



## Bean to Bar チョコレートブランド「CACAOLOGY」 定番人気の「カカオクリュ」を使った スイーツが楽しめる初のファクトリーカフェ

7/16 横浜市にOPEN! 7/12内覧会開催

1970年創業の株式会社新世（所在地：神奈川県横浜市、代表取締役：佐々部 宣宏 以下「当社」）は、チョコレートブランド「CACAOLOGY（カカオロジー）」の看板商品である「カカオクリュ（CACAOCRU）」の魅力をお楽しみいただける初のファクトリーカフェ「カカオロジー」を2022年7月16日（土）にオープンいたします。生チョコの濃厚さとチョコレートプリンのなめらかさがマリージュした全く新しいカカオスイーツ「カカオクリュ」を出来立てにてご提供するほか、Bean to Barチョコレートを使ったロールケーキやエクレア、プリンなど、カカオスイーツを幅広く取り揃えます。また、7月12日（火）には予約制にてプレス向け内覧会を開催いたします。

ファクトリーカフェ「カカオロジー」は、カカオの個性を最大限に引き出すため真摯に探究する作り手「カカオロジスト」が奥深いBean to Barの世界でさらにさらに飛躍させたいという思いを胸にオープンする工房一体型カフェです。「窯出しカカオクリュ」のご提供を通じて、<新しいカカオ体験をお客さまにお届けする>というブランドのコンセプトを体現し、おすすめのお召上がり方や素材へのこだわりをお伝えしてブランドの魅力をさらに強化いたします。また、親しい人と気軽にカカオクリュを楽しんでいただくシーンを想定し、手ごろな単品販売や季節限定商品など、ファクトリーショップならではのテイクアウト可能な商品展開を予定しています。店舗は自然豊かで活気あふれる横浜・大倉山エリアに位置し、近隣地域のファミリー層をターゲットに、CACAOLOGYやBean to Barチョコレートの世界を伝えられる場所として、お客様一人一人との交流を大切にしながら運営して参ります。

### カカオクリュとは

産地から取り寄せたカカオ豆を自社工房で丁寧に選別・焙煎してつくりあげる、カカオの個性と香り・素材がマリージュした濃厚カカオスイーツです。お召し上がりになる温度帯によって楽しみ方が変化し、スプレッドやプリン、アイスなどお好みの味わいを探求していただけます。通常、商品は冷凍でのお届けとなりますが、ファクトリーカフェのみ出来立てのフレッシュな「カカオクリュ」をご用意しております。



### シェフ・パティシエ 宮根聖征

服部栄養専門学校卒業後、複数のホテルやミシュラン1つ星レストラン等での経験を経て、「なめらかプリン」が有名な「パステル」の商品開発責任者を約20年間担当。大手コンビニや食品メーカーとのコラボ商品を多数監修。



# MENU

## カフェメニュー ※価格はすべて税込

### 窯出しカカオクリュ

イートイン 917円

※数量限定/イートイン限定

工房で毎朝焼き上げた出来立てのカカオクリュに、生クリーム、カカオニブ付きのBean to Barチョコレートなどをデコレーションした、ファクトリーカフェ限定の特別なカカオクリュです。カカオの風味をスタンダードに感じられる「カカオクリュ バニラ」フレーバーをベースにご用意いたします。



### ふわとろカカオクリュロール

1カット テイクアウト 500円/イートイン 509円  
ホール テイクアウト 2,600円

Bean to Barチョコレートをベースにしたクリームの上にカカオクリュをたっぷりのせて、工房で焼き上げたチョコレートスポンジで包みしました。ふわふわな生地からとろとろのクリームとクリュがあふれる口あたり優しい美味しさです。



### エクレアdeカカオクリュ

テイクアウト550円/イートイン560円

アーモンドクリームと共にサクサクに焼き上げたシュー生地には2層のクリームを詰めました。カカオクリュクリームとコクのある生クリームを重ね、トップにはBean to Barチョコレートとヘーゼルナッツを散らしてカリカリに仕上げました。

### その他焼き菓子など

フィナンシェやカヌレ、ガトーショコラなど、素材にこだわった高品質なスイーツをご用意いたします。

### 旨とろカカオプリン

テイクアウト500円/イートイン509円

究極のチョコレートプリンともいえるカカオクリュをベースにしつつ、より気軽にお召し上がりいただけるチョコレートプリン。手づくりカラメルソースを合わせ、シンプルながらも濃厚な味わいです。



### 旨とろ極プリン

テイクアウト500円/イートイン509円

プリンを極めたシェフの自信作。厳選した新鮮な卵とマダガスカル産バニラビーンズのシンプルな配合です。こだわり製法で焼き上げたプリンと手作りカラメルソースのバランスは革命的な味わい。



### ファクトリーカフェ限定カカオクリュセット

暑い季節にぴったりの爽快なシーズンフレーバーを集めたカカオクリュセットを、ファクトリーカフェ限定にて販売いたします。商品は専用ボックスに4個を詰め合わせ、冷凍にてお渡しいたします。

期間限定

バニラ、チョコミント、ピーチメルバ、  
マンゴーカシス 各1個ずつ  
価格：4,500円(税込)  
販売期間：7月16日(土)～8月31日(水)



「CACAOLOGY」は、カカオの個性を最大限に引き出すため真摯に探究する作り手「カカオロジスト」が、「IMAGINE」をコンセプトに、奥深いBean to Barの世界をさらに飛躍させたいという思いで、新しいカカオ体験を目指すチョコレートブランドです。  
<https://cacaology.jp>

店舗名：カカオロジー  
住所：〒233-0008 神奈川県横浜市港北区大倉山5-40-3大倉山寺番館101  
電話：045-717-8288  
定休日：月曜日、火曜日(※祝日の場合は営業し翌日代休)  
営業時間：テイクアウト販売10:30-18:00 カフェ 10:30-18:00 (L.O17:00)  
面積：販売エリア21㎡ 製造エリア25㎡ 飲食エリア4.9㎡  
席数：カウンター 6席  
交通：東急東横線大倉山駅より徒歩12分  
公式サイト：<https://cacaology.jp/>  
グランドオープン：2022年7月16日(土)

#### Instagram

[https://www.instagram.com/CACAOLOGY\\_JAPAN/](https://www.instagram.com/CACAOLOGY_JAPAN/)

### 【予約制】内覧会のご案内

対象：メディア関係者様  
日時：2022年7月12日(火)  
①10:00-11:30 (12:00 CLOSE)  
②13:00-14:30 (15:00 CLOSE)  
内容：自由内覧  
(カフェオープンお披露目・商品紹介・製造見学・ご試食・お土産)  
代表 佐々部 一宏、  
シェフ・パティシエ 宮根聖征が  
お待ちしております。  
予約：以下のフォームまたはQRコード  
よりお申し込みください。  
<https://bit.ly/3QIWuhX>  
※当日はお名刺を1枚お持ちください。



【会社・商品に関するお問い合わせ先】株式会社新世  
神奈川県横浜市港北区大倉山5-40-3-101 担当：石井萌衣 TEL：080-6012-2594 MAIL：pr@y-sinsei.com <https://www.netcoms.co.jp/>

【お問い合わせ先】株式会社SUZU PR COMPANY  
住所：東京都渋谷区富ヶ谷1-6-10 代々木公園ビル2F MAIL：suzupr@suzu-pr.com 担当：小林・瀬戸 TEL：080-6390-8284 <http://suzu-pr.com/>