

Bean to Barチョコレートのアレンジした
“HI-CACAO CHOCOLATE STAND”

お酒とのマリアージュがたのしめる
「バークチョコレート」新作3種や
「抹茶テリヌショコラ」が登場
1月25日（水）より

バレンタイン催事、オンラインショップにて期間限定で販売

Hi! All the Chocoholics!

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、2023年の新作バークチョコレート3種や限定デザインパッケージのチョコレートクッキー缶2種などを1月25日(水)よりオンラインショップ、2月2日(木)よりバレンタイン催事にて販売を開始いたします。

フルーツや花、ナッツなどを散りばめた、人気の「バークチョコレート」シリーズにお酒とのマリージュもたのしめる新フレーバーが登場。自分へのご褒美や贈りたい大切なひとを想って、選ぶ時間から楽しんでいた彩り豊かな商品を展開しています。

サンフランシスコ発祥で蔵前、伊勢外宮に展開するBean to Bar (ビントゥバー) チョコレート専門店・Dandelion Chocolateのシングルオリジンチョコレートを使用した「カヌレフォンダンショコラ」「モアテリーヌショコラ」など、チョコレート本来の味わいを楽しむアイテムと共に、バレンタインシーズンを彩ります。

<概要>

[販売期間]

2023年1月25日(水)~2月14日(火)

※予定数に達し次第終了

[展開サイト]

<オンラインショップ>

■BASE

ショップ名: BAYCREW'S FOOD MARCHE

URL: <https://baycrewsfood.base.ec/categories/3077321>

(HI-CACAO)

■LINEギフト

ショップ名: BAYCREW'S FOOD MARCHE

URL: <https://mall.line.me/sb/53a3498>

<催事>

■渋谷 東急フードショー バレンタイン催事

販売期間: 2/2(木)~14(火)

URL: https://www.tokyu-dept.co.jp/shibuya_foodshow/



【新作3種】バークチョコレート各種

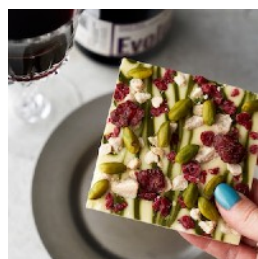
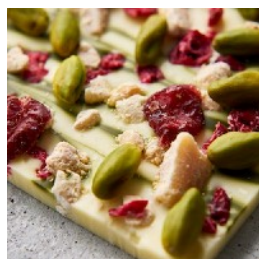


【期間限定デザイン】
チョコレートクッキー缶 2種



【新作】抹茶モアテリーヌショコラ

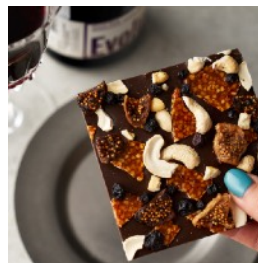
Our New Lineups



【新作】 バークチョコレート - マーブルグリーンティー&マカデミアナッツ -

¥1,674

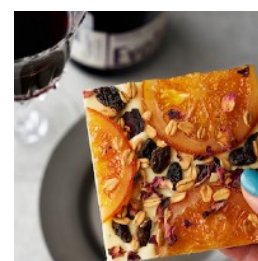
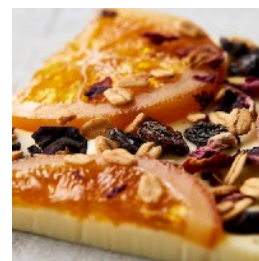
ミルクィでやさしい味わいのホワイトチョコレートに上品な苦味の抹茶をマーブルしたベース。マカデミアナッツ、ホールピスタチオを贅沢に散りばめ、ザクザク食感がクセになる。ドライランベリーの赤をポイントに大人可愛い彩りに。タンニンが強い果実味がしっかりしている赤ワインとの相性抜群。



【新作】 バークチョコレート - ドライフィグ&アーモンドヌガー -

¥1,598

苦味のあるノワールチョコレートベースに、アーモンドヌガーの甘さを合わせ、ドライいちじくとカシューナッツ、抗酸化力やビタミン、ミネラル、食物繊維も豊富な栄養価の高いワイルドブルーベリーを散りばめ大人な彩りに。辛口赤ワインとのマリージュをイメージしたチョコレート。

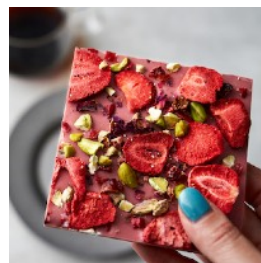


【新作】 バークチョコレート - オレンジ&ラムレーズン -

¥1,620

ホワイトチョコレートベースに、シロップ漬けサークルオレンジを大胆に使用し、芳醇な甘みと豊かな風味が特徴のラム酒に漬け込んだレーズンと日頃の不安や緊張を和らげてくれる上品な甘さの香りが特徴のローズペダル（薔薇の花びら）、グラノーラをトッピング。華やか彩りをイメージしたチョコレート。

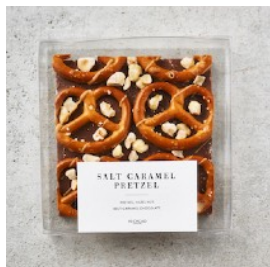
※8%税込表示



バークチョコレート - ストロベリー&ピスタチオ -

¥1,620

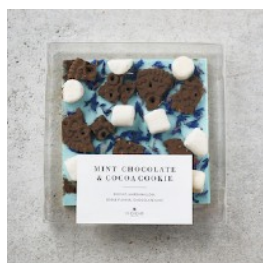
ルビーチョコレートにフリーズドライの苺とピスタチオ、ドライクランベリーやローズをあしらった、華やかなバークチョコレート。



