

Press Release

2022年1月吉日
株式会社ベイクルーズ

Bean to Bar チョコレートをアレンジした「HI-CACAO CHOCOLATE STAND」
冬の新作「カヌレフォンダン ショコラ」「モアテリーヌ ショコラ」1月27日（木）発売
オンラインショップにてバレンタインデー&ホワイトデー期間限定で販売



左) カヌレフォンダン ショコラ、右) モアテリーヌ ショコラ

株式会社ベイクルーズ（本社: 東京都渋谷区、取締役CEO: 杉村 茂）が運営する、Bean to Bar チョコレートをアレンジしたオンライン限定のチョコレートショップ「HI-CACAO CHOCOLATE STAND（ハイカカオチョコレートスタンド）」は、2022年の新作ショコラ2種を1月27日（木）よりオンラインショップ限定で販売開始いたします。

■「ダンデライオン・チョコレート」のBean to Bar チョコレートを上質ショコラスイーツへ昇華

「HI-CACAO CHOCOLATE STAND」は、サプライヤーに「ダンデライオン・チョコレート」を迎え、上質なシングルオリジンチョコレートを、肩肘張らずに毎日でも頬張りたいくなるようなスイーツへとアレンジします。今シーズンの新作では、それぞれのバランスを考えた選りすぐりのチョコレートを使用し、濃厚ながらもカカオの風味や奥行きが存分に感じられる一品に仕上げました。

■「ひとつまみ」に凝縮された濃厚スペシャリテ「チョコカヌレフォンダン」をアップデート

「HI-CACAO CHOCOLATE STAND」のスペシャリテの一つである小さなカヌレ型で焼いたフォンダンショコラ「チョコカヌレフォンダン」をアップデート。北海道産バターと生クリームに、酸味とコクが調和されたキレのあるビターな味わいのシングルオリジンチョコレート「ソルサル・コミュニタリオ、ドミニカ共和国 70%」を使用し、仕上げに霧状のショコラ（ピストレショコラ）を纏わせました。ココアには再現できない、繊細な口当たりをお楽しみください。またフレーバー開発には、スイーツジャーナリスト・平岩理緒氏を起用。最新のスイーツトレンドと感性に基づいて完成した、表情の異なる6種の味わいをお届けします。

■「もう一切れ食べたい」をコンセプトにした、和のエッセンスが光る大人の上品テリーヌショコラ

「モアテリーヌショコラ」は、カカオ豆ときび糖のみでつくられたカカオ分70%のシングルオリジンチョコレートの中から、ベリーを思わせる華やかな酸味と、すっきりとした後味が特徴の「マヤ・マウンテン、ベリーズ 70%」をベースに構成。アクセントとしてフランス産ゲランド塩をまぶした北海道産・蜜煮小豆の食感と程よい塩気をプラスすることで、「One MORE!（もう一切れ食べたい!）」と思わせる甘味、酸味、塩気、食感のバランスを実現しました。小麦不使用のグルテンフリーで作られた滑らかな口溶けと、重層的な味わいをご賞味ください。

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)ベイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)

新商品概要

商品名／価格：	カヌレ フォンダン ショコラ	¥2,592	※ 8%税込表示
	モア テリーヌ ショコラ	¥3,024	※ 8%税込表
販売開始日：	2022年1月27日（木）		
販売先：	BAYCREW'S FOOD MARCHE		
	https://baycrewsfood.base.ec/categories/3077321		

■ 商品詳細

※ 8%税込表示

カヌレ フォンダン ショコラ

CANELÉ FONDANT AU CHOCOLAT

¥ 2,592

北海道産バターと生クリームに、酸味とコクが調和されたキレのあるピターな味わいのシングルオリジンチョコレート「ソルサル・コミュニティ、ドミニカ共和国 70%」を使用し、仕上げに霧状のショコラ（ピストレ ショコラ）を纏わせました。6種のフレーバー入り。



