



**Check The News!**  
#1

文/外川ゆい 写真/福知彰子

**イスラエル発・NYで話題の  
チョコレートバーが初上陸。  
2号店も行列必至の大盛況**



1.ソースが選べる「クラシックヨーロッパフォンデュ」(1800円)は、マシュマロを卓上のグリルであぶって味わうスタイル。2.ミルク、ダーク、ホワイトの3種から選べる「ホットチョコレート」(500円〜)。3.「チョコレートチャックピザ」(ホール1800円、1/2サイズ950円、1/6サイズ350円)は、テイクアウトも可能。生地は日本オリジナルのもっちりとした食感。4.デザイン違いで容量が異なるチョコレート「ナッツ」(缶1200円、箱2000円)。

昨年11月、日本1号店となる表参道ヒルズ店の開店初日には、約4000人の行列ができた。続いて12月には、東京スカイツリーの麓である東京ソラマチに2号店がオープンした。  
「チョコレートの新しい楽しみ方を提案する」という創業理念の通り、チョコレートフォンデュ

ユニークなチョコレートメニューを提供する「マックスブレナー」が待望の日本初上陸を果たした。  
1996年にイスラエルで創業したブランドで、現在、オーストラリア、シンガポールなど世界で40店舗以上を展開する。ニューヨークのユニオンスクエア店は、オープンから7年がたつ今でも、3時間以上待たなければ買えないことがあるほどの人気を誇る。



5.テイクアウト商品がディスプレイされた棚。人気アイテムは品薄の状態になることも。6.チョコレート工場をイメージした店内には、2台のチョコレートマシンが置かれ、甘い香りが漂う。

**MAX BRENNER CHOCOLATE BAR**  
東京ソラマチ店  
DATA  
東京都墨田区押上1-1-2 東京スカイツリータウン・ソラマチ1階 ☎03-5610-6400  
◎10時～21時30分(L.O.) ◎施設に準ずる

ユヤ、2種の溶かしたチョコレートチャックにトーストしたマシュマロをトッピングしたピザなど、エンターテインメント性の高いメニューを提供する。  
近年日本に数多く上陸している高級店とは一線を画す新たなブランド。今年のパレンタインは、新感覚のチョコレートを楽しんでみてはどうだろうか。