

名古屋で夏のアムールが初開催！チョコレートバンクからは「ストリート」をテーマに、総勢10品近くのカカオスイーツを新提案。出来立て熱々ピザからひんやりかき氷まで、会場に足を運んで。

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)は、ジェイアール名古屋タカシマヤがバレンタインシーズンに開催する名物催「アムール・デュ・ショコラ〜ショコラ大好き!〜(以下、アムール)」の夏の新規催事「アムール・デュ・ガトー」に出展します。7月24日〜7月29日にて開催です。

カカオの栽培からコロンビアで取り組み、カカオという素材の持つ可能性を探求するブランドとして、チョコレートだけにとられない楽しみ方をこの夏も提案します。アムール・デュ・ガトーでは会場で作出来立てのチョコレートピザを始め、新作をご用意してお待ちしています。



## 「マジカルチョコレートピザ」(1枚、税込1944円)

生地から手がけるこだわりのピザがブランドから初登場。外はカリッ、中はもっちりの生地の中に、4種のフレーバーを潜ませています。チョコレートピザはビターとホワイトの2種。コロンビア産チョコレートの味わいと口溶けを楽しめる一品です。しょっぱい味わいがお好みなら、カカオマルゲリータとクワトロフォルマッジ&ニブハチミツをご用意。出来立て熱々を会場でお楽しみください。

左から、カカオマルゲリータ、ホワイトチョコレート。ビターチョコレート、クワトロフォルマッジ&ニブハチミツ。アムール・デュ・ガトー先行販売。



**「BANK かき氷」(1杯、税込 1320円)**

チョコレートの原料であり、スーパーフードとして注目されるカカオ豆の胚乳部分の”カカオニブ”をすりつぶした”カカオマス”が主役のかき氷です。カカオの香りと味わいが凝縮したカカオマスと牛乳を合わせたオリジナルの氷を作り、薄く削ることで、冷たいチョコレートをそのまま頬張っているような濃厚な一品が完成しました。コロンビアの自社管理農園でカカオの栽培から取り組むブランドならではのクリエイションです。



**「BANK ドーナツ マンゴーパッション・メロンセット」(2個セット、1080円)**

BANK オリジナルドーナツは、軽くもちりとした生地に、ふわふわ軽やかなクリームが特徴。メロンクリームとパッションマンゴークリームの2種が新作として登場します。とろけだす滑らかな果実のクリームをお楽しみください。アムール・デュ・ガトー先行販売。

< 「2024 アムール・デュ・ガトー ～夏のスイーツ大好き！～」について >

期間：2024年7月24日（水）～7月29日（月）※最終日は午後5時閉場

会場：ジェイアール名古屋タカシマヤ 10階催会場

< ブランド概要 >



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。

【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](mailto:welcome@maisoncacao.co.jp)

HP: <https://chocolatebank.jp/>

IG アカウント：[https://www.instagram.com/chocolate\\_bank\\_/](https://www.instagram.com/chocolate_bank_/)