

CHOCOLATE BANK

2024年12月17日

メゾンカカオ株式会社

チョコレートバンクの2025年新コレクション【PARADISE】

コロンビアの豊かな生態系から生み出されるカカオの美味しさを。

総勢16種の新作は1月17日より鎌倉と名古屋で販売開始。

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)より、2025年の新コレクション【PARADISE】が登場します。創業者・石原がコロンビアで出会った、未知なるカカオの可能性。その感動をきっかけに誕生した「CHOCOLATE BANK」は、チョコレートの枠を超え、カカオの美味しさをあらゆる形で探求してきました。

2025年コレクション【PARADISE】は、世界有数の生態系を誇るコロンビアの豊かな自然と、そこから生まれるカカオの味わい、香り、質感を製品とアートで表現した特別なシリーズです。自然との共存と未来の豊かさづくりをテーマに、遊び心あふれるデザインがカカオの物語をさらに彩ります。

コロンビアの魅力を凝縮したボンボンショコラを代表とする新コレクションは、2025年1月17日より鎌倉と名古屋で限定発売します。

カカオの楽園とも言える「PARADISE」の世界を、ぜひ五感でお楽しみください。



「BANK BonBon」新作全 6 種 6 粒入り (税込 3456 円)

カカオの楽園、コロンビアの豊かな生態系が育む新鮮な美味しさを、一粒に。

薄く繊細なビターチョコレートの中から、カカオバターで作るなめらかな生キャラメルがとろけ出します。「サイレントチョコレート」とも呼べるカカオバターが主役となり、香り高く鮮度を感じる味わいが実現。パリッと割れる瞬間に広がるカカオの奥深さと、生キャラメルの濃厚な美味しさをお楽しみください。

モヒート：爽やかなミントと大人なラムの香りが広がる、リフレッシュな味わい。

ピニャコラーダ：深い甘みのパイナップルと濃厚なココナッツが 2 層に重なる、南国の味わい。

フィグサンテリア：芳醇なイチジクと赤ワインの深みが香る、上品でフルーティーな味わい。

オンザビーチ：白桃の甘みとフランボワーズの酸味、パイナップルが溶け合う、トロピカルな味わい。

モスコミュール：ジンジャーのピリッとした刺激とライムの爽快感が心地よいクラシックな味わい。

パッションネ：情熱的なパッションフルーツの甘みと酸味が広がる、華やかでエキゾチックな味わい。

※他にも定番の味わいとして「ビター」「あまおう」「アールグレイアッサム」「ヘーゼルオレンジ」「アップルメープル」もより美味しくなり、新たなパッケージデザインで登場します。全 11 種です。



「BANK フロマージュ」新作全 2 種 (税込 3780 円)

鮮度が生み出す、チョコレートとチーズの新たなマリアージュ。

コロンビアの豊かなテロワールの中育つ、鮮度の良いカカオと搾りたての牛乳から作られるマスカルポーネを使用。どちらもみずみずしい新鮮な素材だからこそ実現する、驚きの相性をお楽しみいただけます。

口に含むと、滑らかにとろける口どけとともに、チョコレートの華やかな香りが広がり、続いてマスカルポーネの優しいコクが軽やかに寄り添います。チョコレートとチーズが織り成す、他にはない特別なフロマージュショコラ。この未知なる味わいをご堪能ください。

2025 年は定番の味わいに加えて、下記 2 種の限定品が新登場します。

(右) 「BANK フロマーージュ ミルクティー」

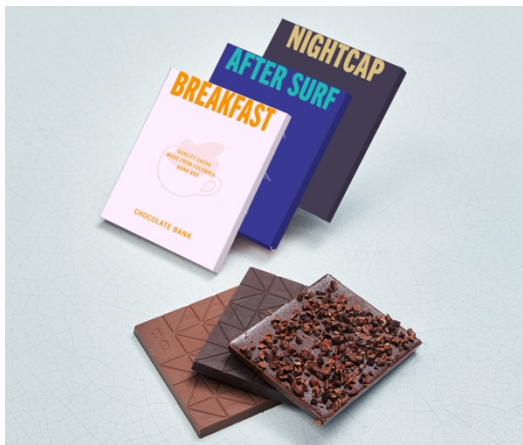
アールグレイが華やかに香る、深いミルクティーの味わい。まろやかな甘みと余韻をどうぞ。

(左) 「BANK フロマーージュ ティラミス」

ビターなコーヒーが余韻深く広がる、ティラミスの味わい。ほろ苦さと優しい甘さの絶妙なマリアージュ。

※他にも定番の味わいとして「BANK フロマーージュ クラシック」と合わせて、合計 3 種を販売します。

■他にも新作スイーツ登場します。



BANK BAR 新作 3 種 (各、税込 972 円)

