

**鎌倉発チョコレートブランド「CHOCOLATE BANK」監修
カカオフルーツ香る「ワッフルコーン ホワイトショコラ&カカオフルーツ」と
王道チョコ×バナナの「パフェアイス ショコラ&完熟バナナ」が登場**

～全国のセブン-イレブンにて 2 月 3 日（火）から順次発売～



株式会社セブン-イレブン・ジャパン（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：阿久津 知洋）は、鎌倉発のチョコレートブランド「CHOCOLATE BANK（チョコレートバンク）」が監修した新作アイス 2 種を、全国のセブン-イレブンにて 2 月 3 日（火）より順次数量限定で発売します。

近年注目されている「カカオフルーツ」を使用した「CHOCOLATE BANK ワッフルコーン ホワイトショコラ&カカオフルーツ」は、ホワイトショコラアイスとカカオフルーツアイスの 2 つの味わいを同時に楽しめる新感覚のワッフルコーン。チョコレート×バナナの王道コンビを極めた「CHOCOLATE BANK パフェアイス ショコラ&完熟バナナ」は、素材に徹底的にこだわり、ご褒美アイスにぴったりの一品です。

セブン-イレブンという身近な場所で、チョコレートブランドならではの本格的な味わいやカカオの新しい魅力を提案します。

CHOCOLATE BANK が監修するリッチなチョコレートアイスが新登場

鎌倉発の CHOCOLATE BANK は、カカオの鮮度にこだわり、チョコレートの新たな楽しみ方を探求するブランドです。

CHOCOLATE BANK が監修した新作アイスが今回、セブン-イレブン限定で登場します。

ラインアップは、カカオ豆を包んでいる希少素材「カカオフルーツ」を使用したさわやかなワッフルコーンと、王道であるチョコレート×バナナの組み合わせをもっとおいしく仕上げたパフェアイスの 2 種。

チョコレート好きにはたまらない、CHOCOLATE BANK だからこそ表現できるカカオのおいしさを新発見できるアイスをぜひお楽しみください。

近年話題の「カカオフルーツ」を使用した、新感覚のワッフルコーン

「CHOCOLATE BANK ワッフルコーン ホワイトショコラ&カカオフルーツ」は、CHOCOLATE BANK のカカオバターを使用したこだわりのホワイトショコラアイスと、さわやかなカカオフルーツアイス、カカオフルーツソースを巻いた、3 つの味わいが楽しめるアイス。希少素材「カカオフルーツ」が持つさわやかな酸味と華やかな味わいを、ワッフルコーンで表現しました。チョコレート原料としてのカカオとフルーツとしてのカカオを同時に楽しめる、期間限定のワッフルコーンをぜひご賞味ください。



■ CHOCOLATE BANK ワッフルコーン ホワイトショコラ&カカオフルーツ

価格：358 円（税込 386.64 円）

発売日：2 月 3 日（火）～順次

販売エリア：全国

※数量限定

注目の素材「カカオフルーツ」を使用



「カカオフルーツ」は、チョコレートの原料となるカカオ豆を包んでいる白い果肉（カカオパルプ）のことです。さわやかな酸味が特長で、カカオ産地でしかほとんど味わうことができない希少なフルーツとして近年注目を浴びています。

そんなカカオフルーツをアイスとソースに使用することで、華やかな味わいをプラス。カカオフルーツアイスの部分には、隠し味としてライチ果汁を入れました。

※画像はイメージ

素材にこだわったチョコレート×バナナの最強パフェアイス

CHOCOLATE BANK のチョコレート原料を 2 種類使用したチョコレートアイスと、完熟バナナピューレを配合したバナナアイスを組み合わせた「CHOCOLATE BANK パフェアイス ショコラ&完熟バナナ」。トッピングのチョコレートソースとバナナ果肉ソースも素材にこだわり、王道ながら豪華なパフェアイスが完成しました。隠し味にアーモンド要素を取り入れ、より贅沢感のある味わいに仕立てています。



■ CHOCOLATE BANK パフェアイス ショコラ&完熟バナナ

価格：338 円（税込 365.04 円）

発売日：2 月 3 日（火）～順次

販売エリア：全国

※数量限定

素材にこだわったチョコレート&バナナピューレ



※画像はイメージ

CHOCOLATE BANK のチョコレート原料を 2 種類使用したチョコレートアイスと、熟度管理された完熟のバナナピューレを配合したバナナアイスを組み合わせました。また、トッピングにも CHOCOLATE BANK のチョコレート原料を使用したこだわりのチョコレートソースと、完熟バナナ果肉ソースを使用。「ショコラ×完熟バナナ」の濃厚なマリージュをお楽しみいただけます。

香ばしいアーモンドがアクセント



※画像はイメージ

各アイス部分には隠し味としてアーモンド原料を配合し、天面にはキャンディングアーモンド（アーモンドを砂糖でコーティングして甘く仕上げた）をトッピングしました。これにより、全体の味わいの親和性を高めています。チョコレートとバナナの甘さにアーモンドの香ばしさがアクセントになり、より贅沢感を感じられる仕立てに。

CHOCOLATE BANK について

鎌倉生まれのショコラトリ「MAISON CACAO（メゾンカカオ）」の姉妹ブランド。コロンビアでのカカオ栽培から加工用チョコレートの現地製造までを担い、素材作りから向き合っています。カカオを知り尽くすことで生まれる無限の可能性によって、王道のスイーツをはじめ遊び心にあふれた常識にとらわれない製品を生み出しています。

CHOCOLATE BANK

公式 HP : <https://chocolatebank.jp/>

担当者コメント

CHOCOLATE BANK が監修した、特別なアイス 2 種が登場します。チョコレートの原材料として知られるカカオですが、その果肉（カカオフルーツ）の持つフルーティーさはまだ広く知られていません。そんなカカオフルーツの魅力を、多くの方に知ってほしいという想いから今回開発されました。カカオフルーツの華やかな香りやチョコレートの濃厚さ、完熟バナナのとろける甘さと、贅沢な味わいの重なりを満たされること間違いなし。デザート以上の価値を持つリッチなアイスで、至福のひとつときをお過ごしください。

※店舗によって価格が異なる場合がございます。

※税込価格は軽減税率適用の消費税 8% で表記しています。

※予定数が終了または諸般の事情により、店舗での商品の取り扱いがなくなる場合もございます。

※店舗によって一部取り扱いがない商品や商品名・規格が異なる場合がございます。

※画像はイメージです。

※商品に関する販売地域区分はこちら : <https://www.sej.co.jp/products/area/>

※情報は現時点でのものです。最新の情報は HP をご確認ください。