

“火入れ・発酵・うま味”がチョコレートを新しくする。  
Minimal の新業態ガトーショコラ専門店「Minimal The Baking 代々木上原」  
6月22日オープン。

株式会社 Bace（東京都渋谷区、代表取締役:山下貴嗣）が展開する、チョコレートの新しい楽しみ方を提案する日本発の Bean to Bar（ビントゥバー）ブランド「Minimal -Bean to Bar Chocolate-（ミニマル）」は、2019年6月22日に代々木上原に、**新業態となるガトーショコラ専門店「Minimal The Baking 代々木上原（ミニマルザベイキングヨヨギウエハラ）」**をオープンします。

Minimal のビジョンは、“**新しいチョコレート体験**”の提供です。その軸となるのが“**カカオの香りを楽しむ**”商品づくり。そのために私たちは世界中の農園に直接訪れ、良質なカカオ豆を探し続けます。そして、カカオ豆が持つ香りを最大限に引き出す独自の製法で、年間 3000 以上のレシピを開発しています。さらにイベントやワークショップ、異業界とのコラボレーションなどを通して、お客様や各分野のプロフェッショナルと一緒に様々な味わいの表現にも挑戦してきました。

そして今回、今までの知識や経験、技術を土台にしながら、さらに新たな技術を用いて Minimal のチョコレートをもう一歩先に進めた新しい表現のステージに挑戦すべく、新業態となる「Minimal The Baking 代々木上原」をオープンします。今までカカオ豆の香りをダイレクトに楽しむ板チョコレートを中心に開発をしてきましたが、Minimal The Baking では、お菓子を通じてカカオやチョコレートの可能性をより広げ、私たちの新しいチョコレート体験をより広く多くの方にお届けする挑戦をします。多くの人に愛されるような、新しいチョコレート菓子をご用意します。ぜひ味わってみてください。

-目次-

1. Minimal The Baking のコンセプト
2. ガトーショコラのこだわりと商品詳細
3. チョコレートウィッチのこだわりと商品詳細
4. カフェメニューのこだわりと商品詳細
5. クラウドファンディング達成のご報告
6. Minimal The Baking 店舗詳細



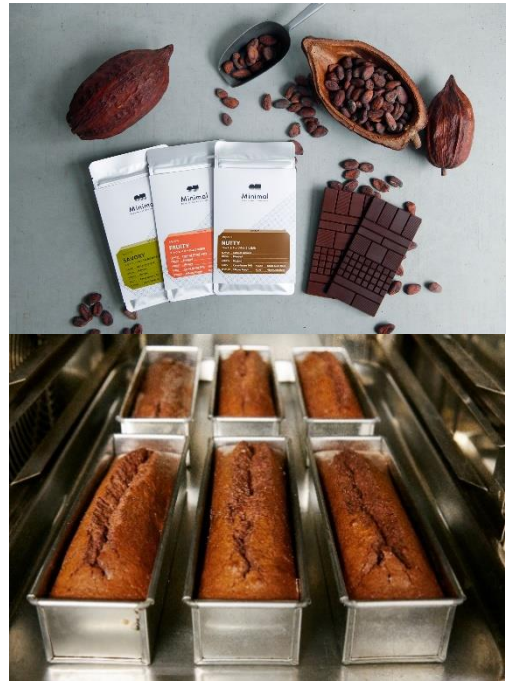
## 1. 新業態ガトーショコラ専門店のコンセプトは『The Baking=火入れ』

Minimal では限定品としてチョコレート焼き菓子や、チョコレートスイーツを開発してきました。今までは、板チョコレートと同様にカカオ豆の香りを表現することに重点を置いてきましたが、Minimal The Baking ではもう一步先に進め、新たな技術や素材を加えて“**板チョコレートとは異なるカカオ豆の魅力を新たに引き出す**”ことに挑戦しています。

コンセプトは「火入れ」です。板チョコレートをつくる時、カカオ豆の焙煎は 1 分 1°C単位で味わいが変わってしまうシビアな工程で、非常に細かく慎重に管理・調整しています。ここからさらに、カカオ豆と砂糖以外の他の素材を使ったチョコレート菓子を作る時には、板チョコレートを作る際のカカオ豆の焙煎（1 段目の火入れ）に加え、様々な素材を含んだ生地で 2 段目の火入れをして変化が起こるため、カカオの香りを引き出すためにはより難解な火入れとなります。