板チョコの概念を超える鮮度で、カカオの美味しさをそのまま表現しました。フレッシュなカカオ感、丁寧な発酵と焙煎による奥深さなど、栽培から取り組みチョコレートの美味しさを凝縮。新作は BREAKFAST (コーヒーニブ)、AFTERSURF (塩キャラメル)、NIGHTCAP (ラム) の 3 種です。



BANK CRUNCH 15 個入り (税込 2376 円)

コロンビア産カカオの香りと味わいを堪能できるチョコクランチです。発酵やブレンドの技術を重ね、爽やかなカカオのフルーツ感とオーツならではのモルト感、アーモンドのようなまろやかなナッツの風味を引き出した、軽やかなオーツミルクの味わいです。ザクザクの食感となめらかな口溶けの両方を実現するため、カカオバターも加えています。



BANK SAND あまおう 8 枚入り (税込 3240 円)

カカオを収穫後、丁寧に発酵させ抽出した希少なカカオバターを主役にしたサンドクッキー。食感の良いタルトのクッキーの中に、コロンビア産のカカオバターで作り上げた口溶けなめらかなキャラメルと、ホワイトチョコレート、バタークリームをサンドしました。新作は福岡県糸島の濃厚なあまおう苺を合わせた、贅沢な味わい。※ジェイアール名古屋タカシマヤ web 予約品限定販売です。

■時間帯別に出来立てスイーツが登場します。



「BANK パイの実」6個入り (税込2160円)

あの人気お菓子「パイの実」と CHOCOLATE BANK がコラボレーション！よりチョコレートリッチな一品として限定登場します。焼きたての香ばしい香り、128層に重なったサクサクの食感。心躍る大きなパイの実の中には、ミルクとビターチョコレート2種をブレンドした華やかで濃厚な生チョコクリームをたっぷりと絞り入れました。コーティングも贅沢にビターチョコレートと食感のカカオニブを添えて。賞味期限は当日中、贅沢なデザートをお楽しみください。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。



「BANK メロンパン」 (税込648円)

オイル、生地、クリーム、どれも植物性の100%ヴィーガンメロンパン。サクサクのクッキー生地、もちもちのパンの中は北海道富良野の大島農園の芳醇なメロン果汁をたっぷり合わせた軽やかなクリームを絞りいれて。時間帯ごとに焼きたて、出来立てをご用意します。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。



「BANK ドーナツ」2個入り (税込1080円)

オイル、生地、クリームに、チョコレート、どれも植物性の100%ヴィーガンドーナツ。シンプルながらこだわりの素材を使用し、ヴィーガンとは思えない豊かな味わいを表現しました。生地の発酵を見極め、揚げ方を追求することで、軽くてもっちり、食べ応えのあるドーナツに仕上げました。新作として、バニラカスタードとキャラメルチョコレートの2種が登場します。

※ジェイアール名古屋タカシマヤ限定販売です。



「チョコレートクロワッサンバブカ」 (税込594円)

国産の発酵バターを使用したサクサク食感のクロワッサン生地、厳選したチョコレートをたっぷり練りこんだ食パン。砂糖は徳島県の岡田製糖で代々受け継がれる技術でつくりあげる、きめ細かい和三盆を使用。また、コロンビアの管理農園でカカオの栽培から発酵、ロースト、抽出など全てをベストなタイミングで丁寧に手をかけて作りあげたビターチョコレートを使用。

【アーティスト情報】

PARADISE コレクションのアートを制作

Karan Singh (カラン・ シン) 氏

現在はメルボルンで活躍するオーストラリア人アーティスト。インタラクティブデザインを学んだ一方、ここ12年間はグラフィックデザインの感性やミニマリズム的なオブ・アートに影響を受けて、独学で学んだビジュアルアートに重点を置いています。彼の大胆で活気に満ちた作品は、シンプルな色彩、模様や反復を通して、作品の深さ、ディメンション(次元)や動きに焦点を置いた、ミニマリズムへの絶え間ない探求なのです。

【ブランド概要】



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」。カカオが貨幣として使用されていた歴史になぞり、全国で1店舗のみ、独自の存在となるブランドです。創業者の石原がコロンビアで出会ったカカオの未知なる魅力に惹かれ、その美味しさをチョコレートのみにとどまらずに探求したいと生まれた遊び心あるブランドです。新しいカカオの体験をお届けします。

【チョコレートバンク店舗情報】

(常設店)

・ チョコレートバンク (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

(バレンタイン催事会場)

・ ジェイアール名古屋タカシマヤ 9階 アムールデュショコラ (2025年1月17日～2月14日)

【製品販売情報】

「BANK SAND あまおう」 : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ web 予約品限定販売

「BANK パイの奥」 : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

「BANK メロンパン」 : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

「BANK ドーナツ」 : ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ限定販売

他製品はチョコレートバンク、ジェイアール名古屋タカシマヤ アムールデュショコラ両店舗で販売

【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_/