【フレーバー全6種】

柚子シトロンキャラメル： 柚子と瀬戸内レモンを合せた甘酸っぱいクリームと塩キャラメル
 ルージュカシス： ミックスベリーのクリームにカシスコンフィチュール
 マロンバナナ： 和栗・洋栗を合せたマロンクリームにバナナのガナッシュ
 フロマージュ： クリームチーズとカマンベールの2層からなるチーズクリーム
 プレーンショコラ： シングルオリジンチョコレートをしっかりと味わせるプレーン
 キャラメルボム： リンゴの香りをつけたキャラメルクリームにリンゴのコンフィチュール

モア テリーヌ ショコラ

“MORE” TERRINE CHOCOLAT

¥ 3,024

カカオ豆ときび糖のみでつくられたカカオ分70%のシングルオリジンチョコレートの中から、ベリーを思わせる華やかな酸味と、すっきりとした後味が特徴の「マヤ・マウンテン、ベリーズ 70%」をベースに構成。アクセントとしてフランス産ゲランド塩をまぶした蜜煮小豆の食感と程よい塩気をプラスすることで、「One MORE!（もう一切れ食べた!）」と思わせる甘味、酸味、塩気、食感のバランスを実現しました。小麦不使用のグルテンフリーで作られた滑らかな口溶けと、重層的な味わいをご賞味ください。



チョコレートクッキー缶

BOX DE COOKIES AU CHOCOLAT

¥ 1,188

様々なチョコレートの美味しさを楽しむことが出来る、4種類18枚入りのチョコレートクッキー詰めあわせ。ギフトにも最適です。

※ ダンデライオン・チョコレート不使用商品となります。

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)バイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp

Mobile : 070-3183-3785(直通)

Tel : 03-5728-4616(代表)

HI-CACAO CHOCOLATE STAND (ハイカカオ チョコレート スタンド) とは

Bean to Barチョコレートのピュアなおいしさをスイーツで提案する、チョコレートショップ。

「HI-CACAO」には、カカオ含有量70%以上のチョコレートを指す“HIGH CACAO”と挨拶の“Hi!”、2つの意味が込められ、上質なBean to Bar チョコレートを肩肘張らずに毎日でも頬張りたくなるようなチョコレートスイーツへとアレンジします。素材のBean to Bar チョコレートは、Bean to Bar ブームの火付け役であるサンフランシスコ発祥「ダンデライオン・チョコレート」のシングルオリジンチョコレートを原料に、濃厚で甘すぎず、すっきりした後味のチョコレートメニューを提案します。



HP: <https://www.flavorworks.co.jp/brand/hi-cacao-chocolate-stand.html>

Instagram: @hicacao.jp

ダンデライオン・チョコレートとは

ダンデライオン・チョコレートは、米国サンフランシスコ発祥のBean to Bar チョコレート専門店です。

カカオ本来のフレーバーを純粹に味わうために、シングルオリジンのカカオ豆とオーガニックのきび砂糖のみを使用。豆の選別からチョコレートバーを作るまでの工程全てを、自社のファクトリーで行い、シンプルなおいしさを追求し続けています。



【株式会社バイクルーズ】

- 設立 : 1977年7月22日
- 代表取締役会長 : 窪田 祐
- 取締役CEO : 杉村 茂
- 本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
- 事業内容 : レディース・メンズのトータルファッションの企画・製造・販売・直営店の運営、飲食店の運営、インターネット通販サイトの運営、及び家具の販売
- グループ会社 : 株式会社LADUREE JAPON、株式会社WILL WORKS、株式会社ル・プチメック、台湾貝肯士股份有限公司、Foodies USA, Inc.
- HP : <http://www.baycrews.co.jp/>
- 展開飲食ブランド : J.S. PANCAKE CAFE、J.S. BURGERS CAFE、J.S. FOODIES、LUKE'S LOBSTER、RITUEL、BOUL'ANGE FLIPPER'S、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、PARIS SAINT-GERMAIN CAFÉ、咖喱屋ボンゲー、RITUEL CAFÉ、おむすび ごつつ食べなはれ、親子丼 ごつつ食べなはれ

【報道関係者の皆様からのお問い合わせ先】

(株)バイクルーズ FLAVORWORKS BAKERY Div. PR 小山

E-mail : oyama@flavorworks.co.jp Mobile : 070-3183-3785(直通) Tel : 03-5728-4616(代表)