
1日で500個以上が完売した人気スイーツ、チョコバウムクーヘン
治一郎と共同開発を重ね、香りと食感を追求した2種のバウムクーヘン
チョコレートバンク / メゾンカカオ両ブランドより新登場

「究極のチョコレートバウムクーヘンを作りたい」

チョコレートでしっとりとした焼き菓子を作ることの難しさを知る両者が共同開発を始めたのは
今から4年近く前。人気を博してからもずっと、美味しさを探求し研究を重ねてきました。
今回は味わいに加え、華やかな香りと解ける食感を追求した2種のバウムクーヘンが完成しました。

鎌倉の銀行跡地に構えるチョコレート専門店「チョコレートバンク」(創業者：石原紳伍、「メゾン
カカオ」の姉妹ブランド)と「メゾンカカオ」それぞれより、バウムクーヘンが人気のブランド「治
一郎」と共同開発した2種のバウムクーヘンが12月15日(木)から順に販売開始となります。



「治一郎と CHOCOLATE BANK のバウムクーヘン ビターチョコレート」(税込 2100 円)

コロンビアで栽培、発酵、ローストし作り上げた何十種ものチョコレートの中から、焼き上げた時に
香り立ち、味わいが奥深く広がる2種のビターチョコレートを厳選して使用しています。今回の新作
はよりビターチョコレートの香りを華やかに引き出すため、隠し味にキャラメルとアマレットを合わ
せました。焦がし感やほろ苦さがカカオのビター感と調和するキャラメルと、南国の果実であるカカ
オの爽やかな風味を引き出すアマレットが合わさり、一層香り立つバウムクーヘンが完成しました。

※治一郎ブランドでは、ビターチョコレートのバウムクーヘンのみ 1/20~各店舗で販売となります。

人気のホワイトチョコのバウムクーヘンも 2/15～3/31 までの期間限定登場



「治一郎と CHOCOLATE BANK のバウムクーヘン
ホワイトチョコレート」(税込 2100 円)

コロンビア産のナチュラルなカカオバターを 100% 使用したフレッシュなホワイトチョコレートが主役の優しくミルクィな味わいです。

※治一郎ブランドでは、ホワイトチョコレートのバウムクーヘンは販売しません。

◆メゾンカカオからもバウムクーヘンが新登場します。



「MAISON BAUM チョコレートキャラメルバウムクーヘン」(税込 2700 円)

メゾンカカオの定番となるチョコレートバウムクーヘンを探求し、カカオの複雑な味わいとアロマのような香りを表現したいと、厳選した 4 種ものミルク / ビターチョコレートをブレンドしています。合わせるのは焦がしの香りとほろ苦さ、甘さのバランスにこだわったキャラメルです。隠し味に洋酒を加え、チョコレートとキャラメルのコクのある余韻を引き出しています。

※こちらはメゾンカカオブランドのみで販売します。

【販売情報】

「MAISON BAUM チョコレートキャラメルバウムクーヘン」は 12 月 15 日（木）から 3 月 31 日（金）まで

「治一郎と CHOCOLATE BANK のバウムクーヘン ビターチョコレート」は 1 月 15 日（日）から 2 月 14 日（火）まで、

「治一郎と CHOCOLATE BANK のバウムクーヘン ホワイトチョコレート」は 2 月 15 日（水）から 3 月 31 日（金）まで、下記店舗で販売します。

- ・ MAISON CACAO 鎌倉小町本店（神奈川県鎌倉市小町 2-9-7）
- ・ MAISON CACAO 大船ルミネウイング店（鎌倉市大船 1-4-1 大船ルミネウイング 3F）
- ・ MAISON CACAO NEWoMAN 横浜店（神奈川県横浜市西区南幸 1-1-1 NEWoMAN 横浜 1F）
- ・ MAISON CACAO グランスタ東京店（東京都千代田区丸の内 1-9-1 グランスタ東京 1F）
- ・ MAISON CACAO ジェイアール名古屋タカシマヤ店（愛知県名古屋市中村区名駅 1-1-4 地下 1F）
- ・ CHOCOLATE BANK（神奈川県鎌倉市御成町 11-8）
- ・ MAISON CACAO オンラインショップ（<https://onlineshop.maisoncacao.com/>）
- ・ MAISON CACAO, CHOCOLATE BANK バレンタイン催事会場

【治一郎ブランド概要】

「幸せを重ねる」をコンセプトに、バウムクーヘンをはじめとしたこだわりのお菓子をお届けしています。看板商品の「治一郎のバウムクーヘン」が誕生したのは 2002 年。当時のバウムクーヘンは食感がバサバサして少々食べづらいのが一般的であった中、もっとしっとりとして飲み物がなくても美味しく食べられるバウムクーヘンは作れないか、と職人が試行錯誤を重ねました。そして、100 回を超える試作を経てようやく出来上がったのが「治一郎のバウムクーヘン」です。彼らのそのひたむきな“ものづくり精神”に敬意を表し、当時の職人の一人の名をとって「治一郎」と名付けました。

美味しさは“味わう”だけでなく、聴覚や視覚など五感を通じて得られるものととらえ、お客様の“心で感じる美味しさ”にこだわったお菓子を作っています。

【メゾンカカオブランド概要】

創業者の石原紳伍が、帝京大学ラグビー部で初代学生コーチを務めた後、株式会社リクルートを経て 2014 年に立ち上げたチョコレートブランド。リクルートの幹部研修で訪れた上海で、生きるために仕事をする同世代に触れ、世界でも好きを仕事にできることの希少性と有り難さを実感。そうであれば後世に価値を残せる仕事が使命だと、日本の新たな文化作りを目指し起業を決意した。

元々はチョコレートが苦手だった石原が、旅先のコロンビアで出会ったフルーツのカカオに魅了され、鮮度を大切にしたい、口溶けの良い日本ならではの生チョコレート作りに取り組み始めた。品質向上と真のパートナーシップを築くため、コロンビアでのカカオ栽培から取り組み、またカカオ農業を通じた未来の豊かさを求めてコロンビアでの教育活動にも力を注いでいる。2018 年にはコロンビアの政府機関より海外初となる認定マークを授与、2019 年には即位の礼に参列した各国首脳の内手土産として採用された。

【お問い合わせ先】 メゾンカカオ株式会社（MAISON CACAO INC.）広報チーム

電話番号：0467-50-0611 メールアドレス：welcome@maisoncacao.co.jp

（チョコレートバンク）HP：<https://chocolatebank.jp/> IG：https://www.instagram.com/chocolate_bank/

（メゾンカカオ）HP：<https://maisoncacao.com/> IG：https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja