

「HI-CACAO CHOCOLATE STAND」から“ひんやり”大人のご褒美スイーツが誕生！
新商品「ショコラモワルーサンド」7月3日(水)より販売開始
代官山店限定「季節のフルーツとチョコレートのパフェ(チェリー)」も同時発売



左)ショコラモワルーサンド、右)季節のフルーツとチョコレートのパフェ

創業40周年を迎えたベイクルーズグループの株式会社フレーバーワークス(本社:渋谷区渋谷1-23-21)が展開する、Bean to Bar チョコレートをアレンジしたチョコレートスタンド「HI-CACAO CHOCOLATE STAND (ハイカカオチョコレートスタンド)」は、夏の新作メニューを7月3日(水)より発売いたします。

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「HI-CACAO CHOCOLATE STAND」。この夏、フランス伝統の軽やかなチョコレートケーキ「モワルー・オ・ショコラ」から着想を得た、冷たいチョコレートスイーツ「ショコラモワルーサンド」が新たに登場します。

フランス語で“ふわふわ”を意味する「moelleux(モワルー)」。ふんわりと丁寧に焼き上げたショコラ生地に、軽い口当たりのバタークリームと、フルーツピューレやフィアンティーヌをサンドしました。カカオのビターな香りと、風味豊かなフィリングが織りなす、ひんやり軽やかな味わいが、夏の手土産やご褒美にも最適です。

こだわりのフレーバーは全4種類。「ダンデライオン・チョコレート」のドミニカ共和国産カカオを使用したクリームと、サクサクとしたフィアンティーヌの食感が楽しい「70%チョコレート」に加え、隠し味にオレンジピューレを重ねた「ピスタチオ」、ラズベリージャムの酸味が爽やかな「ラズベリーチーズケーキ」、北海道産小豆のバタークリームと大粒の和栗を挟んだ「和栗あんバター」が登場します。お召し上がりの際は、冷蔵庫から取り出した後少し常温に戻すことで、より一層美味しくお楽しみいただけます。

また夏季限定メニューとして、旬のチェリーを使用した「季節のフルーツとチョコレートのパフェ(チェリー)」を展開します。濃厚なブランマンジェと、マスカルポーネとフランボワーズのアイスをベースに、ドミニカ共和国産のカカオを使用したクランブルとフレッシュなアメリカンチェリーを合わせました。それぞれの素材が折り重なり生まれる、繊細で奥深い味わいをご堪能ください。

■ 商品概要

発売日	2019年7月3日(水)
展開店舗	HI-CACAO CHOCOLATE STAND 代官山店 ※原宿店での展開はございません。
展開メニュー(すべて税別)	・ショコラモワルーサンド 各320円 (70% チョコレート/ピスタチオ/ラズベリーチーズケーキ/和栗あんバター) ・季節のフルーツとチョコレートのパフェ(チェリー) 900円



<SUPPLIER>

ダンデライオン・チョコレート

DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE

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)



■「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。

■SHOP INFORMATION

○原宿店 住所：東京都渋谷区神宮前5-25-4 Barcaビル TEL: 03-5778-3556
○代官山店 住所：東京都渋谷区代官山町20-23 TENOHA代官山&NEXT 1F TEL: 03-5784-6441

会社概要

【株式会社フレーバーワークス(ペイクルーズグループ)】

設立 : 2017年9月1日
本社所在地 : 東京都渋谷区渋谷1-23-21
展開ブランド : J.S. PANCAKE CAFE / J.S. BURGERS CAFE / J.S. FOODIES / LUKE'S LOBSTER / J.S. CURRY / RITUEL / CITYSHOP / FRANZÈ AND EVANS / BON GOÛT HAMBURG / しゃぶしゃぶ 山笑ふ / Bon Vivant / BOUL'ANGE / Roasted COFFEE LABORATORY / FLIPPER'S / Catch the Cajun Seafood / HI-CACAO CHOCOLATE STAND / CAFÉ M / machi machi