“焼き菓子”では、最終的に表現したい味わいから逆算して火入れを行っていて、これが“**カカオの香りを楽しむ焼き菓子**”をつくる肝となります。変数が非常に多いので試作は多岐に渡り、試行錯誤を重ねて開発を行いますが、カカオ豆から商品を作る Minimal だからこそできる、カカオ豆を活かしたお菓子を提案していきます。

“板チョコレートとして美味しい火入れ”と“チョコレート菓子として美味しい火入れ”。両軸の火入れを極めることで、より新しく美味しい味わいを表現していきたいと思います。新店舗 Minimal The Baking 代々木上原では、「ガトーショコラ」に加え「チョコレートウィッチ」、そしてスペシャルティ素材からバリスタが提供するカフェメニューを新たにご提供します。



## 2. 2 段火入れと発酵でつくる、カカオ香るうま味のある新しいガトーショコラ

Minimal The Baking メインの焼き菓子が「ガトーショコラ」です。開発にあたり、“カカオの香りの最適を引き出す 2 段火入れ” “しっとりもちもち、新食感の生地づくり”、“うま味で素材が引き立つ酵母発酵”という 3 つの挑戦がありました。この挑戦の末、素材を活かした新しいガトーショコラを作り出すことができました。

### 挑戦 1. カカオの香りの最適を引き出す 2 段火入れ

カカオ豆は熱で香りを大きく変化させます。チョコレートを作る際も火入れは特に非常に細かく管理をし味わいを調整しています。ガトーショコラは、カカオ豆からチョコレートを作る際の 1 段目の火入れに加え、チョコレートからガトーショコラを作るための 2 段目の火入れを行います。焼き菓子としての美味しい火入れを探りながらも、カカオ豆がもつ香りを活かすためのレシピ調整が必須となります。カカオの種類によっても 1 段目と 2 段目のベストな火入れ具合は異なるため、豆によって試行錯誤を繰り返し、今回のレシピに辿り着きました。



## 挑戦 2. しっとりもちもち、新食感の生地づくり

焼き菓子の開発を始める時に、味わいだけではなくチョコレートのお菓子として新しい食感の菓子作りに挑戦することを掲げました。チョコレート菓子の食感は、卵やベーキングパウダーを使用した、クッキーのようなサクサクとした食感、生菓子のなめらかでしっとりとした食感、スポンジのようなふわふわとした食感を作り出すことが多いですが、Minimal では様々な素材や焼き方を繰り返し、“酵母（イースト菌）”を使った生地づくりに辿り着きました。また生地を寝かすのではなく、オーブンで焼く途中で起きる発酵の程度をコントロールすることで、チョコレート菓子としては新しい“しっとり・もちり”とした新しい食感を生み出しました。しっかり噛んでいただくことで、より深い味わいを堪能いただけます。

## 挑戦 3. うま味で素材が引き立つ酵母発酵

酵母を用いた目的は食感だけではなく、新しいカカオ・チョコレートの味わいを創り出し、素材本来の香りを楽しむための「うま味を作り出す」という点にもあります。カカオ豆は農園で発酵を行う発酵食品です。ガトーショコラに酵母を入れて焼くことで、同じく発酵をさせています。この発酵感は Minimal のチョコレートと相性が非常に良く、またカカオの香りをより複雑かつ豊かに引き上げることができます。この二次発酵とも言える新しい製法により、板チョコレートとは異なる新たな味わいを創造することができました。

また、発酵はうま味を生み、うま味は満足感となります。通常、焼き菓子の満足感はバターや香料を加えて表現しますが、今回は発酵のうま味により十分な満足感やコクをつくることができたので、バターなどは最小限に抑え、チョコレートにフォーカスした味わいのあるガトーショコラを生み出すことが出来ました。

Minimal のチョコレートの味わいを楽しむ“上掛けチョコレート”部分、香ばしい焼き菓子の味わいを楽しむ“外側（クラスト）”部分、そして発酵により実現したしっとりもちり、うま味のあるチョコレートの味わいを堪能できる“内側（クラム）”の 3 つのパートでガトーショコラをご堪能ください。今回は、**チョコレートらしい味わいと長い火入れによりうま味の強い「High Cacao」と、カカオの果実感を楽しむために火入れを少し浅くして仕上げた「Fresh」**の 2 種類から販売を開始いたします。



