
CHOCOLATE BANK よりカカオが主役の「マリトッツォ」が新登場
3/31～4/5 の期間限定で阪急うめだ本店「阪急パンフェア」にも登場！

鎌倉の銀行跡地に構えるアロマ生チョコレート専門店「CHOCOLATE BANK」を運営するメゾンカカオ株式会社（本社：神奈川県鎌倉市、代表取締役：石原紳伍）は、3月31日（水）より「カカオバターのマリトッツォ」を新販売いたします。さらに3月31日（水）から4月5日（月）に阪急うめだ本店で開催される「阪急パンフェア」に出店し、同作を始め、人気の「フォンダンクロワッサン」をその場でショコラティエが焼き上げ、数量限定でご提供いたします。



「カカオバターのマリトッツォ」3種（各税抜 600円～650円）

コロンビア産の香り高い発酵カカオバターを主役に、小麦粉をブレンドしたしっとりとケーキのようなブリオッシュ。チョコレート不使用ながら甘いカカオの香りが広がる生地に3種のとろける口溶けの生クリームをたっぷり挟みました。

甘みとビター感のバランスの良いチョコレート生クリームの奥にバナナが隠れる「チョコバナナ」、甘みと酸味がぎゅっと詰まった今が旬のあまおうを贅沢に使用した「あまおう」、じっくり抽出したコーヒーの香りが広がる見た目は真っ白な「ホワイトコーヒー」の3種をご用意。

パティシエがその場でブリオッシュを焼き上げ、溢れんばかりの生クリームを詰め込んでご提供します。（写真はイメージです）

※CHOCOLATE BANK、阪急うめだ本店で販売



「フォンダンクロワッサン ミルク・ビター」 (各税抜 500 円)

国産の発酵バターを練りこんだ香り高いクロワッサンに、2種の濃厚なめらかなガナッシュをたっぷり詰めました。サクサクの生地からチョコレートがとろけ出します。力強いカカオ風味が特徴の「ミルク」と、華やかでフローラルな香りをもつ「ビター」の2種をご用意。

※阪急うめだ本店で販売



「バブカ」 (税抜2100円)

CHOCOLATE BANK の人気製品。国産の発酵バターを使ったサクサク食感のクロワッサン生地に、和三盆入りのチョコレートをたっぷり練りこんだチョコレート食パンが数量限定で登場。

※CHOCOLATE BANK、阪急うめだ本店で販売

【販売情報】

- ・ CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)
 - 3月31日(水)より販売
- ・ 阪急うめだ本店9F「第10回阪急パンフェア」催事(大阪府大阪市北区角田町8-7)
 - 3月31日(水)～4月5日(月)の期間限定で販売

<CHOCOLATE BANKとは>

アロマ生チョコレートブランド「MAISON CACAO」が、鎌倉の銀行跡地をリノベーションし手がけるチョコレートショップ。コロンビアでカカオの栽培から行うほど品質にこだわる専門店。

【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