivant」オーナーブーランジェ・児玉圭介監修の生クリームあんぱん専門店として4月25日(火)に東京初出店いたします。

更に、「MAX BRENNER CHOCOLATE PIZZA BAR」では、オープンを記念してオープン日の4月29日(土)11:00より、チョコレートチャンクピザ(スライス)を先着1,000名様に無料プレゼント。

ラフォーレ原宿が発信する新感覚のワンハンドフードを是非お楽しみください。

あの「MAX BRENNER」から、自分好みのチョコレートピザが作れる専門店がオープン！  
**MAX BRENNER CHOCOLATE PIZZA BAR**(マックス ブレナー チョコレート ピザ バー)

2013年日本に上陸した、「MAX BRENNER CHOCOLATE BAR」は、2017年4月29日(土)、ラフォーレ原宿に MAX BRENNER 世界初の新業態、「MAX BRENNER CHOCOLATE PIZZA BAR」をオープンいたします。

「MAX BRENNER CHOCOLATE PIZZA BAR」は、自分好みにカスタマイズしたチョコレートピザが食べられるテイクアウト専門店です。ミルクチョコレートやホワイトチョコレートをはじめとする5種類からベースピザを選び、その後約15種類ものトッピングからお好きなトッピングをチョイスすることでオリジナルのチョコレートピザが楽しめます。ピザの他にはドリンクや物販商品の販売もあり、今までにない新しいチョコレートエンターテインメントをお楽しみいただけます。



- 商品名:チョコレートチャンクピザ
- 価格:ホール 2,320 円(税込)、1/6 スライス 470 円(税込)
- 商品説明:ピザ生地にミルクチョコレートとホワイトチョコレートのチャンク、マシュマロをのせてトーストした人気 No.1 メニュー。



- 商品名:フェイバリットチョコレートワッフルコーン
- 価格:580 円(税込)
- 商品説明:カラフルなトッピングのワッフルコーンに入った MAX BRENNER オリジナルの濃厚チョコレートソフトクリーム。様々なコーンからお好みのコーンを選べるソフトクリームは、これからの季節にぴったりな見た目もかわいいひんやりメニュー。

**オープン日に「FREE PIZZA DAY」を開催！**

オープン日の4月29日(土)には、ご来店いただいたお客様先着1,000名様にチョコレートチャンクピザを無料で提供いたします。

※トッピングは別料金です。

※ドリンクは有料です。



**オープン日の4月29日(土)に Instagram フォローキャンペーンを開催！**

オープン日の4月29日(土)に「@max\_brenner\_japan」をフォローしていただいたお客様にボンボンチョコレートをプレゼントいたします。

**東京初出店！横浜の名店「Bon Vivant」のオーナーブーランジェ監修の生クリームあんぱんカフェ！  
生クリームあんぱん 原宿**

横浜の名店「Bon Vivant(ボン・ヴィボン)」のオーナーブーランジェ・児玉圭介が監修する生クリームあんぱん専門店がラフォーレ原宿へ東京初出店いたします。

「Bon Vivant」は、全国でもパンの激戦区とされる横浜エリアで、地元メディアや専門誌から話題を呼んでいます。そのオーナーブーランジェである児玉圭介は、パンのワールドカップとも称される国際コンクール「モンドリアル・デュ・パン」の PR 大会日本代表も務め、その作品は、国内外に多くのファンを生んでいます。

中でも、生クリームとこだわりの餡が詰まった生クリームあんぱんは、「奇跡の新食感」と言われ、「Bon Vivant」の看板商品として、差し入れグルメ、手土産グルメとして広く注目され、メディアにも多く取り上げられています。

また、「生クリームあんぱん 原宿」では、原宿限定フレーバーも販売する予定です。



■商品名:生クリームあんぱん

■価格:248円(税込)

■商品説明:もっちりとした薄めのパン生地は「冷やしても固くならない」独自製法。有名パティシエらをも唸らせた「究極に軽やかな生クリーム」と、男性からの支持も厚い、甘さをおさえたこだわり餡による贅沢バランスの生クリームあんぱんは、「奇跡の新食感」と様々なメディアで話題。

■商品名:原宿限定・生クリームあんぱん

■価格:259円(税込)～

■商品説明:紫芋餡、珈琲餡、抹茶餡のほか季節限定餡を使用した原宿限定のフレーバー餡。彩り豊かな断面の美しさも必見のフォトジェニックな逸品。