



PRESS RELEASE  
報道関係者各位

2022年2月21日  
株式会社 OLD MARKET

## 「チョコレート好きにはたまらない!!」 ショコラパンケーキ専門店 台湾パンケーキの新ブランド『ショコロブ』オープン カフェも併設し、名古屋松坂屋南館に2月14日

台湾パンケーキを主とした飲食店をFC展開する株式会社 OLD MARKET（本社：愛知県額田郡、代表取締役社長：市古嗣斗）は、ショコラパンケーキ専門店『ショコロブ』と、店内提供・テイクアウト店舗『ケズカフェ東京』を併設した新業態を、名古屋松坂屋南館に2022年2月14日（月）オープンしました。

### ■ふわしゅわ台湾パンケーキをショコラ仕様にブラッシュアップし、甘いひとときを提案



名古屋では2店舗目、『ショコロブ』と『ケズカフェ東京』併設店が名古屋松坂屋にオープン



手作業で作り上げるショコラどら焼き「ショコどら」  
ショコラパンケーキに挟まれた特製ショコラクリームがベストマッチ

当社はこの度、名古屋松坂屋南館2Fのキキヨコチョコに、ショコラパンケーキ専門店『ショコロブ』と、店内提供・テイクアウト店舗『ケズカフェ東京』を併設した新業態を、バレンタインデー当日の2月14日にオープンしました。『ショコロブ』は、全国に20店舗展開する台湾パンケーキが名物の「cafeRob（カフェロボ）」から生まれた新ブランドです。丸8年かけてたどり着いた「cafeRob」のふわふわ生地の台湾パンケーキをもとに、さらに改良を加えてできあがったショコラパンケーキの専門店です。

当社イチオシのメニューは、ひとつひとつ丁寧に焼き上げたショコラパンケーキをじっくりと寝かせ、手作業で作るショコラどら焼き「ショコどら」です。"しっとり、もちり"としたショコラ生地とパンケーキに挟まれた特製のショコラクリームがベストマッチ。テイクアウトでも食べ歩きに最適な大きさを追求しています。また、詰め合わせセットは家族や友人へのお土産としてや、自分へのプチご褒美としても人気の逸品です。

また、「ショコプレッツ」は、エクアドル産のカカオのみを使用し、何度も試作を重ねてやっと辿り着いたチョコレートドリンクです。当社独自で開発したカカオの黄金比をベースに、カカオ56%と、カカオ70%の2種類から選ぶことができます。男性や甘いものが苦手な方には本場のカカオ本来の味を楽しんでいただけるカカオ70%を、甘くて美味しい時間を過ごしたいスイーツ気分の時にはカカオ56%をと、気分を選んでいただけます。



「ショコプレッツ」

## 【店舗概要】

店舗名 : ショコロブ ケンズカフェ東京 名古屋松坂屋店  
オープン日 : 2022年2月14日(月)  
住所 : 愛知県名古屋市中区栄3-16-1 南館2F キキヨコチョコ  
電話番号 : 052-251-1511  
営業時間 : 10:00~18:00 ※営業時間が変更になる場合がございます。  
(ラストオーダー フード 17:30、ドリンク 17:45)  
定休日 : 松坂屋の休みに準じます  
予約 : 不可  
主なメニュー : ・ホールケーキを独り占め「鎌倉ショコラ」  
・ショコラパンケーキを丸かじり「ショコどら」  
・エクアドル産のカカオのみを使用「ショコプレッツ」など

## 【会社概要】

社名 : 株式会社 OLD MARKET  
代表 : 代表取締役社長 市古 嗣斗 (いちご つぐと)  
本社所在地 : 愛知県額田郡幸田町芦谷幸田 36  
TEL : 0564-77-7170  
URL : <https://caferob.com/>  
設立 : 2013年11月11日  
資本金 : 200万円  
事業内容 : 飲食店の運営、飲食店のFC事業展開とFC業務に付随する業務全般

## <『ショコロブ』について>

全国に20店舗展開する台湾パンケーキが名物の「cafeRob」自慢のふわしゅわ台湾パンケーキを、ショコラ仕様にブラッシュアップし、甘いひとときをより狭く深く極めた新業態が『ショコロブ』です。

2020年以降続くコロナ禍で、我々飲食店の在り方や存在意義を見直す機会となりましたが、当社が掲げる「皆様の明日への活力になる、癒やしのひとときを提供する」という想いに変化はありませんでした。価値観の変わるような出来事があったからこそ、変わらなかった本質的な想いに気づかせてもらいました。そんな特別な年の終わりに生まれたポジティブな想いをカタチにして届けたい、という発想から『ショコロブ』は誕生しました。

こうして『ショコロブ』は鎌倉小町通り、ショコラ激戦区で産声をあげました。一番のこだわりは「ショコラパンケーキ」です。丸8年かけてたどり着いた「cafeRob」の台湾パンケーキを元にさらに改良を加え出来上がった、ふわふわ生地で作られた「ショコラパンケーキ」は、風味、見た目、味と正に最高傑作です。



本件に関するお問い合わせ先

OLD MARKET 広報事務局 担当：福土（ふくと）

MOBILE：080-6538-6292

電話：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788

E-mail：pr@netamoto.co.jp