

2024年8月

軽井沢プリンスホテル ウェスト

## 【軽井沢プリンスホテル×Minimal】

未体験チョコレート全6種をホテルパティシエの繊細技法で楽しむ  
初コラボレーション・アフタヌーンティーを期間限定販売

【販売期間】2024年10月1日(火)～11月30日(土)

軽井沢プリンスホテル ウェスト(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人:佐藤光紀)は、株式会社 Bace(東京都渋谷区、代表取締役:山下貴嗣)が展開する、日本発のスペシャルティチョコレート専門店<Minimal - Bean to Bar Chocolate ->(以下、Minimal)と初コラボレーションしたチョコレートアフタヌーンティーを2024年10月1日(火)より「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」にて販売いたします。

Minimal では世界中の農園を直接訪れ、良質なカカオ豆から手作りでチョコレートを製造するクラフトマンシップ、さらには、カカオ産業のサステナブルな経済的自立を目指し、技術支援やフェアでエシカルな取引を行う社会的な取り組みを実践しています。またチョコレートはカカオ豆と砂糖だけという最小限の原料を用いた引き算の美学を貫き、今までのチョコレートに対する価値観が変わるような味覚体験が秘められています。今回、軽井沢プリンスホテルのシェフ・パティシエ長田和也が Minimal の店舗に直接赴き、今まで出会ったことのないチョコレートの食感に衝撃を受けるとともに Minimal のこだわりを追求する姿勢に深く共感し、今回のコラボレーションが実現しました。コラボレーションとしては初めて上質かつ特徴的な6種類のチョコレートをすべて使用し、Minimal の世界観を味わえるようオリジナルのチョコレートタブレットのザクザクとした食感を最大限に引き出すスイーツに変貌させ、チョコレートを贅沢に食べ比べができるアフタヌーンティーを完成させました。



全6種類のチョコレートをすべて使用したコラボレーション・アフタヌーンティー



チョコレートタブレット6種

## スペシャルティチョコレート Minimal コラボレーション・アフタヌーンティー 概要

【料 金】1セット(2名さま) ¥12,000

【内 容】チョコレートタブレット6種 NUTTY/Arhuaco/ HIGH CACAO/ CLASSIC/ FRUITY/ SAVORY

スイーツ 「NUTTY」テリーヌショコラ/「Arhuaco」ブリュレリアルアコ/「HIGH CACAO」プリン  
「CLASSIC」ムースショコラ/「FRUITY」トリュフショコラ/「SAVORY」シャンティココセイボリー スモーキーローストビーフバーガー/ドライフルーツ・ナッツ・チーズの蜂蜜スパイス風味  
フォアグラ・グリヨットチェリー・ピスタチオのミルフィーユ

【時 間】11:00A.M.～4:00P.M.(事前予約制)

【場 所】軽井沢プリンスホテル ウェスト「ALL DAY DINING LOUNGE/BAR Primrose」

●お客さまからのお問合せ・ご予約 TEL: 0267-42-1111

◎本件に関する報道各位からのお問合せ先  
株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド 軽井沢地区  
セールス&マーケティング部門 広報担当  
TEL: 0267-42-8115 (セールス&マーケティング直通)  
<https://www.princehotels.co.jp/karuizawa-area/autumn2024gourmet/>

## ■チョコレートとスイーツの特徴

### 「NUTTY」×テリーヌショコラ

Minimal を代表する定番の1枚。飴がけナッツのような風味が特徴のチョコレート。低温でじっくり焼いたテリーヌショコラで、濃厚なチョコレートの味と香りを楽しめるスイーツにしました。

### 「Arhuaco」×ブリュレアルアコ

コロンビアの先住民がつくる希少なカカオ豆のみで造る、シングルオリジンのチョコレート。ブドウジャムのような風味が特徴。

チョコレートの香りを残しつつ、タピオカやカカオニブなどを食感にプラスしたスイーツに仕上げました。

### 「HIGH CACAO」×プリン

カカオ濃度 86% でラインナップの中で最も濃度の高いチョコレート。高濃度なのに食べやすく、カカオの心地よい苦味を感じられる。ハイカカオチョコレートをそのままプリンにした贅沢な一品。

