

CHOCOLATE BANK と ロワジールホテル 那覇 がコラボ

『沖縄産黒糖キャラメルバターサンド』

2023年1月18日（水）数量限定で発売

国内外から高い評価を受けるメゾンカカオ株式会社の姉妹ブランド「CHOCOLATE BANK」と、30周年を迎えるロワジールホテル 那覇がコラボし、沖縄の島で生まれた沖縄黒糖の美味しさを伝える新商品を開発いたしました。

ロワジールホテル 那覇（所在地：沖縄県那覇市、総支配人：武田 寛枝）は、2023年1月18日（水）より、メゾンカカオ株式会社の姉妹ブランド「CHOCOLATE BANK」とコラボし開発した新商品「沖縄産黒糖キャラメルバターサンド」を数量限定で発売いたします。



沖縄離島の産業を守り、島の暮らしを守りたい

沖縄県を代表する特産品の一つである沖縄黒糖。その原料であるサトウキビの栽培や黒糖の製造は、沖縄本島ではなく、周辺の8つの離島（伊平屋島、伊江島、栗国島、多良間島、小浜島、西表島、波照間島、与那国島）でのみ製造されています。中でも黒糖製造量全体の4割を占める多良間島（沖縄県宮古郡多良間村）は、日本一の黒糖生産地域として、さとうきび栽培は島の基幹産業の一つとなっています。

沖縄の大地や太陽に生まれ、島の人の想いの詰まった沖縄黒糖は、これまで県民からも観光客からも愛されてきました。ですが、昨今の飲食店やお土産店の集客減の影響や天候による豊作等が重なり、沖縄県黒砂糖協同組合に加盟する製糖工場では大量の在庫を抱えている状態です。

このような現状から、ロワジールホテル那覇では、沖縄離島の暮らしを守るべく、「CHOCOLATE BANK」とコラボし、沖縄黒糖の美味しさを伝える新商品を開発いたしました。

【商品概要】

沖縄産黒糖キャラメルバターサンド（税込：2160円）＜数量限定＞

沖縄産の黒糖をたっぷりを使い焼き上げたサクサクほろっとした黒糖の食感も楽しめるサブレクッキーでとろけるカカオバターキャラメルをサンドしています。特製のキャラメルは華やかな味わいのビターチョコレートと、ミルクィながらすっきりとした後味のホワイトチョコレートの2種のフレーバー展開となっています。

【販売期間】

・2023年1月18日（水）～2023年2月28日（火）
※数量限定のため、売り切れ次第終了となります。

【販売場所】

以下の店舗で販売いたします。

- ・CHOCOLATE BANK（神奈川県鎌倉市御成町11-8）
- ・ロワジュールホテル 那覇 1階 オールデイダイニング フォンテーヌ（沖縄県那覇市西3-2-1）
- ・那覇空港 国内線エリア2階 ハイビ売店、グルクン売店、さくら売店、北ウィング売店、南ウィング売店（沖縄県那覇市鏡水150番地）

その他、ロワジュールホテル 那覇が所属するソラーレ ホテル&リゾートのグループホテルでも販売をいたします。

- ・ロワジュールホテル 豊橋（愛知県豊橋市藤沢町141）
- ・ロワジュールホテル 品川シーサイド（東京都品川区東品川4丁目12-8）
- ・ロワジュール テラス & ヴィラズ 古宇利（沖縄県国頭郡今帰仁村字古宇利126番地）
- ・ロイヤルパインズホテル浦和（埼玉県さいたま市浦和区仲町2-5-1）
- ・ホテル・アンドルームス札幌すすきの（北海道札幌市中央区南7条西1丁目1-9）
- ・ホテル・アンドルームス名古屋栄（愛知県名古屋市中区丸の内三丁目6-8）
- ・ホテル・アンドルームス名古屋伏見（愛知県名古屋市中区錦2-8-28）
- ・ランプライトブックスホテル名古屋（愛知県名古屋市中区錦1丁目13-18）
- ・ランプライトブックスホテル札幌（北海道札幌市中央区南2条西7丁目5-1）
- ・ザ・スクエアホテル銀座（東京都中央区銀座2-11-6）
- ・ザ・スクエアホテル金沢（石川県金沢市下堤町10）



【ロワジールホテル 那覇概要】

「その土地ならではの質なおもてなし」をテーマに、お客様の思い出に残るひと時をご提供するシティリゾートホテル。2023年2月2日で開業30周年を迎える。

所在地：沖縄県那覇市西3-2-1

開業日：1993年2月2日

主要施設：客室551室、レストラン&バー5店舗、三重城温泉、屋内プール、屋外プール、宴会場、ブライダルサロン他

アクセス：那覇空港から車で約7分、ゆいレール「旭橋駅」より徒歩約15分

電話番号：098-868-2222（代表）

公式ホームページ：<https://www.loisir-naha.com/>



【CHOCOLATE BANK概要】

カカオが昔は貨幣として使用されていた歴史になぞらえ、鎌倉の銀行跡地に構える専門店「チョコレートバンク」と、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。

公式ホームページ：<https://chocolatebank.jp/>

【メゾンカカオ概要】

創業者の石原紳伍が、帝京大学ラグビー部で初代学生コーチを務めた後、株式会社リクルートを経て2014年に立ち上げたチョコレートブランド。リクルートの幹部研修で訪れた上海で、生きるために仕事をする同世代に触れ、世界でも好きを仕事にできることの希少性と有り難さを実感。そうであれば後世に価値を残せる仕事が使命だと、日本の新たな文化作りを目指し起業を決意した。

元々はチョコレートが苦手だった石原が、旅先のコロンビアで出会ったフルーツのカカオに魅了され、鮮度を大切にしたい、口溶けの良い日本ならではの生チョコレート作りに取り組み始めた。品質向上と真のパートナーシップを築くため、コロンビアでのカカオ栽培から取り組み、またカカオ農業を通じた未来の豊かさを求めてコロンビアでの教育活動にも力を注いでいる。2018年にはコロンビアの政府機関より海外初となる認定マークを授与、2019年には即位の礼に参列した各国首脳の前手土産として採用された。

公式ホームページ：<https://maisoncacao.com/>

【報道関係者様のお問い合わせ】

ロワジールホテル那覇 営業統括部 レベニューマーケティンググループ 鈴木・石川

TEL: 098-868-2716 Mail: Inh.mkt@solarehotels.com