

名古屋で話題の”夏のアムール”に、チョコレートバンクが再び登場！

出来立て熱々のピザやバーガーからひんやりかき氷まで、

真夏のプールサイドで楽しみたいメニューが大集合！

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の夏催事「アムール・デュ・ガトー」にこの2年目も、限定の夏メニューを携えて出展します。7月25日～8月3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われない楽しみ方をこの夏も提案します。会場で出来立てのピザやバーガー、ひんやりかき氷に加えて、新作のティラミスに注目！涼やかな会場でお待ちしています。



「BANK ティラミス」全4種 (各税込 1080 円)

カカオの美味しさを探求するチョコレートバンクより、新鮮なチョコレートとチーズのマリアージュスイーツをご提案。コロンビアの豊かなテロワールの中育つ鮮度の良いカカオと、搾りたての牛乳から作られるマスカルポーネをあわせた新作の BANK ティラミスは楽しい5層仕立て。左から抹茶、ベリー、チョコレート、レモンの4種が登場します。



「BANK マルゲリータピザ」

(1 枚、税込 1944 円)

生地から手がけるこだわりのピザが今年も登場。外はカリッ、中はもっちりの生地の中に、カカオニブをアクセントに効かせたマルゲリータの味わい。注文後に作り上げ、熱々をお届けします。



「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。

< 「2025 アムール・デュ・ガトー ～夏のスイーツ大好き！～」について >

期間：2025 年 7 月 25 日 (金) ～8 月 3 日 (日) ※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

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

IG アカウント：https://www.instagram.com/chocolate_bank/