

チョコレートブランドからハンバーガー！？

名古屋タカシマヤ開催のパンフェスティバルにて

出来立て熱々のハンバーガーや人気のチョコパンまでさまざま登場！

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」(メゾンカカオの創業者、石原紳伍が展開する姉妹ブランド)は、10月2日～10月7日の期間にジェイアール名古屋タカシマヤで開催される「～溢れるパンの魅力～パンフェスティバル」に出展します。

カカオの栽培からコロンビアで取り組み、カカオという素材の持つ可能性を探求するブランドとして、チョコレートだけにとらわれない楽しみ方を提案します。パンフェスティバルでは会場で出来立てのハンバーガーを始め、人気の各種チョコレートパンをご用意してお待ちしています。



左「ROBB ビーフバーガー」(1個、税込1320円)写真はイメージです。

右「ROBB フィッシュバーガー」(1個、税込1320円)写真はイメージです。

チョコレートバンクの閉店後、夜だけ姿を現すレストラン ROBB。カカオの魅力をチョコレート以外でも楽しんで頂きたいと、魚や肉、野菜との組み合わせを提案しています。奇をてらった料理ではなく、カカオが美味しさを引き立てるように。今回は ROBB から2種のバーガーが登場します。

ビーフバーガーはふんわりもちもちのバンズの中に、肉汁滴る和牛のパテとカカオを使用した味わい深いモレソースを添えて。

フィッシュバーガーは、サス工前田魚店から仕入れた鮮魚のペニエが主役。外はさっくり、中はほろほろの魚のペニエとカカオビネガーのタルタルソースをサンドしました。



「スーパークロワッサン」RED / BLACK (各種 1 個、税込 1080 円)

真っ赤なクロワッサンの中には、ジューシーなあまおうとバニラを合わせた至福のカスタードクリームをたっぷりと絞り入れました。

チョコレートに覆われたクロワッサンの中には、刻みチョコとアーモンドミルクを合わせた滑らかなチョコクリームを詰め、アクセントにカカオニブを塗した、チョコづくしの一品です。



「チョコルネ」RED / BLACK (各種 1 個、税込 648 円)

8層仕立ての食感の良いクロワッサンの中に、それぞれあまずっぱいフランボワーズを効かせたカスタードチョコクリームと、華やかな味わいのビターチョコレートクリームをたっぷりと絞りました。



ミニバブカ (1個、税込 594円)

チョコレートの美味しさを存分に味わえるパンをと、生み出されたクロワッサンバブカ。コロンビア産のチョコレートと優しい甘さの和三盆を合わせ、クロワッサンを編み込んで焼くことで、どこから食べてもチョコレートが溢れる不動の人気製品です。クロワッサンの食感とチョコレートの滑らかさをお楽しみ下さい。



バブカラスク (1袋、1080円)

どこから食べてもチョコレートが溢れ出す、人気 No.1 のバブカをラスクにしました。クロワッサンのサクサク食感と、焼くことでキャラメリゼされたチョコレートの一味違うおいしさをどうぞ。

< 「～溢れるパンの魅力～パンフェスティバル」について >

期間：2024年10月2日(水)～10月7日(月) ※最終日は午後5時閉場

会場：ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場

< ブランド概要 >



鎌倉生まれのアロマ生チョコブランド、メゾンカカオの姉妹ブランドの「チョコレートバンク」。独立したブランドであると同時に、メゾンカカオのひとつのセクションとして、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っています。栽培、発酵、焙煎、調合とチョコレートが作られるまでの全行程に携わり、カカオディレクターの石原がこだわりを持って行っています。カカオを知り尽くすことから生まれる無限の可能性を探究するブランドとして、新しいカカオ体験をお届けします。

【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

HP: <https://chocolatebank.jp/>

IG アカウント：https://www.instagram.com/chocolate_bank/