

MAISON CACAO 代名詞の「生ガトーショコラ」 ついに CHOCOLATE BANK 限定品が 8/1 より登場

鎌倉駅前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、CHOCOLATE BANK 限定の「BANK 生ガトーショコラ」を 8/1（日）より販売開始いたします。



「BANK 生ガトーショコラ」(税込 2,700 円)

MAISON CACAO の代名詞でもある「生ガトーショコラ」。各国要人のお手土産にも選定された人気の一品より、ついに CHOCOLATE BANK 限定品が登場します。キッチンでガトーショコラを焼き上げる様子が実際に見られる当店では、以前よりお客様から”BANK ならではの、よりカカオ感をダイレクトに感じられるガトーショコラが食べたい”と多くのご要望をいただいております。

この度その声にお応えしご用意するのは、よりカカオの果実感、酸味とビター感、アロマの香りを味わえるカカオ分の高い一品です。本製品用に厳選したクーベルチュールを使用しています。

カカオ本来の繊細な味わいや香りを引き出すべく、バターは北海道産生乳 100%のバターを使用、すっきりとした後味に仕上げました。

【店舗情報】

CHOCOLATE BANK (神奈川県鎌倉市御成町 11-8) 月曜定休 7:00~18:00 営業



< CHOCOLATE BANK とは >

鎌倉駅前の銀行跡地をリノベーションしたチョコレートショップ。MAISON CACAO の姉妹ブランドとして、コロンビア産カカオ 100%にこだわり、現地でのカカオ栽培とオリジナルクーベルチュールの製造から取り組んでいます。BANK ではそのカカオの可能性を探求し、新しいチョコレート体験を提案すべく、パン・スイーツ・ドリンク・コスメと幅広い品揃えをご用意しています。

< MAISON CACAO および CHOCOLATE BANK 創設者、カカオディレクター「石原紳伍」 >



1984 年生まれ。元々はチョコレートを食べられなかった石原が、コロンビアで食べた生のカカオのフレッシュさと、カカオを通して生産者と生活者が繋がり、笑顔が溢れる風景に魅せられたことがきっかけ。「日本でも、チョコレートで日常を豊かにする文化を創りたい」と、2015 年前身となるアロマ生チョコレートブランド「ca ca o」を創設。コロンビアでカカオ栽培から携わり、オリジナルのクーベルチュールを開発。自らが体験した素材と掛け合わせ、新しいチョコレート・カカオ体験をご提供しています。

【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://maisoncacao.com/>

MAISON CACAO IG アカウント : https://www.instagram.com/maisoncacao_official/?hl=ja

CHOCOLATE BANK IG アカウント : https://www.instagram.com/chocolate_bank_/?hl=ja