



02

東京・表参道

MAX BRENNER

表参道ヒルズ

イスラエル発のチョコレートブランド『マックス ブレナー』が、昨年11月、日本に初上陸を果たした。現在国内で2店舗を展開中。どちらの店舗も連日行列の絶えない大人気店となっている。その理由は、エンターテインメント性を高めた独自のメニューにあった。

東

京・原宿の複合施設「表参道ヒルズ」の前に大行列を作る『マックスブレナー 表参道ヒルズ』。週末は3時間待ちの日もあり、朝から晩までその行列は途切れない。

1996年にイスラエルで創業し、ニューヨーク、シドニーなど世界中で人気を集めるチョコレートブランド『マックスブレナー』。日本でもファンが拡大している最大の理由は、オリジナリティの高いチョコレートデザートにある。例えば、お客の半数以上が注文するという「チョコレートチャックピザ」は、ピザ生地を2種類のチョコレートに乗せ、オーブンで焼き上げるもの。トッピングしたマシュマロが伸びる様子は、まるで

チーズのよう。さらに、「クラッシュクッキーロピアソフオンデユ」は、溶かしたチョコレートに果物や焼き菓子をディップして食べる一品で、小さいグリルの上で、マシュマロを自分で炙れるのが一興だ。加えて、日本限定メニューとして「ホワイトチョコレートグリーンティー」を提供。「マックスブレナー」をすでに知っている外国人観光客を取り込むことにも成功している。

多彩なメニューに加えて食器にもひと工夫が。チョコレートがゆつくり流れ落ちるようデザインした「カインガルーカップ」や、持ち手がなく抹茶碗のように両手で抱えて飲む「ハグマグ」などを用意。食器は店

内販売もし、ギフトとしても好評。こういった仕掛けは「お客様にチョコレートを楽しんでいただきたい」とマネージャーの喜田理恵子氏が語るように、チョコレートブランドのテーマパークを目指したブランドコンセプトによるもの。昔からあるチョコレートを、これまでなかった斬新なチョコレート体験で提案する。

来店客の8割以上が女性客の同店。その年齢層は幅広く、若者から50代の大人の女性までを、甘いチョコレートで虜にしている。今後は5年以内で日本で5店舗を出店予定。チョコレートで最大限に楽しめるエンターテインメントレストランとして日本でもさらなる人気を築く。

見た目も食べ方もユニーク!
遊び心満点のメニューが大人気

20cm大の
チョコ注射器



チョコレートシリンジ 556円(税抜)

直接口に注いんだり、ピザやアイスにかけたりと思いに味わってもらおう。お土産として販売も行っており、電子レンジで20秒ほど温めれば自宅でも楽しめる。

マシュマロを
自分で炙る



クラッシュクッキーロピアソフオンデユ 1852円(税抜)

3種のチョコレートフォンデュに、計5種の果物と焼き菓子が付いたデザート。2〜4人でシェアするお客が多い。マシュマロは、小さな専用のクリルで表面を炙ってチョコレートにつける。チョコレートはトワイソース(キヤラメル味)が固定で、ミルク、ダーク、ホワイトから2種を選ぶ。



ここから2つ選ぶ

固定



住所/東京都渋谷区神宮前4-12-10表参道ヒルズ本館1F ■経営/トランジットチョコレートサプライ ■規模/35・05坪・40席