### ■ High Cacao

NUTTY 系のしっかりとしたチョコレートらしい味わいのカカオ豆を使用しています。火入れによる風味の変化が少ないという特徴があり、長めに火入れをすることで発酵が強くなり、心地よい発酵感やうま味が感じられる、多くの方に愛される王道のチョコレートらしい味わいのガトーショコラです。

外側の食感もざくざくとするほどに焼けていて、香ばしさもポイントです。味わい深いのでコーヒーやラテ、バニラアイスなどと一緒に食べていただくのがおすすめです。





## ■ Fresh

FRUITY 系のレーズンのような香りが特徴のカカオ豆を使用しています。果実感や酸味を失わないように火入れは弱めに調整をしながら、うま味や香ばしさを加えているので、ほのかにキャラメル感が加わりレーズンパンのような味わいに仕上がっています。南国フルーツの種であるカカオ豆の多様性を表現したガトーショコラです。

渋みやスパイス感のある飲み物と相性が良く、紅茶やミルクティー、ポートワインなどと一緒に楽しんでいただくのがおすすめです。

ご自宅用、ギフト用には通常サイズのガトーショコラをおすすめしていますが、お配りやお試し、店内カフェでのお召し上がり用に小さいバトンサイズもご用意しました。シーンに応じてお選びください。また焼き上げてから1週間くらいの間で、できたての食感からしっとりとした食感に変化したり、味わいが馴染んで変化します。ぜひ楽しんでみてください。



ガトーショコラ	ガトーショコラ -バトン-
<ul style="list-style-type: none"> <li>・サイズ：約 20×5.5cm</li> <li>・価格：3,250 円（税別）</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・サイズ：約 10 cm×2.7 cm</li> <li>・価格：600 円（税別）</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>・賞味期限：常温で 14 日間（仮） ※賞味期限は変更する可能性があります。</li> <li>・原材料：卵、カカオ豆、砂糖、バター、小麦粉、米油、ドライイースト</li> </ul>	

### 3. カカオが香るチョコレートクリームが主役のチョコレートウィッチ

今回チョコレート菓子の新業態の店舗をオープンし、今まで継続的な販売が難しかった生菓子をご提供できるようになりました。そこで、Minimalらしいカカオが香るチョコレートがケーキやシュークリームのようにより多くの人に愛されるきっかけにしたいと思い開発したのが「チョコレートウィッチ」です。

“クリーム”、“ビスケット”、“チョコレート”の3つのパートからお作りしています。



#### 主役は軽やかで自然な甘みの「チョコレートクリーム」

クリームは口どけが良く、香り高いカカオ豆の長い余韻をお楽しみいただけます。クリームに乳製品を使うレシピが一般的ですが、今回はチョコレート・甘酒・米油でお作りしています。目指したのはカカオバターの甘みとカカオの香りを引き出した満足感のある軽やかなクリーム。発酵食品の甘酒によりすっきりとした甘みが引き立ち、カカオの発酵感や香りも引き出され、満足感のあるクリームが完成しました。

#### クリームを引き立てる「ビスケット」と「チョコレート」

一番外側の2枚のビスケットと、中央に挟んだ板チョコレートは、チョコレートクリームをより美味しく味わっていただくために、風味や輪郭を添える役割です。香ばしさやボディ感を加えていますが、チョコレ

ートは薄く伸ばし、ビスケットもしっとりりと薄く焼き上げることで、チョコレートクリームを最も美味しく味わうためのベストバランスに辿り着きました。

### ミリ単位で設計したスティック形状でバランスのとれた満足感

チョコレートウィッチは、チョコレートクリームを美味しく食べてもらうために形状にもこだわりました。繊細な風味まで存分に味わっていただきたい一方で、クリームらしく満足感も感じてもらいたい。少しサイズを変えるだけでクリームを重たく感じたり、香りを感じとりにくくなるという問題がありました。

Minimalの板チョコレートは4g前後で割れるグリッドを刻むことで、繊細で豊かな香りまで味わえるように設計しています。チョコレートウィッチも同じ発想で、縦・横・厚さを5mm単位で試作を重ね、一口での味わいと一本を食べ終えた時のベストな満足感を探りました。

ガトーショコラとは異なるクリームだから表現できる満足感のある新しいチョコレート菓子です。日常使いで気軽に楽しめるこだわりのチョコレート菓子をお楽しみください。チョコレートウィッチは、NUTTYの一種類のご用意から開始します。



