

CHOCOLATE BANK

2023年1月6日

メゾンカカオ株式会社

チョコレートバンクの2023年新コレクションは【CELEBRATION】

カカオバターのキャラメルとクッキー、クランチチョコが新登場

2023年1月18日より鎌倉と名古屋で限定販売

メゾンカカオ（創業者：石原紳伍）が展開する、鎌倉の銀行跡地に構える専門店「チョコレートバンク」より、2023年の新コレクション【CELEBRATION】が登場します。バレンタインのワクワク感、カカオスイーツという新ジャンルの楽しさをオーストラリア人アーティスト カラン・シン氏のアートと共に新コレクションに込めてお届けします。チョコレートの原料であるカカオという素材に着目し生まれた新たなカカオスイーツは、2023年1月18日より、鎌倉と名古屋で限定発売します。

コロンビアでカカオ栽培から取り組む CHOCOLATE BANK が「カカオの可能性を探求する」
をテーマに、新たなカカオの楽しみ方を提案するコレクション【CELEBRATION】



◆カカオバターが主役のキャラメルスイーツが新登場



BANK SAND 8枚入り (税込 2700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です。チョコレートが生まれる過程の素材にあえてこだわり使用できるのも、コロンビアでカカオの栽培から取り組んでいるからこそ。食感の良いタルト地のクッキーの中に、コロンビア産の希少なカカオバターで作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。カカオバターの華やかな香りと口溶けをお楽しみください。



CACAO BUTTER CARAMEL 12粒入り (税込 2592円)

コロンビア産の希少なカカオバターが主役のキャラメル。カカオ豆を収穫後、丁寧に発酵させ抽出したカカオバターは、口に入れた瞬間に体温でとろけて消えると共に、カカオの柔らかな香りが広がります。2023年は新作のあまおう、ヘーゼルナッツ、コーヒーが登場します。それぞれ全国から厳選した素材を使用し、キャラメルに味わいと香りを閉じ込めました。

◆カカオを堪能できる本格派チョコランチが新登場



BANK チョコランチ 10個入り (税込 1620円)

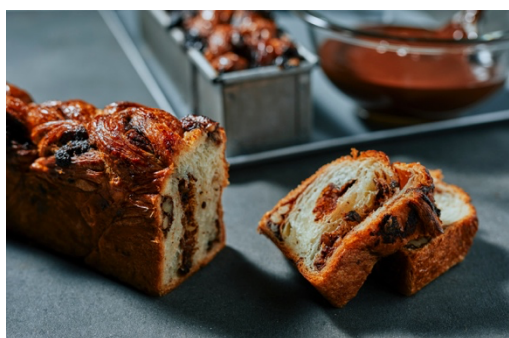
コロンビア産カカオの香りと味わいを堪能できるチョコランチです。どちらも栽培から取り組み作り上げた、キャラメルやナッツの風味を持つまるやかなミルクチョコレートと、カカオのフルーティーな味わいが特徴のビターチョコレートをブレンドしました。ザクザクの食感となめらかな口溶けの両方を実現するため、カカオバターも加えています。チョコレートバンクの目印、ゴリラが描かれたパッケージです。

【その他商品】



「フロマージュショコラ」 税込：3456円

チーズとのマリアージュを探求した、新たなチョコレートケーキです。神奈川県の手揉りたて牛乳から作る濃厚で柔らかな甘みを持つマスカルポーネと、華を添える香り豊かなビターチョコレートを合わせ、レアに焼き上げました。



「チョコレートクロワッサン バブカ」 税込：2700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に、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。

カラン・シン氏 CELEBRATION のアートを製作

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。

<チョコレートバンクとは>

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。

常設店

・ チョコレートバンク (神奈川県鎌倉市御成町 11-8)

2023年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 (2022年1月19日~2月14日)

【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_/