

今月の Vol.135 気になるスイーツ

カカオティエゴカン キッテ
[Cacaotier Gokan KITTE大阪店]

●店舗紹介
カカオティエゴカンは、中央区北浜に本店を構える（有）五感が2016年に立ち上げたチョコレートブランドです。創業以来、世界中から厳選したカカオ豆のチョコレートで、カカオ豆の風味を生かしたチョコレートづくりを行ってきました。ビントゥバー（Bean to Bar）製法で、職人がカカオの生豆からチョコレートづくりを行っており、使用するカカオ豆に合わせてローストからコンチング（なめらかな触感に仕上げるためにチョコレートを練る工程）に至るまでの全工程に気を配ることによって、豆それぞれの風味を巧みに引き出しています。

2024年7月末にオープンしたCacaotier Gokan KITTE大阪店でも、世界各国から厳選して取り寄せたカカオ豆の風味を最大限に引き出しリッチに封じ込めた、職人技の光るチョコレートスイーツの数々が楽しめます。店内のデザインはカカオ豆やチョコレートを思わせる造り。同店限定のイートインメニューを味わいながら心ゆくまで満ち足りたひとときをお過ごしください。



甘味紹介

カカオサンド 1個 432円



ガナッシュチョコレートとチョコレートサブレードサンドした、サクッとしつとりの魅惑のW食感。ご挨拶代わりにプレゼントにぜひ。ハイミルク、ヘーゼルナッツ、ビター、アールグレイ、ストロベリー、抹茶+期間限定のフレーバーもあります。

フォンダンショコラ・トバゴ
(Drink set) 2,200円

スモーキーで力強いカカオ感が特徴のトリニダードトバゴ産自家製カカオマスを使用し、中にフランボワーズのコンフィチュールを忍ばせたフォンダンショコラを主役とした、贅沢なデザートプレート。



トリュフ・シャンパーニュ
7個入 1,728円 14個入 2,808円



ピノワール100%で作られたシャンパンとシャンパンの原酒で作られるブランデーをエクアドル産カカオ豆のチョコレートと合わせた贅沢なトリュフチョコ。なめらかな口溶けから立ち上がる果実味とスパイシーな苦み、余韻、香り高く力強いカカオの風味に酔いしれて。バレンタインの贈り物におすすめ。

本店営業部お取引先

株式会社
カカオティエゴカン

代表取締役
浅田 美明 様

カカオティエゴカン
Cacaotier Gokan
KITTE 大阪店

大阪市北区梅田3-2-2
KITTE大阪1階102区画
TEL 06-6225-7543
営業時間 / 11:00 ~ 20:00
(カフェのL.O. 19:00)
定休日 / 不定休
JR各線大阪駅西口直結(徒歩約3分)



抽選で10名様に「ケイクカカオ」(4個入 / KITTE大阪店限定商品)をプレゼント

【応募方法】ハガキに住所・氏名・電話番号と「今月の気になるスイーツ希望」と必ず明記のうえ、ご応募ください。【宛先】〒541-0041 大阪市中央区北浜2-5-4 大阪シティ信用金庫広報室プレゼント係 【締切】2月28日(金)までの消印有効 ※当選発表は発送をもって代えさせていただきます

