

DANDELION
SMALL-BATCH
CHOCOLATE

ダンデライオン・チョコレート、2019年のクリスマスを彩る
クリスマスケーキとシュトーレンなど オリジナルアイテムを発売

2019年11月1日（金）よりクリスマスチョコレートケーキ、シュトーレンの予約受付を開始します



ダンデライオン・チョコレート・ジャパン株式会社（本社：東京都台東区、代表：堀淵清治）では、2019年11月1日(金)よりクリスマスケーキとシュトーレン、アドベントカレンダーの予約をオンラインストア（<https://dandelionchocolate.jp/>）にて開始いたします。ダンデライオン・チョコレート・ジャパン初となるクリスマスにぴったりのアイテムを、今回は4つ、ご用意いたしました。

材料を極限まで削ぎ落とし、カカオの魅力を最大限いかすことに注力した「クリスマスチョコレートケーキ」。Bean to Bar チョコレート専門店だからこそ実現できた逸品です。一見するとシンプルですが、斬新なアイデアとこだわりが秘められた聖夜限定のケーキです。

また、一年を振り返りクリスマスシーズンの心踊る期間を過ごすための伝統的な菓子パン「シュトーレン」やクリスマスまでの日々をチョコレートのスイーツと共に待つ「アドベントカレンダー」も登場します。

さらに、10月下旬には、クリスマスのギフトにもぴったりの「チョコレートスプレッド」と「ニブミルクジャム」の発売も決定しました。ご自宅用としてもご家族やご友人への手土産や大切な方へのギフトとしてもおすすめの一と品です。

Christmas Item クリスマスアイテムについて

クリスマスチョコレートケーキ

ドミニカ共和国産のカカオ豆を使用したチョコレートムースのケーキです。粉末状のカカオニブを混ぜ込んだ軽い食感のカカオニブダックワーズの上に、ザクザクとした舌触りが面白いチョコレートクランチとH2Oチョコレートをのせ、チョコレートムースで包み込みました。表面には艶やかで美しいグラサージュを施しています。今回、クリスマスケーキを開発するにあたり、分子料理にヒントを得て、チョコレートにはタブーとされる水を使った「H2Oチョコレート」を独自開発いたしました。チョコレートに“水”を加えることで、シングルオリジンのドミニカ共和国産のカカオ豆が持つ、オレンジのような酸味を際立たせることに成功。フルーツを使うことなく、オレンジのジューシーな味わいを表現しています。カカオの新たな世界をご堪能ください。



カカオ豆の産地：ソルサル・コミュニティオ,ドミニカ共和国
サイズ：12cm
価格：4,500円（税別）

ご予約期間：2019年11月1日(金)～12月14日(土)まで
*ご予約はオンラインストアのみ
お引渡し期間：2019年12月21日(土)～12月25日(水)
*お引渡しは、店舗のみとなります。ご予約時にお受取り日及び店舗をご指定ください。
お渡し店舗：ファクトリー&カフェ蔵前、伊勢外宮前店、鎌倉店、京都東山一念坂店、Bean to Bar Lounge 表参道
*POP UP SHOPのぞく
*チョコレートケーキは数量限定ですので、売切れ次第販売終了とさせていただきます。

シュトーレン

ドイツ発祥のクリスマスシーズンを彩る「シュトーレン」をダンデライオン・チョコレート仕様に。クリスマスイブまでの期間をより幸せに過ごしていただくためのアドベント菓子として、一つ一つ丁寧に焼き上げています。

ドミニカ共和国産カカオの濃厚なチョコレートを生地練りこみ、中にはシンプルに、オレンジピール、レーズン、ドライフィグ、くるみ、カカオニブを混ぜ込みます。オレンジピールはコアントロー、レーズンはラム酒、フィグはクローブ、スターアニス、レモンピール、シナモンをつけた赤ワインと、異なるリキュールに漬け込むことで素材の風味を最大限引き出した、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。仕上げにまぶしたカカオニブシュガーが、日を重ねるごとに熟成するシュトーレンの香りをより豊かに演出いたします。



カカオ豆の産地：ソルサル・コミュニティオ,ドミニカ共和国
サイズ：約17cm

価格：3,500円（税別）

オンライン予約期間：2019年11月1日(金)～12月14日(土)まで
*ご予約はオンラインストアのみ

*発送は、2019年11月27日(水)以降とさせていただきます。

店舗販売期間：2019年11月27日(水)～12月25日(水)

*数量限定ですので売切れ次第、販売終了とさせていただきます。また状況によっては、店舗での販売が中止になる可能性もございます。

販売店舗：ファクトリー&カフェ蔵前、伊勢外宮前店、鎌倉店、京都東山一念坂店、Bean to Bar Lounge 表参道、オンラインストア

2019 Bean to Bar Chocolate アドベントカレンダー

2015年からサンフランシスコで販売を開始し、毎年ご好評いただいているアドベントカレンダーが日本初登場！

日本独自のアドベントカレンダーを企画するにあたり、国内の人気クラフトチョコレート専門店にお声がけしました。総勢19社ものメーカーに賛同いただき、色とりどりの個性あふれるスイーツが集まりました。各ブランドオリジナルのチョコレート菓子がクリスマスまでの日々を楽しく盛り上げてくれます。



参加メーカー：Artchoke chocolate、imalive chocolate、Emily's Chocolate OKUSAWA、カカオ研究所、Saturdays Chocolate、xocol、スイーツ エスカリエ、Dari K、TribalCacao、NESARI CHOCOLATE、VANILLABEANS、haru chocolate、Whosecacao、Minimal -Bean to Bar Chocolate-、八幡屋磯五郎、La chocolaterie NANAIRO、love lotus、rit. craft chocolate and coffee、Dandelion Chocolate（あいうえお順）