#### チョコレートウィッチ

- ・サイズ：約10×2cm
- ・価格：350円（税別）
- ・賞味期限：未定
- ・原材料：カカオ豆、小麦粉、砂糖、バター、甘酒、卵、牛乳、米油

#### 4. ガトーショコラ×スペシャルティが生み出すこだわりのカフェメニュー。

新店舗では国内・海外で腕を磨いたバリスタを採用し、スペシャルティコーヒーや茶葉を使って新しい楽しみ方を提案します。メニュー構成はスペシャルティコーヒー、お茶、チョコレートドリンクです。新しいチョコレートの味わいや楽しみ方だけでなく、コーヒーやお茶など良質な嗜好品の素材が与えてくれる豊かな味わいと彩りある空間や時間を届けていきます。原産地まで直接行って良い素材を厳選し、丁寧に焙煎するというスペシャルティの世界観をもったクラフトマンシップ溢れるブランドをセレクトし、コラボレーションする事で、一緒にクラフトの世界を広げていきたいと思っています。



また、ガトーショコラのHigh CacaoとFreshのそれぞれに合うコーヒーとお茶のペアリングメニューもご用意します。チョコレートとコーヒー、お茶が生み出す新しい味わいと驚きのある心地よい体験をお楽しみください。

### ■スペシャルティコーヒー

良質な豆から丁寧に素材の良さを引き出すロースターさんから仕入れた豆を使用します。常時 2-3 ロースターの幅広い味わいの豆を取扱い、旬やシーズンによって変更していく予定です。ハンドドリップのブラックコーヒーに加えて、カフェラテ、カフェモカもご用意します。

ハンドドリップコーヒー (Hot / Ice)

—FRINSA ESTATE (Indonesia) Roasted by FUGLEN

イエローフルーツ、グリーンティの風味

—Henrique Cambraia(Brazil) Roasted by 丸山珈琲

アーモンド、チョコレート、レーズンの風味

—カフェラテ (Hot / Ice)

—カフェモカ (Hot / Ice)



### ■お茶

佐賀県嬉野市に自社農園を持ち発酵や焙煎を通して丁寧に素材の良さを引き出す茶葉屋から仕入れた茶葉を使用します。オープン時は 2 種類のお茶をご用意します。

ティー (Hot / Ice)

—紅ほうじ茶 by GEN GEN AN

花のような鮮やかさが感じられるオリエンタルな香り、自然で深い甘み

—レモンガラスほうじ茶 by GEN GEN AN

ほうじ茶の香ばしい香り、レモンガラスの清涼感と透明感



### ■チョコレートドリンク

Minimal 定番ドリンク「ホットチョコレート」と、アイススムージーの「ショコラトル」をご提供します。

—ホットチョコレート (Hot)

—ショコラトル (Ice)

\*各ドリンクには一口サイズのカトーをお付けします。2種類のカトーショコラから、ドリンクにあったカトーショコラをご提案します。

### ■ペアリングメニュー

カトーショコラ -バトン- (High Cacao)

× KENYA Roasted by ONIBUS

ジューシーな酸味、しっかりとした甘さのあるコーヒーとのペアリングでクリアな印象に変わり、カカオの中にある酸味を発見できます。

カトーショコラ -バトン- (Fresh)

× Henrique Cambraia(Brazil) Roasted by 丸山珈琲

完熟したレーズン感のあるコーヒーがカトーショコラのもつレーズンのような風味を引き立てて、心地よい余韻が伸びるペアリングです。



## ガトーショコラ-バトン- (High Cacao)

× 紅ほうじ茶 by GEN GEN AN

紅ほうじ茶の紅茶のような甘さと焙じた香ばしい風味が、ガトーショコラのしっかりとしたカカオの風味を強く引き立たせてくれる心地よいペアリングです。

## 5. クラウドファンディング達成率 1500%。特別会員向けイベントなども開催

今回、新店舗で新たに会員向けサービスを開始するにあたり、クラウドファンディングを行いました。クラウドファンディングを通して特別会員になっていただくと、少量で希少なカカオや未販売のカカオを使用した完全予約生産の限定商品をご購入いただけたら、ご意見をいただきながら商品開発をするワークショップや、会員限定のイベントなどを開催して特別にお招きしていく予定です。会員の方々と一緒に新しい挑戦をしていけるような店舗にしたいと思っています。

