

カカオを楽しむバレンタイン

あまおうのガトーショコラとカカオニブに漬け込んだ甘酒&ココナッツのアイスクリームが一皿に

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO

バレンタイン限定メニューを2月1日(土)より提供開始

1F GARAGE では「カカオとの出会い」を表現した企画展示と  
展示内で楽しめるヴィーガンチョコレートソフトクリームも提供!

INTERSECT BY LEXUS - TOKYO (以下 INTERSECT) は、2月1日(土)よりバレンタイン期間限定メニューとして、あまおうのガトーショコラとカカオニブを漬け込んだ甘酒&ココナッツのアイスクリーム「あまおうのガトーショコラ+甘酒&ココナッツミルクアイスクリーム with cacao」のご提供を開始いたします。期間中 INTERSECT 1F の GARAGE では「カカオとの出会い」を表現した企画展示を実施し、展示内ではヴィーガンチョコレートソフトクリームをお楽しみいただけます。あまおうのガトーショコラは店頭販売もいたします。



今回 INTERSECT が提供するバレンタイン限定メニューは、ガトーショコラとアイスクリームそれぞれの専門店と共同開発した、INTERSECT でしか味わえないオリジナルのメニューです。

ガトーショコラはイギリスの世界大会「アカデミーオブチョコレート 2019」で全タイトルを受賞し「即位の礼」や「G20 大阪サミット」で各国元首の機内土産にも選ばれたチョコレート専門店「ca ca o」と、アイスクリームは地域と身体に優しいアイスクリームを販売する葉山のアイス工房「BEAT ICE」と共同開発しました。

「ca ca o」と共同開発した「あまおうのガトーショコラ」は、ガトーショコラのために選び抜かれたカカオ豆を使用しており、小麦粉不使用で濃厚に仕上げました。ガトーショコラの内部には旬のあまおうを100%使用したオリジナルコンフィチュールを閉じ込めています。あまおうならではのフルーティな甘い味わいにあわせ、カカオのビターな風味が口いっぱいに広がります。

「BEAT ICE」と共同開発したアイスクリーム「甘酒&ココナッツミルクアイスクリーム with cacao」は、甘酒とココナッツミルクをベースにしたヴィーガンアイスクリームです。神奈川県葉山の棚田で収穫したお米由来の甘酒と濃厚なココナッツミルクに、「ca ca o」のカカオニブ\*を一晩漬け込みカカオの甘い香りを閉じ込めました。口に入れるとアイスの甘みとカカオの香りが絶妙のバランスで広がります。付属のカカオニブやガトーショコラと一緒に楽しめる一皿となっています。

また、INTERSECT 1F の GARAGE では、「カカオとの出会い」を表現した展示企画を実施します。人と人・人とまち・人と自然をつなぐ、CHIKAKEN の“竹”を活用した、カカオの原産地をイメージした演出のなかで「BEAT ICE」と共同開発したヴィーガンチョコレートソフトクリームをお楽しみいただけます。

交差点を意味する INTERSECT は“新たな才能と才能が交差する場所”という考え方のもと、これまでも様々なクリエイターの方々と驚きと独創性に満ちたコラボレーションを実施してきました。

今回は「know the unknown」（未知を知る）という考え方をもつ「cacao」、アイスクリームと何かが出会うことによって生まれる「ワクワク」を探求している「BEATICE」と、ライフスタイルブランドを目指す LEXUS のブランド体験スペースとして、こだわりぬいた食やイベントでお客様をおもてなしし、常に新しく感動と驚きに満ちた体験を提供する INTERSECT の考えが共鳴し、コラボレーションに至りました。

是非、この機会に INTERSECT にお越しいただき特別なバレンタインをお楽しみください。

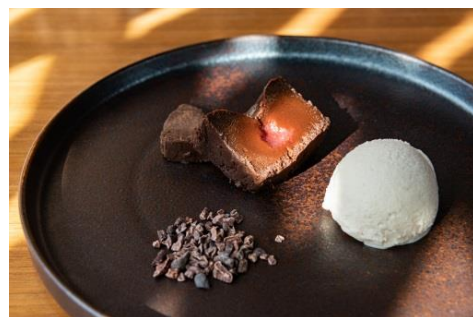
URL: <https://lexus.jp/brand/intersect/tokyo/other/gateau-chocolat-2020.html>

