

—冬限定! おでかけ—



Let's Try!

代表  
堀瀬清治さん

オリジナルのチョコレートバー(各1296円)をお土産に、パンフレットをプレゼントいたします。

About  
「ビントゥバー」

アメリカのクラフトフードムーブメントの中で誕生した、素材や作り手を尊重するチョコレートの新しいカタチ。[ダンデライオン・チョコレート]では、豆(Bean)からバー(Bar)になるまで、全工程が1つの作業所で完結しています。カカオ本来の味を引き出すため、原料は乳製品を一切使わず、特定の産地にこだわった「シングルオリジン」のカカオ豆と、オーガニックのきび砂糖のみ。サンフランシスコ本店の味を、忠実に再現しています。



「東京で大人気! チョコレート界のトレンド  
「ビントゥバー」が伊勢にやってきた!

Wow!



1. 通店番時代に郵便局の電話分室だった趣ある建物。 2. 伊勢外宮店の限定「チョコレートフ」(453円)。チョコレート生地に、チョコレートクリームがたっぷり。 3. 「ビントゥバー」(453円)は、豆の産地から始まる道のりを伝える、作り手らしい。 4. ホットチョコレートをはじめとするドリンクやスイーツも、カウンターでオーダー。全メニューに、自社で作るスモールロット(小ロット生産)チョコレートを使用。



1三重・伊勢市 | 2016年12月 OPEN

ダンデライオン・チョコレート  
伊勢外宮前  
うみやまあひだミュージゼ

ダンデライオン・チョコレート  
イセグクワエ ウミヤマアヒダミュージゼ

☎0596-63-6631 ●チョコレート専門店

冬注目  
54

サンフランシスコで発祥し、昨年、東京・蔵前に出店して日本で「ビントゥバー」ブームの火付け役に。国内2店舗目に選んだのは、伊勢神宮外宮前に新設された「うみやまあひだミュージゼ」の一角だ。お伊勢さんに知られていくような気持ちいい場所で、丁寧に作られたチョコレートを味わえる。地元の色を生かした限定品も、お見逃しなく。

三重県伊勢市本町20-24  
10:00~17:30(LOU16:30)  
不定休 1Fのみ  
煎焼 カード可(一部)  
dandelionchocolate.jp  
¥1200円



Chocolate World!



ずらりと並んだチョコレートバーは、産地によって味が全く違う。試食して、お気に入りの味を見つけよう。

冬限定  
WINTER LIMITED SWEETS  
おやつ



ブラウニー・バイトフライト  
(680円)

香性の異なるカカオ豆を使ったブラウニー3種類を食べ比べる「ビントゥバー」の新しい試み。

甘いものが恋しくなる季節に  
15時の幸せ♡おやつトリップ

東海エリアにもブームの波!  
噂のチョコレートにときめいて



伊勢外宮店の限定  
ホカチョコレート

「ホカ」は、映画「うみやまあひだ」の世界観を再現した「ホカ」シリーズで、洋菓子の神髄の雰囲気に包まれ、ホカと一品。