クラウドファンディングは達成率 1500%を超え、想定を遙かに上回る 1500 名を超える方々にご支援をいただくことができました。

<https://www.makuake.com/project/minimal/>

## 6. 新店舗は代々木上原駅から徒歩 1 分の隠れ家

新店舗は代々木上原駅から徒歩 1 分の裏路地の民家を改装した隠れ家。素材を活かしたシンプルで上質な建物で新たな挑戦とものづくりに向き合い、お客様にもゆったりとお楽しみいただける落ち着いた空間です。工房・カフェ併設でカフェはカウンター 4 席とテーブル 4 席の 8 席に加え、外にベンチを設置します。



店名	Minimal The Baking 代々木上原 (ミニマル ザ ベイキング ヨヨギウエハラ)		
開業日	2019 年 6 月 22 日 (土)	営業時間	10:00~18:00
住所	〒151-0064 東京都渋谷区上原 1-34-5		
電話番号	03-6407-8292		
交通	各線「代々木上原駅」南口 2 から徒歩 1 分		
定休日	月曜日・火曜日	客席	室内 8 席、屋外ベンチ ※席数は変更の可能性があります。



## カカオという素材を活かすプロフェッショナル「Minimal」

Minimal は Bean to Bar という枠組みを越えて、日本発のチョコレートの新しい文化・カルチャー創りに挑戦しています。これまで世界3大陸のカカオ農園に足を運び、現地で発酵・乾燥作業の研究やレクチャー、カカオ豆の買い付けを継続的に行なってきました。

産地との直接のつながりを保つことで、カカオという素材への知見がより深まり、「カカオのプロフェッショナル」として、素材の活かし方をゼロから組み立てる発想に至りました。独自のカカオを粗挽きする製法など素材の良さを引き出すための“引き算”の思想と“最小限”の要素によるチョコレートの表現で、カカオ本来の味わいや香りを楽しめるチョコレートを提供しています。

今、お菓子と高級品に二極化された従来のチョコレートの枠組みを越え、人々のライフスタイルを豊かに彩るアイテムの“嗜好品”としてのチョコレートを目指しています。新しい消費スタイルと新しい文化・カルチャー創りを通し、「チョコレートを新しくする」挑戦を続けていきます。

### ■Minimal 店舗情報



#### Minimal - 富ヶ谷本店-

住所：東京都渋谷区富ヶ谷 2-1-9 1F

アクセス：小田急線「代々木八幡」駅、

東京メトロ千代田線「代々木公園」駅から徒歩 6 分

営業時間：11:30～19:00 定休日無



#### Minimal - 銀座 Bean to Bar Stand-

住所：東京都中央区銀座 3-8-13 1F

アクセス：各線「銀座駅」から徒歩 2 分、「東銀座駅」から徒歩 2 分

営業時間：11:00～19:00 定休日無



#### Minimal - 白金高輪 Factory & Store-

住所：東京都港区白金 1-7-1 1F

アクセス：各線「白金高輪駅」から徒歩 9 分

営業時間：11:00～18:00 定休日：日曜・月曜



#### Minimal - 東武池袋 Metro Kitchen&Store-

住所：東京都豊島区西池袋 1-1-25 東武百貨店 池袋店 B1F 8 番地

アクセス：JR 池袋駅メトロポリタン口より徒歩 1 分

営業時間：月-土曜日 10:00-21:00、日曜・祝日 10:00-20:00

定休日：東武百貨店 池袋店に準ずる

### ■株式会社 Bace 概要

会社名：株式会社 Bace

代表者：代表取締役 山下貴嗣

所在地：〒151-0063 東京都渋谷区富ヶ谷 2-1-9 アーバンテラス 21

従業員数：25 人（アルバイト含む）

業務内容：チョコレート製品の製造、販売／Bean to Bar 専門店「Minimal」の運営





■Minimal –Bean to Bar Chocolate- 関連情報

ホームページ：<https://mini-mal.tokyo/>

オンラインショップ：<http://shop.mini-mal.tokyo/>

Instagram：[https://www.instagram.com/minimal\\_beantobarchocolate/](https://www.instagram.com/minimal_beantobarchocolate/)

Facebook：<https://www.facebook.com/minimalchocolate/?fref=ts>

< 本件に関する報道関係者様からの問い合わせ先 >

Minimal 広報事務局 広報担当：田淵、橋

TEL.03-6277-2936 FAX.03-6277-2936

E-mail: pr@mini-mal.tokyo