\*:カカオ豆の胚乳部分を発酵させた後、焙煎してチップ状に粉碎したもの。栄養価が高く昨今スーパーフードとして注目されています。

## 《バレンタイン限定メニューのご紹介》

### ■あまおうのガトーショコラ+甘酒&ココナッツミルクアイスクリームwith cacao 1,300円(税込)

「cacao」と共同開発した「あまおうのガトーショコラ」と「BEATICE」と共同開発した「甘酒&ココナッツミルクアイスクリームwith cacao」、さらにカカオニブのチップス添えたワンプレート。INTERSECT オリジナルの特別な一品です。「あまおうのガトーショコラ」は内部にあまおうのオリジナルコンフィチュールを閉じ込めました。「甘酒&ココナッツミルクアイスクリームwith cacao」は濃厚な甘酒とココナッツミルクにカカオニブを一晩付け込みカカオの香りを閉じ込め作成したヴィーガンアイスクリームです。



### ■ヴィーガンチョコレートソフトクリーム 580円(税込)

「cacao」のコロンビア産チョコレートをフレーバーに使用し、チョコレートの濃厚な甘みと、ココナッツミルクベースならではのやさしい後味が共存する「ヴィーガンチョコレートソフトクリーム」。華やかさと、味わい深さ、2種類のそれぞれ個性が異なるチョコレートを、贅沢にミックスしたソフトクリームです。口に入れるとアイスの甘みとカカオの香りが絶妙のバランスで広がります。



### ■あまおうのガトーショコラ 2,800円(税込) ※販売のみ

INTERSECT限定の「あまおうのガトーショコラ」を持ち帰り限定で販売します。あまおうならではの甘い味わいにあわせ、カカオの風味が口いっぱい広がります。フルーティさとビターさを味わい豊かに愉しめる一品に仕上げました。



## 《開発協力者ご紹介》

### ■株式会社 BEATICE 山口 冴希 (やまぐち さき)



ブランドコンセプトは、「舌鼓を打ち、鼓動が高鳴るアイスクリームの探求ラボ」アイスクリームと何かが出会うことによって生まれる「ワクワク」を探求している。「棚田の魅力を楽しく知ってもらいたい」という想いから、2018年5月、神奈川県葉山町の棚田のお米を使った「葉山アイス」を開発しリリース。お米本来の甘みを「飲む点滴」の甘酒に凝縮した、今までにないやさしい風味のフレーバーと、売上の一部が棚田に還元されるサステナブルな取組が評価され、同年末に葉山町のふるさと納税品に選出される。2020年1月現在、高知県嶺北、長野県姨捨をはじめとする日本各地の棚田の保全団体と連携し、アイスを食べる棚田を応援する「棚田アイス」の取組を全国に広げている。

### ■株式会社ジャーニーカンパニー カカオディレクター 石原 紳伍 (いしはら しんご)



もともとチョコレートを食べられなかったが、コロンビアで食べたカカオのフレッシュさとカカオを通じて笑顔があふれる風景に魅せられ、「日本でも日常の中で本当に美味しくストーリーのあるチョコレートを楽しむ新しい文化を創りたい」と2015年「cacao」を創設。コロンビアに自主農園を持ち、アートとサイエンスを掛け合わせ、チョコレートにとどまらないカカオの新たな楽しみ方を提案している。

<https://www.ca-ca-o.com/index.html>

### ■CHIKAKEN -ちかけん- 竹あかり演出家/池田 親生 (いけだ ちかお)・三城 賢士 (みしろ けんし)



崇城大学にて出会った、「ちか」と「けん」を中心とした竹あかり 創作演出チーム。「まつり型まちづくり」の考えをベースに竹のあかりを創り「人と人・人とまち・人と自然」を繋ぎ その場所にしかない風景を紡ぐ。環境循環する一連を作品とし、「竹あかり」が新たな日本の「文化」として受け継がれる事を目指す。今回、GARAGEでの展示展開を担当。

## 《INTERSECT BY LEXUS - TOKYO》



「INTERSECT BY LEXUS - TOKYO」は、「都市とつながり、人と人、人とクルマが交わる」というテーマのもと、LEXUS が考えるライフスタイルを体験できるグローバル規模のブランド活動発信拠点。幅広い分野で、LEXUS が考えるライフスタイルを発信しています。

・場所 : 東京都港区南青山 4-21-26

・営業時間 : 1F CAFÉ SHOP & GARAGE : 9:00-23:00 2F BISTRO LOUNGE : 11:00-23:00 (不定休)

・オフィシャルサイト : [www.intersect-by-lexus.com/tokyo](http://www.intersect-by-lexus.com/tokyo)