価格：10,000円（税別）

予約期間：2019年11月1日（金）～

お届け日：2019年11月26日（火）～30日（土）

※数量限定販売（100個限定）となりますので、売切れ次第終了とさせていただきます。

販売店舗：オンラインストア

チョコレートスプレッド & ニブミルクジャム

2019年10月下旬より、チョコレートを使用した濃厚なチョコレートスプレッドと、ニブを贅沢に混ぜ合わせたニブミルクジャムを発売いたします。

チョコレートスプレッドは、タンザニア産カカオ豆のチョコレートを使用したキャラメルベース。重厚感あるチョコレートと甘いキャラメルが口の中で溶け合います。

ニブミルクジャムは、ドミニカ共和国産カカオ豆のニブとミルクを煮詰めています。カリッとしたカカオニブの食感がアクセントに。ミルクとカカオが絶妙なハーモニーを奏でます。

焼いたトーストや温めたクロワッサンに塗ってお召し上がりいただくのはもちろん、チーズやフルーツに添えたり、グラノーラやアイスとの組み合わせもおすすです。



【チョコレートスプレッド】

カカオ豆の産地：ココア・カミリ、タンザニア

原材料：生クリーム、チョコレート、コンデンスミルク、きび砂糖、コーンシロップ

内容量：150g

【ニブミルクジャム】

カカオ豆の産地：ソルサル・コミュニティオ、ドミニカ共和国

原材料：牛乳、生クリーム、きび砂糖、カカオニブ

内容量：140g

価格：各1,600円（税別）

販売店舗：ファクトリー&カフェ蔵前、伊勢外宮前店、鎌倉店、京都東山一念坂店、Bean to Bar Lounge 表参道、オンラインストア

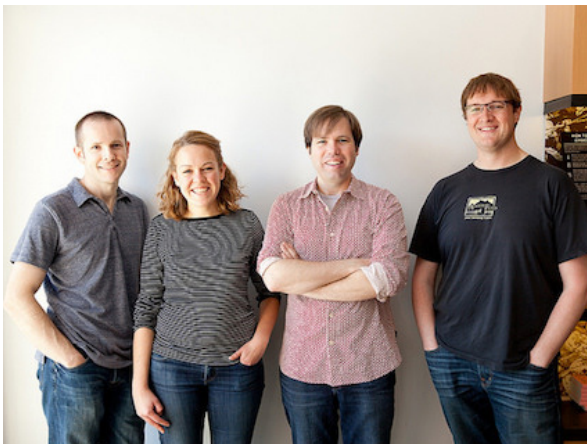
Bean to Barとは

アメリカのクラフトフードムーブメントの中で誕生した、素材や作り手のこだわりを重視するチョコレートの新しいカテゴリーです。

豆 (Bean) からバー (Bar) になるまで、すべての工程を1つの作業所で完結することを指します。現在、世界中に500社近くもの Bean to Bar メーカーがあるとされており、日本でも2014年ごろから広がりを見せ、数多くのメーカーが新たに誕生しています。Bean to Barブームによって様々な手法が展開される中、ダンデライオン・チョコレートの製品はカカオ本来の味を純粋に味わうために、シングルオリジンのカカオ豆とオーガニックのケインシュガーのみを使用し、つくられていることが特徴です。さらに豆の選別、焙煎、摩砕、テンパリング、成形、包装といった過程のすべてを手作業で行っています。



ダンデライオン・チョコレートとは



創業者トッド・マソニス(写真中央右)らによって2010年に創業。2008年に共同運営していたWEB事業売却を機に、友人のガレージを借りてチョコレートを作り始めました。100年以上前からある本来の製造法に立ち返り、本物のチョコレートを再現しようと突き詰めた結果が、Bean to Barチョコレートでした。ダンデライオン・チョコレートでは、使用するカカオ豆の生産者をすべて訪れ、時には発酵から乾燥までのプロセスについて対話し、直接交渉を行った上で、輸入しています。

2016年2月に東京・蔵前に日本1号店を開き、日本への進出を果たしました。三重・伊勢、神奈川・鎌倉、京都・東山にも店舗を展開。そして、2019年2月に東京・表参道に国内初のコンセプトショップとなる「Bean to Bar Lounge 表参道 GYRE」をオープンしました。

OUR STORES

ファクトリー&カフェ蔵前

〒111-0051 東京都台東区蔵前4-14-6
Tel 03-5833-7270
Fax 03-5833-7274
カフェ席数 70席
営業時間 10:00 - 20:00 (L.O. 19:30)
不定休

伊勢外宮前うみやまあひだミュージゼ店

〒516-0074 三重県伊勢市本町20-24
Tel 0596-63-6631
Fax 0596-63-6632
カフェ席数 30席
営業時間 10:00 - 17:00 (L.O. 16:30)
不定休
※季節により変動します

鎌倉店

〒248-0012 神奈川県鎌倉市御成町12-32
Tel 0467-53-8393
Fax 0467-53-8394
カフェ席数 40席
営業時間 8:00 - 20:00 (L.O. 19:30)
不定休

京都東山一念坂店

〒605-0826 京都市東山区樹屋町363-6
Tel 075-531-5292
Fax 075-531-5293
カフェ席数 56席 (CACAO BAR席含む)
営業時間
カフェ 10:00 - 19:00 (L.O. 18:30)
CACAO BAR 金土日 12:00 - 19:00
(L.O. 18:00)
不定休

Bean to Bar Lounge 表参道 GYRE

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前5-10-1
GYRE B1F HAY TOKYO内
Tel 03-5962-7262
Fax 03-5962-7263
カフェ席数 9席
営業時間 11:00 - 20:00 (L.O. 19:30)
不定休

オンラインストア

<https://dandelionchocolate.jp>