

この冬、表参道が変わる。[マックス ブレナー]

ディレクター
キャッツィー・ガイ・ハミルトンさんに聞く
MAX BRENNERの魅力

27歳で「MAX BRENNER」のエグゼクティブシェフを務めるキャッツィー・ガイ・ハミルトンさんが、表参道店のオープンに合わせて来日。そこで全世界に展開する店舗メニューをクリエイティブしている彼女に「MAX BRENNER」の魅力を教えてもらった。



「MAX BRENNER」的な楽しみ方で最も重要なキーワードが「FUN」という言葉。チョコレートはこうあるべき、なんて考えずにお客さんが思い思いに楽しんで、食べてもらうということが一番大切なことです。だから、チョコレートをそのまま食べるだけでなく、ディップしたり、ガナッシュをかけてチョコレートの量を調節したり、オリジナルのユニークな食器を使ったり…。チョコレートを自由に食べる楽しさを感じられるのが一番の魅力ですね！」

基本的には世界の各店舗と変わらぬチョコレートメニューを供給し続ける予定だが、日本らしいメニューも考案中だとか。



「日本はすごく好き！ だからちょうど抹茶を使ったホワイトチョコレートグリーンティーを考えています。25種類の抹茶からベストな味を探した一品になっているから、ぜひ楽しみにしていて！」

キャッツィー・ガイ・ハミルトン

「MAX BRENNER」のメニュー開発に携わるエグゼクティブシェフ。「ウルフキャング・バック」プロデュースのレストランでキャリアを開始し、NYの「ACE HOTEL」のペストリー担当として活躍。その後現職に

「MAX BRENNER」が初体験であれば、まずはチョコレートフォンデュや次ページで紹介しているヒザといった看板メニューをチェック。味はもちろん香りや食感という面でも、ほかにはない新たな驚きを与えてくれるはず。一度味わったら、きつとあなたも立派なチョコレート・アディクトの仲間入りをしているはず！



世界各地で有名になっている
MAX BRENNERってそもそもなに？



多くの客でにぎわうニューヨークのユニオンスクエア店(右上、右下) 併設されたチョコレートショップで購入できる人気商品のボンボン¥180(左上) 世界に発信されるチョコレートはイスラエル工場で作られる(左下)

1.イスラエル生まれ、
ニューヨーク育ち

1996年にイスラエルで創業のち、ニューヨークを拠点として全世界で40店以上を展開。ニューヨークの店舗では入店に3時間待ちの日もあるなど、感度の高い人々から支持されている。ちなみに「MAX BRENNER」は2人の創業者名からとられた名前であり、現実に存在している人ではない。

2.満を持して、流行発信地
表参道のまん中にオープン!

第1号店は表参道ヒルズの歩道沿い。手掛けるのは、世界一の朝食で名高い「bills」や外苑前「Sign」など、新しいトレンドを生み出し続ける、本誌連載(◎P106)でもおなじみの中村貞裕さん。世界でも指折りのチョコレートブランドの上陸ということもあり、長蛇の列ができることは必至だ。

クラシックヨーロピアン
フォンデュ...¥1800
ミルク、ダーク、ホワイトの中から好きなチョコレートを2種類選び、マシュマロやイチゴ、バナナなどをチョコレートに合わせて味わう



ガラス張りのスタイリッシュなエクステリアが特徴。イルミネーションが輝くケヤキ並木を望みながらチョコレートを食べるのがいい



いま最も注目すべき
チョコブランドが上陸

魅力いっぱいのチョコレートエンターテインメント!
ニューヨークも3時間待ちの
MAX BRENNERがやってくる。

2013年も新たなブランドショップやレストランなどが次々とオープンし、流行の水先案内人となった表参道。その大トリを飾る形で、来たる11/30±にあの「MAX BRENNER」がついに日本初上陸する!

構成・取材・文=海運亮弥(Roaster) 撮影=玉越信裕(人物)、木村心保(料理)

10組20名様
ご招待あります!

行列確実のMAX BRENNERを体験する大チャンス。並ばずに入店でき、メニューの試食やおみやげまで! 詳細はP37をチェック