バークチョコレート - ソルトキャラメルプレッツェル -

¥1,242

ミルクチョコレートに塩気のきいたプレッツェルとヘーゼルナッツをトッピングし、キャラメルソースで仕上げた、塩味と甘みがあと引く美味しさ。



バークチョコレート - チョコレートミント&ココアクッキー -

¥1,080

2層のミントチョコレートにマシュマロとクラッシュしたココアクッキーの組み合わせ、口いっぱいにはチョコミントの風味が広がるさわやかな味。



【期間限定デザイン】チョコレートクッキー缶

¥1,663

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合わせに期間限定デザイン2種が登場。シンプルな原材料と良質なバターを使用しひとつひとつハンドメイドで仕上げられた小ぶりな可愛いクッキー。香料・保存料など添加物を一切使用せず、バターの薫り高い逸品。自分用にも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

【フレーバー全4種18枚】 ・プレーン ・塩チョコレート ・チョコチップ&カカオニブ ・シナモン&シュガー

※8%税込表示

Hi! All the Chocoholics!

CANELÉ FONDANT AU CHOCOLAT



カヌレ フォンダン ショコラ (アソート6個入り)

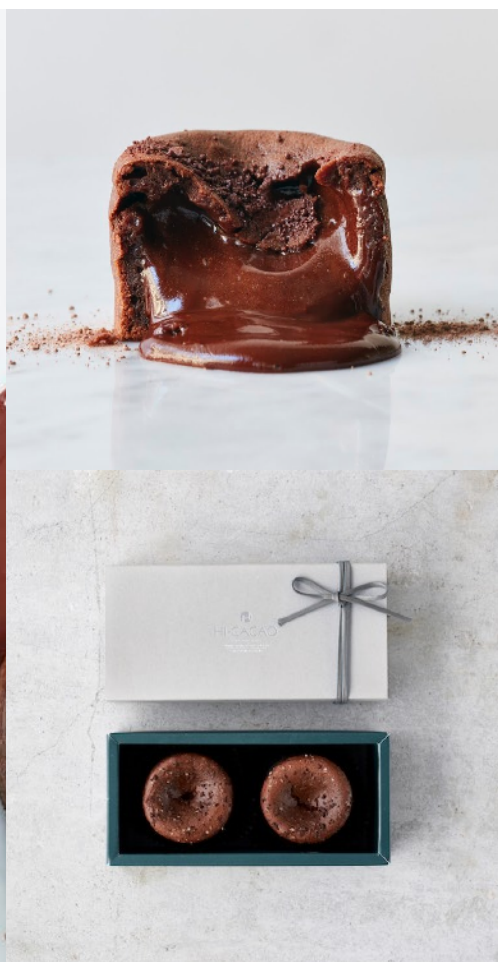
¥ 2,981

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。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えるプレーン
- キャラメルポム： 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

※8%税込表示



フォンダンショコラ (プレーン2個入)

¥ 1,555

ギフトにおすすめのパッケージ入りフォンダンショコラ。

ブランド立ち上げ当時の定番人気メニューがブラッシュアップして登場。ガナッシュはとろりと滑らかになり、ゲランド塩と一緒に焼き込み心地よい塩気をプラスしました。

オーブンで焼き上げると中からチョコレートがとろけだし、フレッシュでジューシーなグアテマラ産カカオの風味をシンプルに楽しめます。

素材のチョコレートは「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使用しており、上質なチョコレートならではの酸味を感じる味わいになっております。

上質なチョコレートをカジュアルに、毎日でも頬張りたくなるような、思わず贈りたくなるようなチョコレートスイーツにアレンジしました。

※8%税込表示



“MORE” TERRINE CHOCOLAT

モア テリーヌ ショコラ

¥ 3,478

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グラント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。



MATCHA “MORE” TERRINE CHOCOLAT

【新作】 抹茶モア テリーヌ ショコラ

¥ 3,758

モア テリーヌ ショコラをベースに、深い味わいと心地よい香りが特徴の「八女抹茶」を使用した2層からなるテリーヌショコラ。キレのあるすっきりとした味わいのチョコレート生地と濃厚で滑らかな抹茶生地に塩気の効いた蜜煮小豆がアクセントです。

※8%税込表示

<SUPPLIER>

ダンデライオン・チョコレート

サンフランシスコ発祥のクラフトチョコレートカンパニー。ダンデライオン・チョコレートの製品はカカオ本来の味を純粹に味わうために、シングルオリジンカカオ豆とオーガニックのケインシュガーのみを使用しています。また、カカオバターや乳製品を添加せずにつくられていることが特徴です。さらに豆の選別、焙煎、摩砕、テンパリング、成形、包装といった過程のすべてを手作業で行っています。

(ダンデライオン・チョコレートより拝借)



DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE



「HI-CACAO CHOCOLATE STAND」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、チョコレートスタンド。「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。



バレンタイン限定メッセージカードとショッパー

■<数量限定>メッセージカード

好きなカラーのメッセージカードを無料でお付けいたします。

■ショッパー

好きなカラータグをお選びいただきご購入いただけます。

< INFORMATION >

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

Instagram: @hicacao.jp

【株式会社ベイクルーズ】

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： <https://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、FLIPPER'S STAND、CITYSHOP、しゃぶしゃぶ 山笑ふ、Roasted COFFEE LABORATORY、HI-CACAO CHOCOLATE STAND、eggslut、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