### 「CLASSIC」×ムースショコラ

甘く食べやすい風味と、滑らかな口溶けで親しみやすい味わいのスイートチョコレート。

懐かしく王道のチョコレートらしい風味が特徴。

サクサク食感のクランブルとクルミのキャラメリゼを忍ばせたムースショコラに仕上げました。

### 「FRUITY」×トリュフショコラ

まるでフルーツが入っているかのような驚きを感じられる、Minimal らしいチョコレート。ブルーベリーのような風味が特徴。

グリオットチェリーのコンポートと組み合わせたトリュフで、酸味と甘みのバランスを楽しめるスイーツです。

### 「SAVORY」×シャンティココ

カカオの持つ個性的なキャラクターを引き出したチョコレート。

フローラルな清涼感のある香りが特徴で、カカオという素材の奥深さを感じられる。

ココナツムースとダックワーズを組み合わせ、表面のキャラメルが良いアクセントになったスイーツです。



※写真はイメージです。 ※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。 ※表記の料金には消費税が含まれております。別途サービス料 13% を頂戴いたします。 ※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料 7 品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料 7 品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。



#### Minimal - Bean to Bar Chocolate - (株式会社 Bace) 代表取締役山下貴嗣氏

「歴史ある軽井沢プリンスホテルとのコラボレーションの機会を頂けたことを本当に嬉しく思います。長田シェフの素晴らしい技術によって、コラボレーションでしかできない、他にない新しい Minimal チョコレートの表現をお楽しみいただけたと思います。多くのお客さまにお届けできることをとても楽しみにしております。」

#### ■素材と製法を追求するチョコレートの職人チーム「Minimal」 <https://mini-mal.tokyo/>

Minimal は世界のカカオ産地を訪れ良質なカカオ豆から職人が一つ一つ手仕事でチョコレートの製造をしています。「丁寧にシンプルに、最高の素材を活かし香りを最大限に引き出す」という原点に真摯に、国内外の星付きレストランやトップパティスリーで腕を磨いてきたパティシエ・ショコラティエ・職人達が切磋琢磨し、チームワークで Minimal のチョコレートやスイーツをつくります。素材のカカオは現地で発酵・乾燥作業の研究やレクチャーを行い、カカオ農家と一緒に高品質高単価に合うフレーバーの開発を行います。ブランテーションの名残があるカカオ産物のサステナブルな経済的自立を目指し、技術支援やフェアでエンカルな取引を行います。2019 年は JICA の ODA 案件化調査プロジェクトでニカラグアにおいてカカオの調査を行いました。素材を活かす“引き算”の思想と独自製法により、国際品評会で 8 年連続 89 賞を受賞。基本に忠実に、一方で伝統や手法にはとらわれない自由な発想で皆さまの生活に彩りを加える、「また食べたい！」と思っただけの「ここに遺るチョコレート」をお届けしたいと思います。



#### 軽井沢プリンスホテル シェフ・パティシエ 長田和也

「初めて口にした時の衝撃は今でも覚えています。そんな記憶にのこるチョコレートを作られている Minimal と初めてのコラボが実現でき、とても嬉しく思います。最高のチョコレートを使って、スイーツを作れたことが非常に楽しく、Minimal のタブレットチョコレートとともに、できあがったおいしいスイーツ一品一品を楽しんでいただきたいです。」

#### ■プロフィール

2016 年 株式会社プリンスホテル(現:株式会社西武・プリンスホテルズワールドワイド)入社、  
2022 年より軽井沢プリンスホテル製菓料理長を務める。  
2004 年 ジャパンケーキショー グランプリ受賞/味と技のピエスモンテ部門 優勝のほか、  
2007 年にはクープ・デュ・モンド・ドゥ・パティスリー フランス大会 リヨン 日本代表として総合優勝の経歴をもつ。